

# GUIDA RAPIDA

## GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT



Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

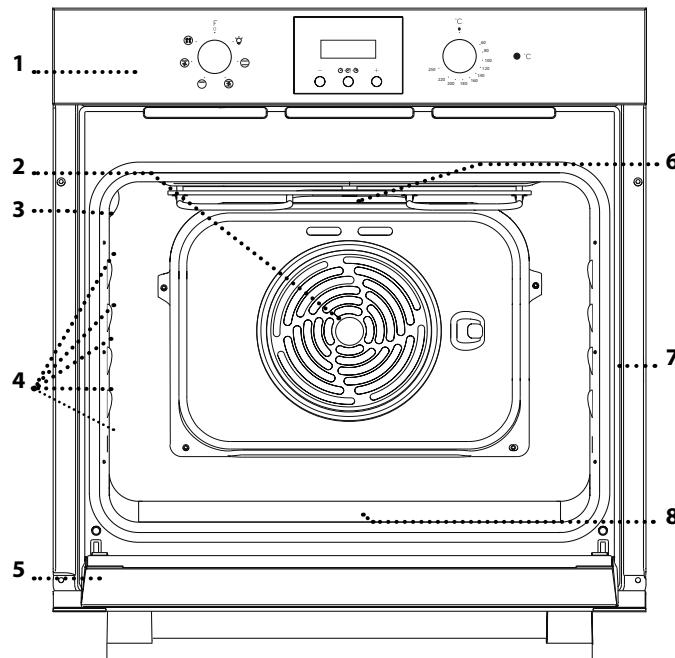


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



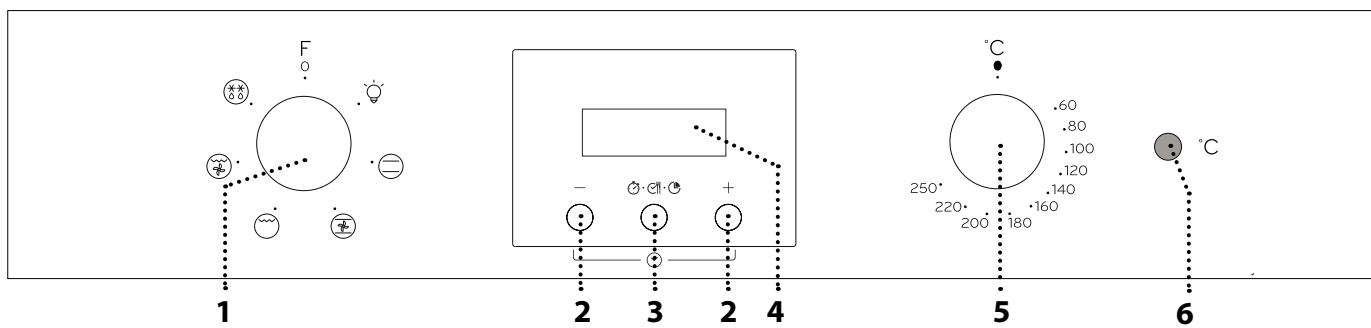
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori  
(il livello è indicato sulla parete del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore  
(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. TASTO +/-

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

### 3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le impostazioni di durata, fine cottura, timer.

### 4. DISPLAY

### 5. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

### 6. SPIA TERMOSTATO/PRERISCALDAMENTO

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

## GRIGLIA



## LECCARDA (SE PRESENTE)



## TEGLIA



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.

## FUNZIONI



### OFF

Per spegnere il forno.



### LAMPADA

Per accendere la luce nel forno.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Si consiglia di utilizzare il 2° livello.



### VENTILATO

Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.



### 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 arrostire 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

## 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".

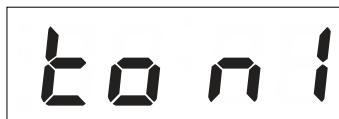


Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti  $-$  e  $+$ : Impostare l'ora utilizzando i tasti  $+$  e  $-$ .

Note: Per cambiare l'ora in un momento successivo (ad esempio dopo un'interruzione prolungata della corrente elettrica) occorrerà eseguire un reset premendo simultaneamente i tasti  $-$  e  $+$ .

## 2. IMPOSTARE IL SUONO

Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il *tasto di regolazione del tempo*: Sul display viene visualizzato "ton 1".



Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto  $-$ , quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Note: per cambiare le impostazioni in un momento successivo, premere simultaneamente i tasti  $-$  e  $+$  e ripetere la procedura sopra descritta.

## 3. 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.

## 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 **●**.

## 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.

## . PROGRAMMARE LA COTTURA

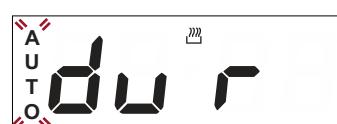
Dopo avere selezionato e attivato la funzione è possibile impostare la durata.



Premere per almeno 2 secondi il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo lampeggia.



Premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo*: sul display vengono visualizzati in sequenza DUR e 0.00 e l'indicazione AUTO lampeggia.



Impostare la durata usando i tasti  $+$  e  $-$ . Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione.



12·30

Note: per visualizzare il tempo di cottura restante, premere il **tasto di regolazione del tempo** per almeno 2 secondi. Per modificarlo (se necessario), premere il tasto una seconda volta e usare i tasti + e - per modificare la durata.

#### FINE COTTURA

A fine cottura, il simbolo  si spegne, viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia l'indicazione AUTO.



12·30

Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

Riportare la manopola funzioni e la *manopola del termostato* su 0 e ●, quindi premere il **tasto di regolazione del tempo** per almeno 2 secondi per spegnere il forno.

#### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Dopo avere selezionato la durata, premere il **tasto di regolazione del tempo**: sul display vengono visualizzati l'indicazione END, l'ora di fine cottura e l'indicazione AUTO lampeggiante.



En d

Premere il tasto + per selezionare l'ora di fine cottura. Dopo qualche secondo sul display viene visualizzata l'ora, il simbolo  si spegne e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione.



12·31

Note: Per visualizzare l'ora di fine cottura ed eventualmente modificarla, premere il **tasto di regolazione del tempo** per 2 secondi, quindi premerlo nuovamente due volte.

La funzione si metterà in pausa; trascorso il tempo calcolato perché la cottura termini all'ora impostata, il simbolo  si accenderà e il forno attiverà automaticamente la funzione di cottura selezionata.



20·00



#### IMPOSTAZIONE DEL 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, premere per almeno 2 secondi il **tasto di regolazione del tempo**: Sul display lampeggia il simbolo .



0:00

Impostare la durata usando i tasti + e -: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia.



12·30

Il display mostra l'ora e il simbolo  rimane acceso per confermare che è stato impostato il timer.

Note: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il **tasto di regolazione del tempo** per almeno 2 secondi.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>		Sì	150 - 170	30 - 90	2
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2
		Sì	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
<b>Bignè</b>		Sì	180 - 200	40 - 60	2
		Sì	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
<b>Meringhe</b>		Sì	90	150 - 200	2
		Sì	90	140 - 200 ***	4 2
<b>Pizza / Focaccia</b>		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
<b>Panini 80 g</b>		Sì	180 - 200	30 - 45	2
<b>Pane in cassetta 500 g</b>		Sì	180	50 - 70	1 / 2
<b>Pane</b>		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 20	2
		Sì	250	10 - 20 ***	4 2
<b>Torte salate</b> (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2
		Sì	170 - 190	40 - 60 ***	4 2
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	2
		Sì	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
<b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>		Sì	190 - 200	45 - 65	2
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg</b>		Sì	190 - 200	80 - 110	2
<b>Arrosto di maiale con cotenna 2 kg</b>		Sì	180 - 190	110 - 150	2
<b>Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg</b>		Sì	200 - 230	50 - 100	2
<b>Tacchino / Oca 3 kg</b>		Sì	180 - 200	150 - 200	2

FUNZIONI				
	Statico	Grill	Gratin	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
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> 0.5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
<b>Pane tostato</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		5'	250	15 - 30 *	4  3
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		5'	250	15 - 30 *	5  4
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1
<b>Roastbeef al sangue</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		-	200	60 - 90 **	3
<b>Patate arrosto</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3
<b>Verdure gratinate</b>		-	200 - 220	25 - 55	3
<b>Lasagna &amp; Carne</b>		Sì	200	50 - 100 ****	4  1
<b>Carne &amp; Patate</b>		Sì	190- 200	45 - 100 ****	4  1
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	180	30 - 50 ****	4  2

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

\* 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.

<b>FUNZIONI</b>				
Statico		Grill	Gratin	Ventilato
<b>ACCESSORI</b>				
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](http://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 detergenti 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 detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti 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.

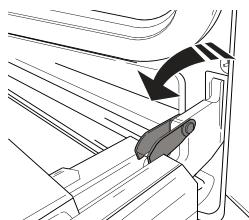
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.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

## ACCESSORI

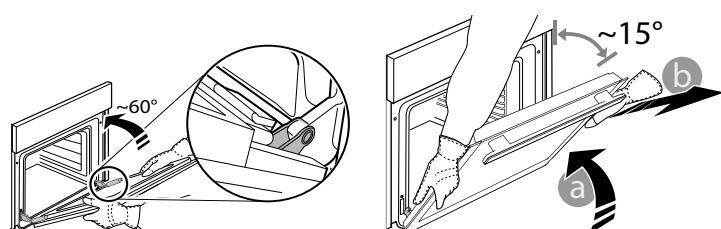
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## 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.

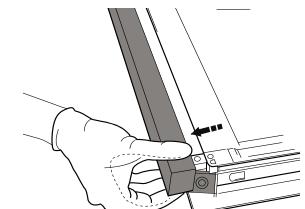
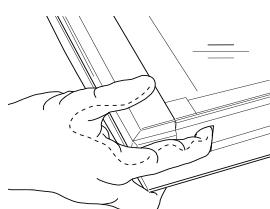
**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**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.

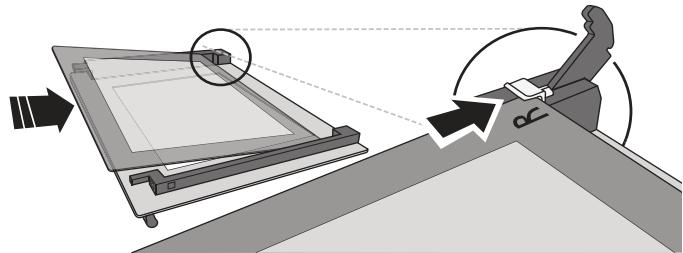
## PULIZIA DEL VETRO

**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](http://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. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

## CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.indesit.eu](http://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.

### SCHEDA TECNICA

La scheda tecnica del prodotto con i dati sul consumo energetico può essere scaricata dal sito web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

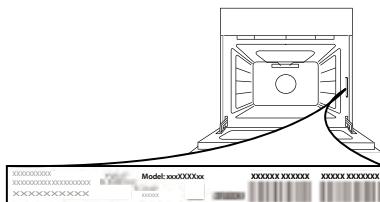
### COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.indesit.eu](http://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.



400010900674

Stampato in Italia

