

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

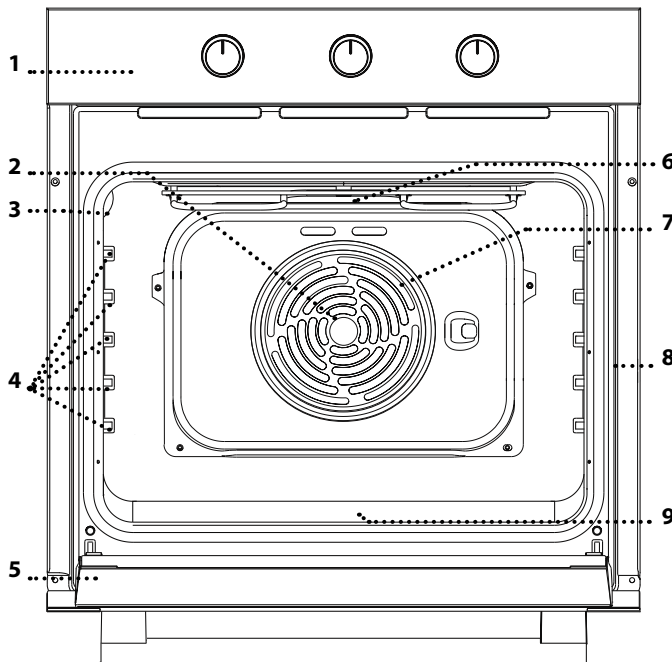
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.indesit.com/register



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.

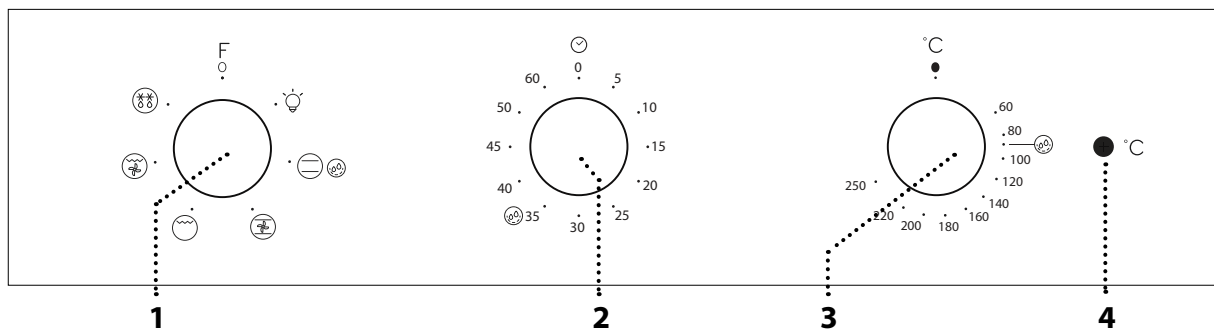
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
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)
9. (non visibile)

PANNELLO DEI COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione O.

2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer. Non permette di attivare o interrompere la cottura.

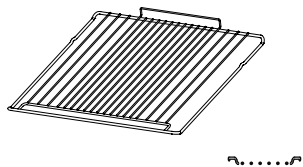
3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

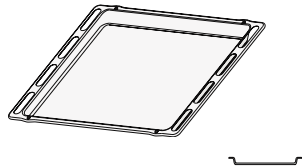
4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

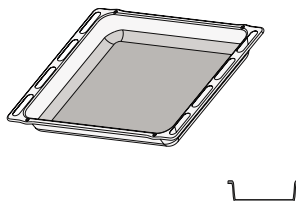
GRIGLIA



TEGLIA (SE PRESENTE)



LECCARDA (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

OFF
Per spegnere il forno.

LAMPADA
Per accendere la luce nel forno.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. È consigliabile inserire la pietanza nel forno al 2° livello.

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.

VENTILATO
Per la cottura della carne o di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano.

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 arrostitire 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.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

PRIMO UTILIZZO

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.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su O e 0.

3. PRERISCALDAMENTO

Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento. Alla fine del processo, la spia del termostato si spegne per indicare 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.

. IMPOSTARE IL TIMER







































Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, ruotare la *manopola del timer* sul tempo desiderato: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | TEMPO (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|---|----------|------------------|------------------|---------------|---------------------|
| Torte a lievitazione | | Sì | 150 - 170 | 30 - 90 | 2 |
| | | Sì | 150 - 170 | 30 - 90 *** | 4 1 |
| Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta) | | Sì | 160 - 200 | 35 - 90 | 2 |
| | | Sì | 160 - 200 | 35 - 90 *** | 4 2 |
| Biscotti/Tortine | | Sì | 160 - 180 | 15 - 35 | 2 / 3 |
| | | Sì | 150 - 170 | 20 - 40 *** | 4 2 |
| Bignè | | Sì | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| | | Sì | 170 - 190 | 35 - 50 *** | 4 2 |
| Meringhe | | Sì | 90 | 150 - 200 | 2 |
| | | Sì | 90 | 140 - 200 *** | 4 2 |
| Pizza / Focaccia | | Sì | 220 - 250 | 10 - 25 | 1 / 2 |
| | | Sì | 200 - 240 | 15 - 30 *** | 4 2 |
| Panini 80 g | | Sì | 180 - 200 | 30 - 45 | 2 |
| Pane in cassetta 500 g | | Sì | 180 | 50 - 70 | 1 / 2 |
| Pane | | Sì | 180 - 200 | 30 - 80 *** | 4 2 |
| Pizze surgelate | | Sì | 250 | 10 - 20 | 2 |
| | | Sì | 250 | 10 - 20 *** | 4 2 |
| Torte salate (torte di verdura, quiche) | | Sì | 180 - 200 | 30 - 45 | 2 |
| | | Sì | 170 - 200 | 40 - 60 *** | 4 2 |
| Voulevant / Salatini di pasta sfoglia | | Sì | 190 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| | | Sì | 180 - 190 | 15 - 40 *** | 4 2 |
| Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati | | Sì | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg | | Sì | 190 - 200 | 80 - 110 | 2 |

| ACCESSORI | | | | | |
|-----------|---------|-----------------------|---------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|
| | Griglia | Recipiente su griglia | Teglia / Leccarda o teglia su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua |

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | TEMPO (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|--|---|------------------|------------------|---------------|--|
| Arrosto di maiale con cotenna 2 kg |  | Si | 180 - 190 | 110 - 150 | 2  |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg |  | Si | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Tacchino / Oca 3 kg |  | Si | 180 - 200 | 150 - 200 | 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  |
| Pane tostato |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  |
| Filetti / tranci di pesce |  | 5' | 250 | 15 - 30 * | 4 3   |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger |  | 5' | 250 | 15 - 30 * | 5 4   |
| Pollo arrosto 1-1,3 kg |  | - | 200 - 220 | 60 - 80 ** | 3 1   |
| Roastbeef al sangue 1 kg |  | - | 200 | 35 - 50 ** | 3  |
| Cosciotto di agnello / Stinchi |  | - | 200 | 60 - 90 ** | 3  |
| Patate arrosto |  | - | 200 - 220 | 35 - 55 ** | 3  |
| Verdure gratinate |  | - | 200 - 220 | 25 - 55 | 3  |
| Lasagna & Carne |  | Si | 200 | 50 - 100 **** | 4 1   |
| Carne & Patate |  | Si | 190 - 200 | 45 - 100 **** | 4 1   |
| Pesce & Verdure |  | Si | 180 | 30 - 50 **** | 4 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 |

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

MANUTENZIONE E PULIZIA

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.

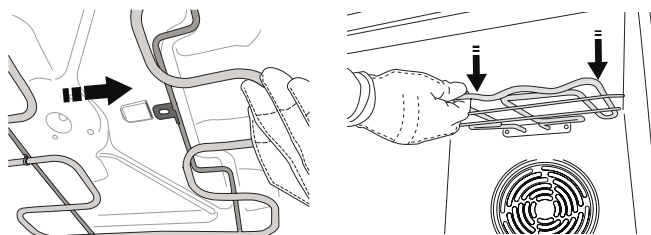
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno .

ACCESSORI

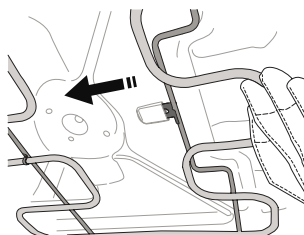
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

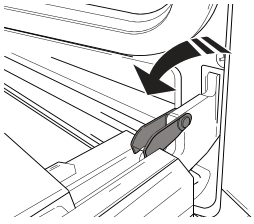


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

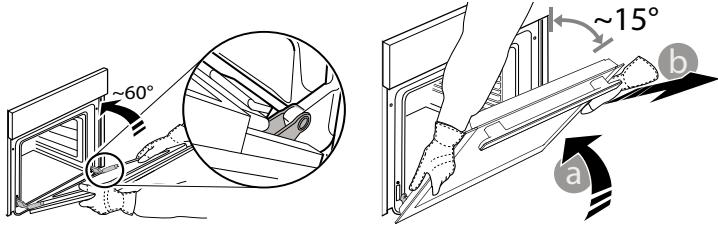


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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.

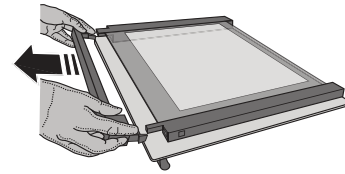
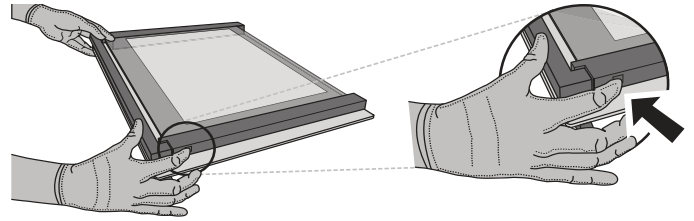
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

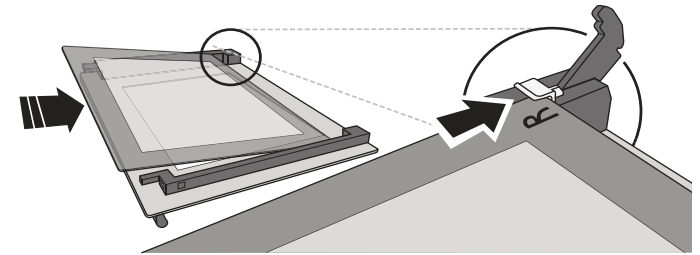
CLICK&CLEAN - PULIRE IL VETRO

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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

| 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. |

SCHEDA TECNICA

La scheda tecnica del prodotto con i dati sul consumo energetico può essere scaricata dal sito web **docs.indesit.eu**

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

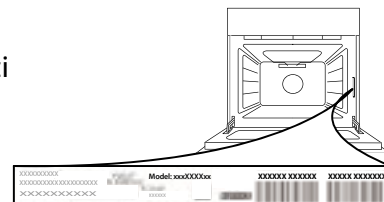
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.indesit.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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.



400010892993

Stampato in Italia

