

GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO INDESIT

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em www.indesit.com/register

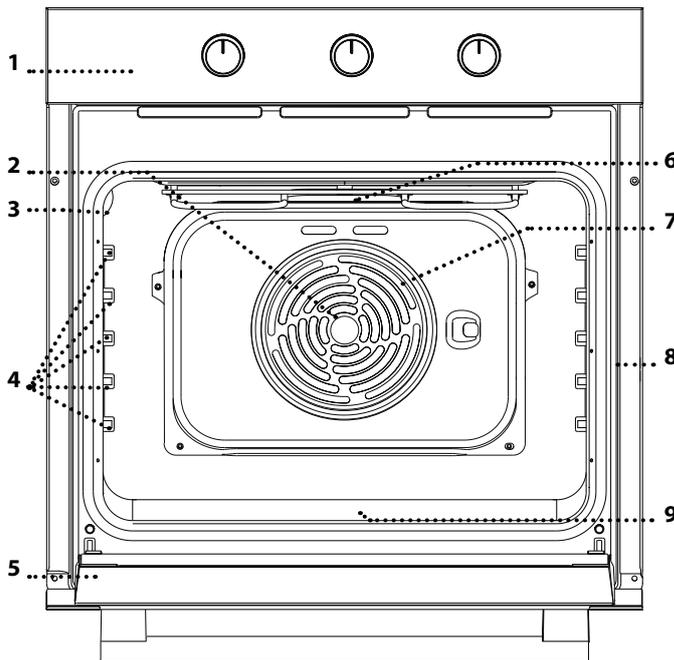


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.indesit.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



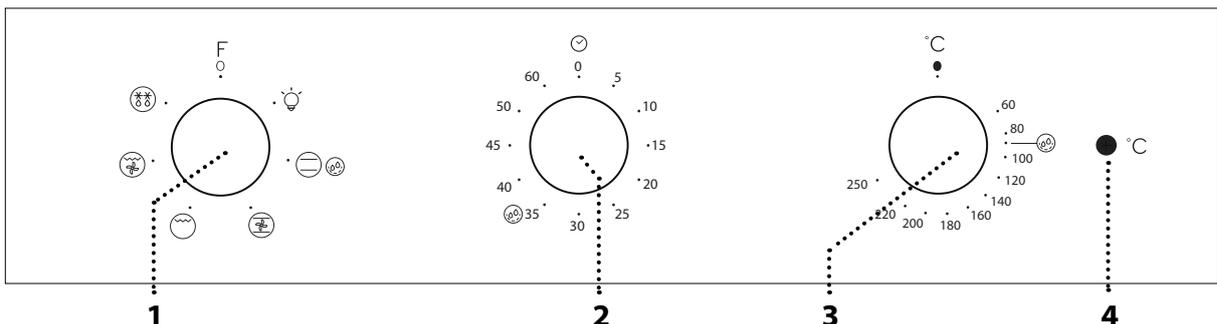
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior / grill
7. Placa de identificação
(não remover)
8. Resistência inferior
(invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição O.

2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Deve ser usado como temporizador.
Não ativa, nem interrompe a cozedura.

3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

4. LED DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

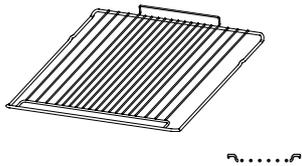
Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

ACESSÓRIOS

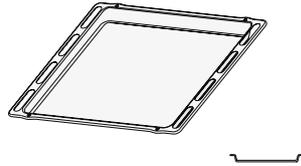


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.indesit.eu para obter mais informações

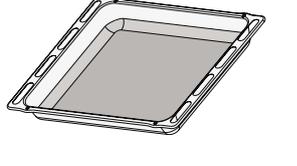
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR (CASO EXISTA)



TABULEIRO COLETOR (CASO EXISTA)



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

• Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.
• As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.

FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.indesit.eu para obter mais informações

 **DESLIGADO**
Para desligar o forno.

 **LUZ**
Para acender a luz do compartimento.

 **CONVENCIONAL**
Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Sugere-se que coloque os alimentos no 2.º nível.

 **HYDROCLEANING**
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de comida. Deite 200 ml de água potável no fundo do forno e ative a função durante 35 minutos a 90°C. Ative a função quando o forno estiver frio e deixe-o arrefecer durante 15 minutos após terminar o ciclo.

 **COZEDURA CONVECÇÃO**
Para cozinhar carne ou bolos com recheio húmido numa só grelha.

 **GRILL**
Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro para assar, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

 **GRATIN**
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

 **A DESCONGELAR**
Para descongelar alimentos mais rapidamente.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para **O** e **●**.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de pré-aquecimento.

No final deste processo, o indicador luminoso do termóstato desliga-se, indicando que o forno alcançou a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, rode o *botão do temporizador* para o tempo desejado: um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem regressiva chegar ao fim.

TABELA DE COZEDURA

| RECEITA | FUNÇÃO | PRÉ-AQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | TEMPO (MIN.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|--|---|-----------------|------------------|---------------|--|
| Bolos com levedura |  | Sim | 150 - 170 | 30 - 90 | 2  |
| |  | Sim | 150 - 170 | 30 - 90 *** | 4 1   |
| Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas) |  | Sim | 160 - 200 | 35 - 90 | 2  |
| |  | Sim | 160 - 200 | 35 - 90 *** | 4 2   |
| Biscoitos/queques |  | Sim | 160 - 180 | 15 - 35 | 2 / 3  |
| |  | Sim | 150 - 170 | 20 - 40 *** | 4 2   |
| Massa choux |  | Sim | 180 - 200 | 40 - 60 | 2  |
| |  | Sim | 170 - 190 | 35 - 50 *** | 4 2   |
| Merengues |  | Sim | 90 | 150 - 200 | 2  |
| |  | Sim | 90 | 140 - 200 *** | 4 2   |
| Pizza/Focaccia |  | Sim | 220 - 250 | 10 - 25 | 1/2  |
| |  | Sim | 200 - 240 | 15 - 30 *** | 4 2   |
| Pães pequenos 80g |  | Sim | 180 - 200 | 30 - 45 | 2  |
| Pão de forma 500 g |  | Sim | 180 | 50 - 70 | 1/2  |
| Pão |  | Sim | 180 - 200 | 30 - 80 *** | 4 2   |
| Pizza congelada |  | Sim | 250 | 10 - 20 | 2  |
| |  | Sim | 250 | 10 - 20 *** | 4 2   |
| Bolos salgados (tarte de legumes, quiche) |  | Sim | 180 - 200 | 30 - 45 | 2  |
| |  | Sim | 170 - 200 | 40 - 60 *** | 4 2   |
| Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada |  | Sim | 190 - 200 | 20 - 30 | 2  |
| |  | Sim | 180 - 190 | 15 - 40 *** | 4 2   |
| Lasanha/massa no forno/canelones/flans |  | Sim | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg |  | Sim | 190 - 200 | 80 - 110 | 2  |

| ACESSÓRIOS |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|
| | Grelha | Forma para assar na grelha | Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água |

| RECEITA | FUNÇÃO | PRÉ-AQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | TEMPO (MIN.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|--|---|-----------------|------------------|---------------|--------------------|
| Lombo assado estaladiço 2 kg |  | Sim | 180 - 190 | 110 - 150 | 2 |
| Frango/coelho/pato 1 kg |  | Sim | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Peru/ganso 3 kg |  | Sim | 180 - 200 | 150 - 200 | 2 |
| Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro) |  | Sim | 170 - 190 | 30 - 45 | 2 |
| Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas) |  | Sim | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Pão tostado |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Filetes/postas de peixe |  | 5' | 250 | 15 - 30 * | 4 3 |
| Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres |  | 5' | 250 | 15 - 30 * | 5 4 |
| Frango assado 1-1,3 kg |  | - | 200 - 220 | 60 - 80 ** | 3 1 |
| Rosbife mal passado 1 kg |  | - | 200 | 35 - 50 ** | 3 |
| Perna de borrego/pernis |  | - | 200 | 60 - 90 ** | 3 |
| Batatas assadas |  | - | 200 - 220 | 35 - 55 ** | 3 |
| Gratinado legumes |  | - | 200 - 220 | 25 - 55 | 3 |
| Lasanha e carne |  | Sim | 200 | 50 - 100 **** | 4 1 |
| Carne e batatas |  | Sim | 190 - 200 | 45 - 100 **** | 4 1 |
| Peixe e legumes |  | Sim | 180 | 30 - 50 **** | 4 2 |

* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Alterar níveis a meio da cozedura.

**** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. Troque de níveis quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em docs.indesit.eu para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

| FUNÇÕES |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|
| | Convencional | Grill | Gratin | Cozedura convecção |

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Cozedura convecção" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água,

deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

Ative a função "Hydrocleaning" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

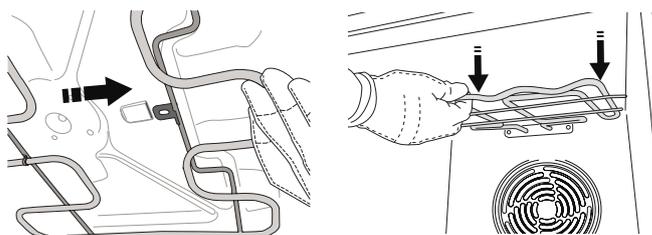
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno .

ACESSÓRIOS

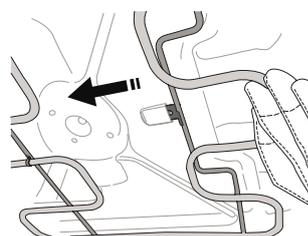
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

1. Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a.



2. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

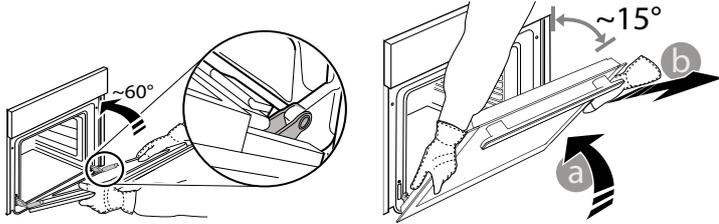


REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

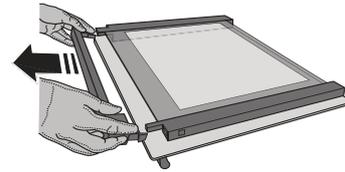
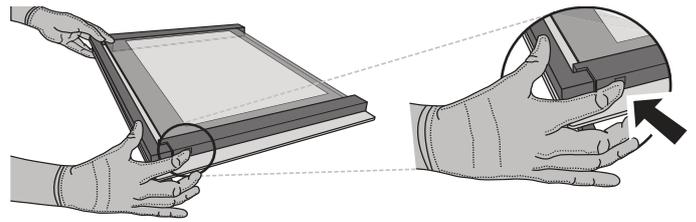
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixa totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

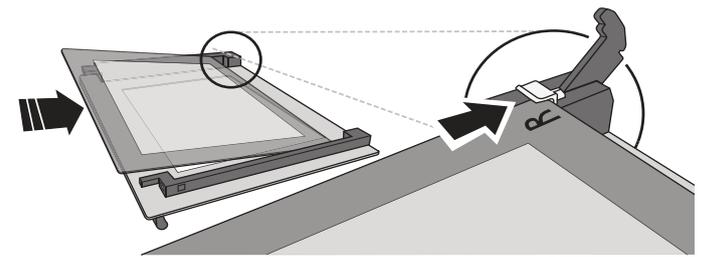
CLICK&CLEAN - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



| Problema | Causa possível | Solução |
|-----------------------|--|---|
| O forno não funciona. | Corte de energia Desconexão da rede elétrica. | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |

FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.indesit.eu**

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

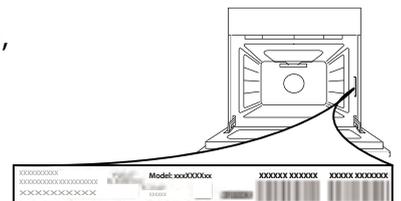
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.indesit.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



400010892993

Impresso em Itália

