

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT

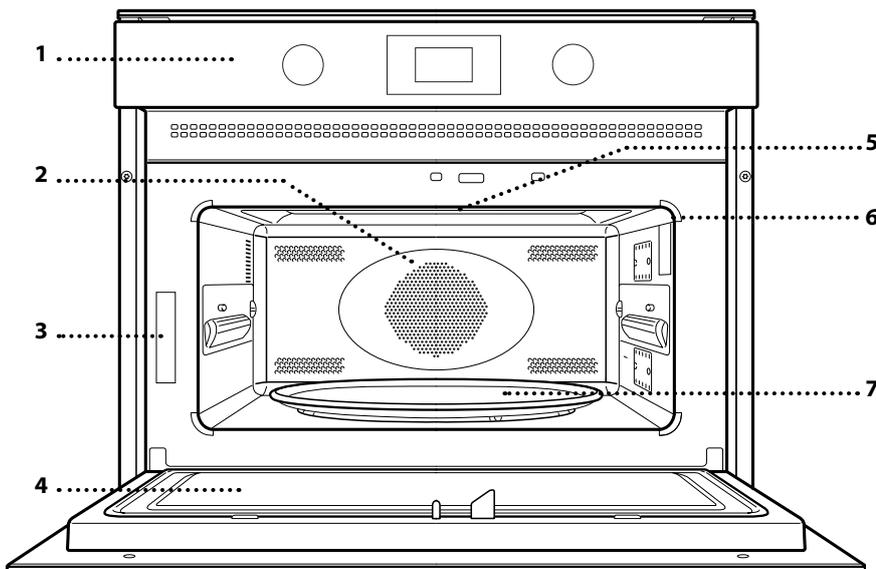
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.indesit.com/register



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.indesit.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

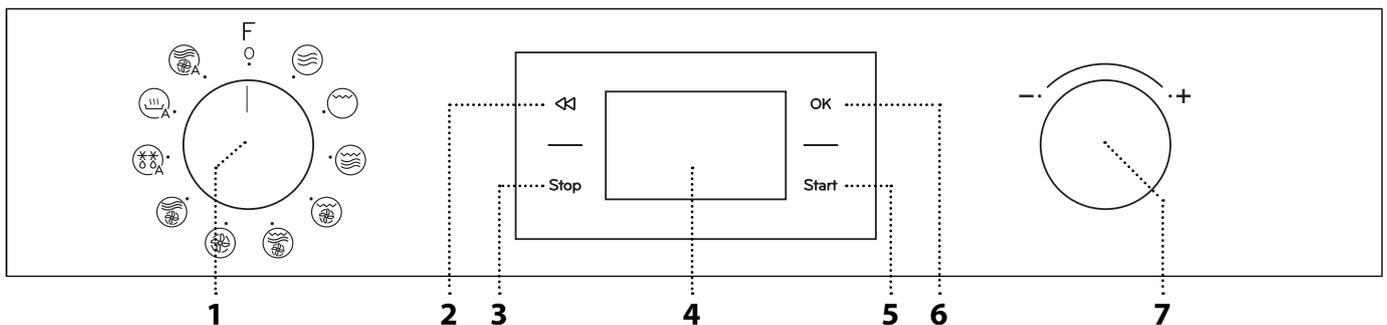
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Éclairage
7. Plaque tournante

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position Opour éteindre le four.

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

3. ARRÊT

Pour interrompre une fonction en cours à tout moment. Appuyez deux fois pour interrompre la fonction et placer le four en attente.

4. ÉCRAN

5. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages. Lorsque le four est éteint, elle active la fonction du four à micro-ondes.

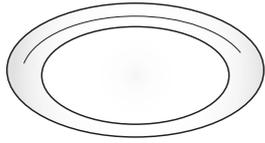
6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

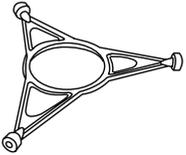
PLAQUE TOURNANTE EN VERRE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme

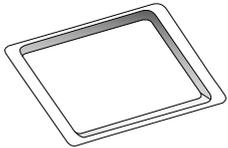
base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

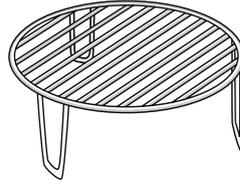


Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la

plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

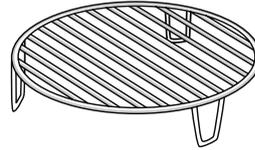
Veillez noter: Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque à pâtisserie rectangulaire.

GRILLE SUPÉRIEURE



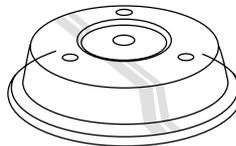
Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat. Placer la grille métallique sur la plaque tournante.

GRILLE INFÉRIEURE



Cela permet une bonne circulation de l'air chaud pour obtenir une cuisson parfaite de votre plat. Placer la grille métallique sur la plaque tournante.

COUVERCLE (SELON LE MODÈLE)



Utile pour couvrir les récipients lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des aliments.

Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments

tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le gril.

Le nombre et le type des accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

**FOUR À MICRO-ONDES**

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	RECOMMANDÉE POUR
900 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
750 W	Cuisson de légumes
650 W	Cuisson de la viande et du poisson
500 W	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
90 W	Ramollir la crème glacée

**GRILL**

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

**GRILL + MICRO-ONDES**

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

**TURBO GRIL**

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

**TURBO GRIL + MO**

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

**CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Grille métallique basse / plaque de cuisson rectangulaire

**CHALEUR PULSÉE + MO**

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires recommandés : Grille inférieure

**DÉCONGÉLATION AUTO**

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante en verre. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENT	POIDS
 1*	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
 2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 2,5 kg
 3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 1,5 kg
 4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 1,5 kg
 5*	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 1 kg



RÉCHAUFFAGE / CUISSON AUTO *

A Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce et cuire rapidement des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENT	POIDS
 1	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
 2*	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
 3*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
 4	SOUPES	200 - 800 g
 5	BOISSONS	100 - 500 g
 6	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y être invités)	200 g-1 kg
 7	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
 8*	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
 9	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
 10	POPCORN	100 g



CHALEUR PULSÉE+ MO AUTO *

A Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENT	POIDS
 1	POULET RÔTI	800 g - 1,5 kg
 2	BISCUITS	300 g
 3	POISSON ENTIER	600 g - 1,2 kg
 4	GRATIN DE POMMES DE TERRE	800 g - 2 kg
 5	RÔTI DE BOEUF	800 g - 1,5 kg

* Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

PREMIÈRE UTILISATION

. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur OK pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur OK pour confirmer.

Veillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur **Stop** pour au moins 3 seconde alors que le four est éteint et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une des fonctions disponibles.



2. RÉGLER UNE FONCTION

. FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE



Lorsque le voyant **W** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, lorsque le voyant **°C** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la température et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent.

Veillez noter: une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant deux fois sur **◀** pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le bouton de réglage pour modifier le réglage.

DURÉE



Lorsque le voyant **🕒** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour régler la durée désirée. Une fois que le temps de cuisson désiré est affiché, appuyez sur **Start** pour confirmer et lancer la fonction.

Veillez noter: Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; chaque fois que vous appuyez sur **Start**, le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

. FONCTIONS AUTOMATIQUES / DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

CATÉGORIES

Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.



Lorsque le voyant **🍴** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de la catégorie désirée et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

POIDS

Pour obtenir les meilleurs résultats, vous devez indiquer le poids des aliments pour les fonctions automatiques en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.



Lorsque le paramètre par défaut apparaît à l'écran et que le voyant **g** clignote, tournez le bouton de réglage pour régler le poids, appuyez ensuite sur **Start** pour confirmer et lancer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur **Start** pour lancer la fonction.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche **Start**, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires (seulement pour les fonctions manuelles).

Veillez noter: Vous pouvez appuyer deux fois sur **Stop** à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

. JET START

Lorsque le four est éteint, vous pouvez appuyer sur **Start** pour activer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes.

.VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur **Start** pour lancer la fonction.

4. PAUSE

Pour interrompre une fonction en cours (pour brasser ou retourner les aliments par exemple), ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur **Start**.

Il est aussi possible d'interrompre temporairement la cuisson en appuyant **Stop**. Pour retourner au processus de cuisson, fermez la porte et appuyez sur **Start**.

INTERRUPTION AUTOMATIQUE

(BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.



Lorsque le four interrompt la cuisson, « Turn Food (tournez les aliments) » ou « Stir Food (Brasser les aliments) » apparaît à l'écran; ouvrez la porte pour tourner ou brasser les aliments, fermez ensuite la porte et appuyez sur **Start** pour relancer la cuisson.

Veillez noter: après deux minutes, même si les aliments n'ont pas été tournés ou brassés, la fonction démarre de nouveau automatiquement.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et le mot « End » apparaît à l'écran lorsque la cuisson est terminée.



Pour certaines fonctions, il est possible de différer la cuisson tout en maintenant les réglages déjà déterminés: tournez le bouton de réglage pour régler le nouveau temps de cuisson, appuyez ensuite sur **Start**.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Pour lancer la fonction et régler le temps de cuisson, vous devez tourner le bouton de réglage.



Appuyez sur **OK** pour lancer la minuteur. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuteur a terminé le compte à rebours. Pour modifier la minuteur une fois qu'elle est active, tournez le bouton de réglage et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

Pour l'interrompre ou retourner à l'affichage de l'heure, tournez le bouton de réglage pour afficher 0:00 à l'écran et appuyez sur **OK**.

Veillez noter: Une fois que la minuteur a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction: La minuteur va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction. Pour afficher la minuteur de nouveau, attendez la fin de la fonction ou éteindre le four en appuyant sur **Stop**.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	FONCTION	CHAUFFAGE »»	NIVEAU DE LA GRILLE	PUISSANCE (W)	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160-190	-	35-70	
Biscuits		Oui	170-180	-	10-20	
Meringues		Oui	100-120	-	40-50	
Petits pains		Oui	210-220	-	10-12	
Pain		Oui	180-200	-	30-35	
Pizza / Tarte		Oui	190-220	-	20-40	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	180-190	-	40-55	
Lasagnes/pâtes au four		-	-	350-500	15-40	
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rôti de bœuf, à point (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Poulet rôti / lapin / canard (entier 1 - 1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Poulet / lapin / canard (filets / morceaux 0,4 - 1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
Poisson au four (entier)		-	-	160-350	20-40	
Filets/tranches de poisson		Oui	-	-	15-30*	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	
Rôtie		-	-	-	3-6	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	-	-	20-40*	
Pommes de terre au four		-	-	350-500	20-40*	
Fruits cuits		-	-	160-350	15-25	
Légumes gratinés		-	-	-	15-25	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson.

** Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes.

Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.indesit.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI 60705 et CEI 60350.

FONCTIONS	Chaleur pulsée 	Chaleur pulsée + MO 	Grill 	Turbo Gril 	Grill + Micro-ondes
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes 	Grille supérieure 	Grille inférieure 	Plaque de cuisson rectangulaire 	

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.
N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

📄 [www](http://www.docs.indesit.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web **docs.indesit.eu**

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

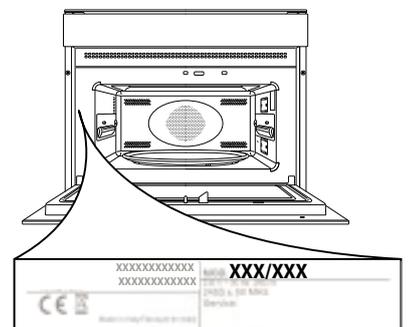
> 📄 [www](http://www.docs.indesit.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web **docs.indesit.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010911805

Imprimé en Italie

