

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

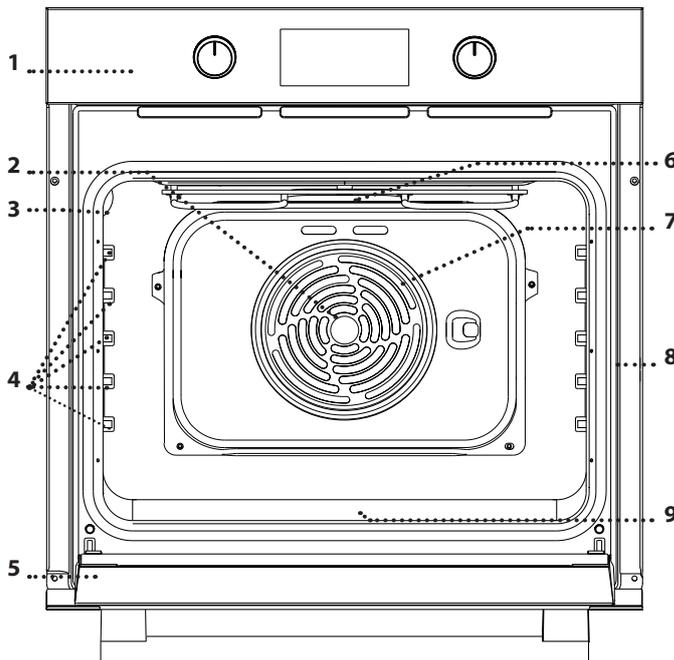
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.indesit.com/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.indesit.eu e seguire la procedura indicata sul retro.

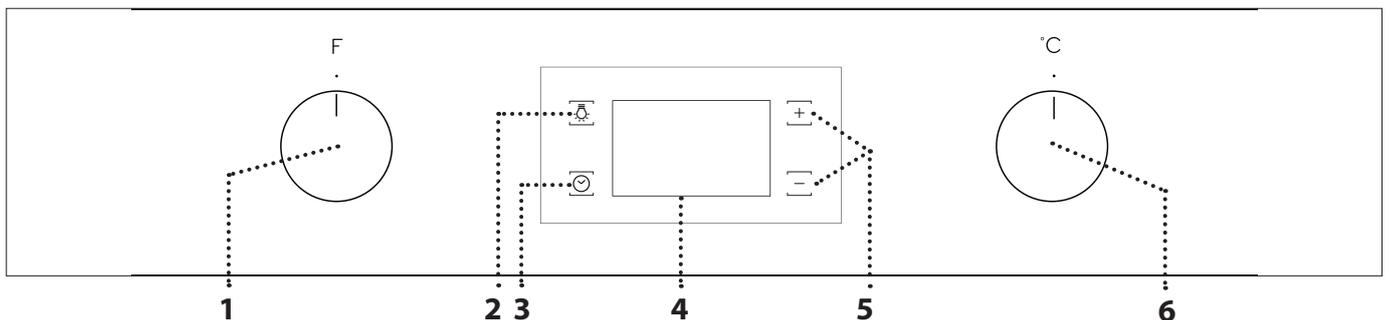
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Lampada
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione **O** per spegnere il forno.

2. LUCE

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce di cavità del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

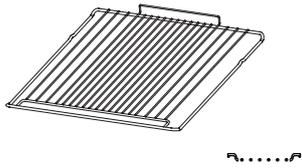
5. TASTI DI REGOLAZIONE
Per modificare le impostazioni di durata.

6. MANOPOLA TERMOSTATO

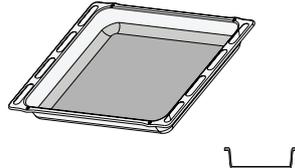
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Per usare la funzione "Turn & Go", tenere su **●**.

Note: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

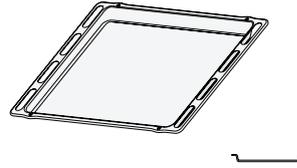
GRIGLIA



LECCARDA (SE PRESENTE)



TEGLIA (SE PRESENTE)



Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

USO DEGLI ACCESSORI

• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.

Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

• Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

FUNZIONI

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

VENTILATO

Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

GRATIN

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

FREASY COOK

Vengono attivate tutte le resistenze e la ventola per garantire una distribuzione regolare e uniforme del calore in tutto il forno. Il preriscaldamento non è necessario. Questa modalità è particolarmente consigliata per cuocere rapidamente pietanze preconfezionate (surgelate o precotte). Per ottenere risultati ottimali si consiglia di usare una sola griglia.

ECO VENTILATO

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

HYDROCLEANING

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15' al termine del ciclo.

TURN & GO

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e il tempo ottimali per un'ampia varietà di ricette, tra cui carne, pesce, pasta, dolci e verdure. Attivare la funzione a forno freddo.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: utilizzare  o  per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. RISCALDARE IL FORNO

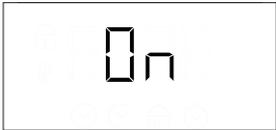
Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*.

La funzione non si avvia se la *manopola del termostato* è impostata su . Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

TURN & GO

Per avviare la funzione "Turn & Go", ruotare la *manopola di selezione* sull'icona corrispondente tenendo la *manopola del termostato* in posizione . Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* su "0".

Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer. Per ottenere risultati ottimali con la funzione "Turn & Go", seguire le indicazioni sui pesi riportate nella tabella seguente per i diversi tipi di alimenti.

Alimento	Ricetta	Peso (kg)
Carne	Arrostato di vitello, roastbeef al sangue	0,6 - 0,7
	Pollo / Cosciotto d'agnello in pezzi	1,0 - 1,2
Pesce	Filetto di salmone / Pesce al forno (intero)	0,9 - 1,0
	Pesce al cartoccio	0,8 - 1,0
Verdure	Verdure ripiene	1,8 - 2,5
	Torta alle verdure	1,5 - 2,5
Torte salate	Quiche Lorraine / Sformati	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballi di pasta o riso	1,5 - 2,0
Torte	Torte lievitate / Plum cake	0,9 - 1,2
	Mele al forno	1,0 - 1,5
Pane	Pagnotta	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

. PROGRAMMARE LA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



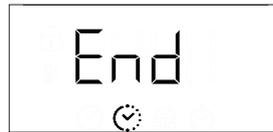
Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione **O**.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "O" per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

. IMPOSTARE IL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento. Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Si	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Si	160 - 180	30 - 90 ***	4 1  
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	160 - 200	35 - 90	2 
		Si	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Biscotti/Tortine		Si	170 - 180	15 - 45	3 
		Si	160 - 180	20 - 45 ***	4 2  
Bignè		Si	180 - 200	30 - 40	3 
		Si	180 - 190	35 - 45 ***	4 2  
Meringhe		Si	90	150 - 200	3 
		Si	90	140 - 200	4 2  
Pane / Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	2 
		Si	190 - 250	25 - 50 ***	4 2  
Pizze surgelate		Si	250	10 - 15	3 
		Si	250	10 - 20 ***	4 2  
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	175 - 200	45 - 60	3 
		Si	175 - 190	45 - 60 ***	4 2  
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3 
		Si	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Si	190 - 200	80 - 110	3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Si	170 - 190	30 - 45	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 70	2 

FUNZIONI					
	Statico	Grill	Gratin	Ventilato	Eco Ventilato

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5 
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3  
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4  
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1  
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55 **	3 
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3 
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ****	4 1  
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4 2  
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	2 

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** Invertire i livelli a metà cottura.

**** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza. Invertire i livelli a due terzi della cottura (se necessario).

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito docs.indesit.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

FUNZIONI					
	Statico	Grill	Gratin	Ventilato	Eco Ventilato
ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna. Attivare la funzione "Hydrocleaning" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

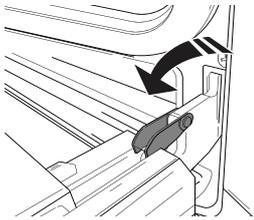
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

ACCESSORI

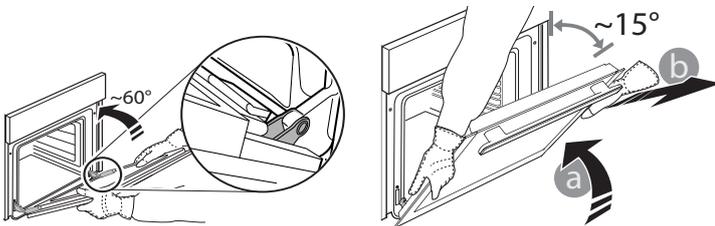
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

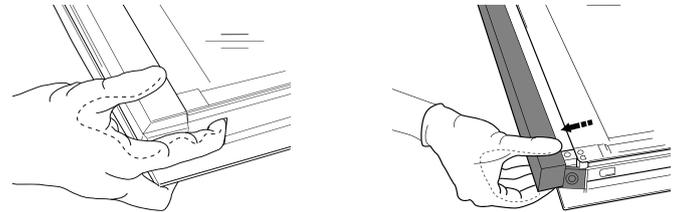
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

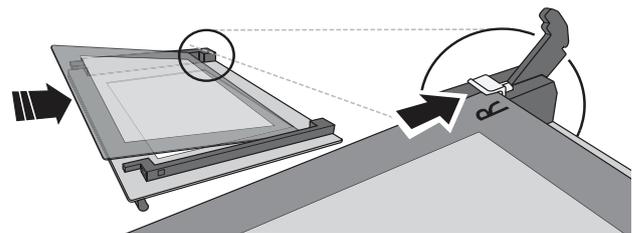
CLICK & CLEAN - PULIRE IL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi.

Invertire i livelli a due terzi della cottura (se necessario).

Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

DATI TECNICI

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet docs.indesit.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

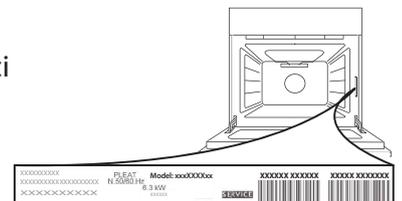
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.indesit.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400010900652/B

Stampato in Italia

