

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

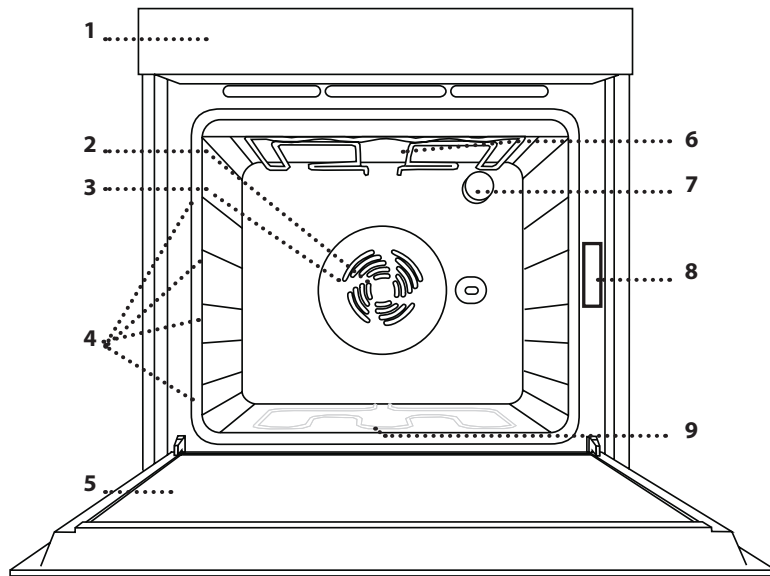
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.indesit.com/register



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.

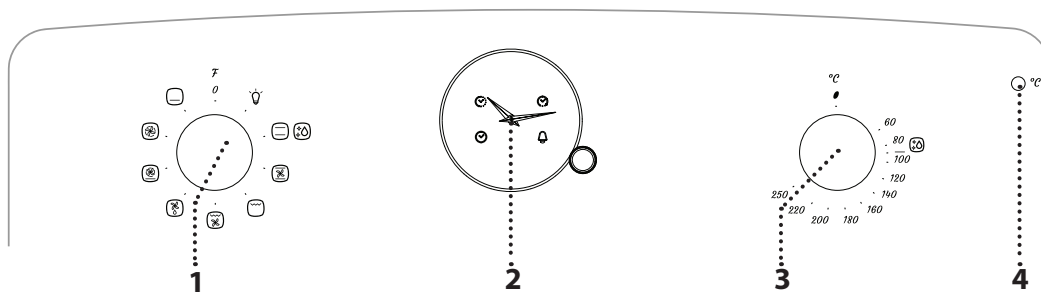
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.
Per spegnere il forno, ruotare sulla
posizione 0.

2. OROLOGIO ANALOGICO

3. MANOPOLA TERMOSTATO

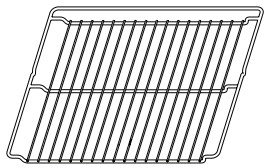
Ruotare per selezionare la
temperatura e attivare la funzione
desiderata.

4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

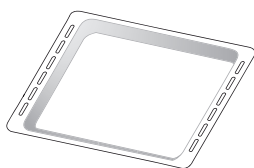
Si accende durante la fase di
riscaldamento. Si spegne al
raggiungimento della temperatura
desiderata.

ACCESSORI

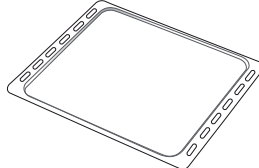
GRIGLIA



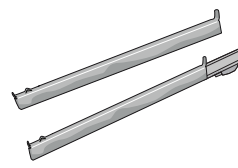
LECCARDA*



TEGLIA*



GUIDE SCORREVOLI *



* Disponibile solo su alcuni modelli

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.


TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori. Rimontare le viti di fissaggio.

FUNZIONI


 **OFF**
Per spegnere il forno.


 **LAMPADA**
Per accendere la luce nel forno.


 **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

 **HYDROCLEANING**
(DISPONIBILE SOLO SU ALCUNI MODELLI)


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 cuocere carni e torte ripiene (salate o dolci) su un solo ripiano, oppure pizze su uno o due ripiani. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto. Per le cotture su due livelli, invertire la posizione degli alimenti a metà cottura per ottenere un risultato più omogeneo.


 **GRILL**
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la cottura delle carni alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

 **GRATIN**
Per arrostitire tagli di carne di grandi dimensioni. Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

 **SCONGELAMENTO**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

 **TURBOVENTILATO**
Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con composto liquido senza base precotta.

 **MULTILIVELLO**
Per cuocere contemporaneamente su due ripiani pietanze diverse che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio, pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

 **INFERIORE**
Utilizzare questa funzione a fine cottura per dorare la parte inferiore della pietanza. Si consiglia di posizionare la pietanza sul 1/2° ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per la cottura lenta.

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.

Nota: 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 0 e ●.

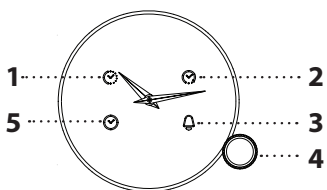
3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

. OROLOGIO ANALOGICO



1. Icona ora di inizio cottura
2. Icona ora di fine cottura
3. Icona impostazione timer
4. Corona dell'orologio
5. Icona impostazione ora del giorno

. REGOLARE L'ORA

Premere quattro volte la corona finché l'icona ☺ lampeggia sul display. Ruotare la corona per selezionare l'ora corretta e quindi confermare premendo il pulsante.

Nota: al primo utilizzo e dopo un'interruzione di corrente è necessario impostare l'ora.

. IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA

Per impostare la durata è necessario indicare l'ora di fine cottura. Dopo aver selezionato una funzione e regolato la temperatura, premere due volte la corona finché l'icona ☺ lampeggia sul display. Ruotare la corona per impostare l'ora di fine cottura e quindi la durata della cottura. Premere la corona per confermare e avviare la cottura: un segnale acustico e il lampeggio dell'icona ☺ avviseranno che la cottura è terminata.

Nota: la durata minima che è possibile impostare è 2 minuti. Per verificare l'ora di fine cottura impostata, premere una volta la corona durante la cottura. Per cancellare l'impostazione prima del termine, tenere premuta per 5 secondi la corona: il forno tornerà automaticamente alla cottura manuale.

Al termine della cottura, tenere premuta la corona per 5 secondi per disattivare il segnale acustico, quindi premere nuovamente una volta la corona per cancellare ogni impostazione e tornare alla cottura manuale.

. PROGRAMMARE LA COTTURA

È possibile posticipare l'avvio di una funzione, impostando l'ora di inizio della cottura. Dopo aver selezionato una funzione e regolato la temperatura secondo necessità, premere una sola volta la corona. L'icona ☺ lampeggia sul display: ruotare la corona per impostare l'ora di inizio cottura e premere per confermare. L'icona ☺ lampeggia sul display: ruotare la corona per impostare l'ora di fine cottura, quindi premere per avviare la programmazione. Le due icone ☺ e ☺ rimarranno accese fino all'inizio del ciclo di cottura.






















. TIMER

Quando il forno è spento, l'orologio analogico può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere 3 volte la corona: l'icona ☺ lampeggia sul display. Ruotare la corona per impostare la durata desiderata, quindi premere per avviare il timer: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Nota: la durata minima che è possibile impostare è 2 minuti. Per disattivare il timer prima del termine, tenere premuta la corona per 5 secondi. Per disattivare il segnale acustico, premere una volta la corona.

TABELLA DI COTTURA











RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	160 - 180	35 - 55	2
		Sì	150 - 170	30 - 90	3 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, apple pie)		Sì	150 - 190	30 - 85	2
		Sì	150 - 190	35 - 90	3 1
Biscotti / Crostatine		Sì	170 - 180	15 - 40	3
		Sì	150 - 175	20 - 45	3 1
Bigné		Sì	180	30 - 40	3
		Sì	170 - 190	35 - 45	3 1
Meringhe		Sì	90	120 - 130	3
		Sì	90	130 - 150	3 1
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 250	25 - 50	3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	2
		Sì	250	10 - 20	3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	175 - 200	40 - 50	2
		Sì	175 - 190	50 - 65	3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	180 - 200	20 - 30	3
		Sì	175 - 200	25 - 45	3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	40 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Sì	190 - 200	90 - 110	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	190 - 200	65 - 85	2
Tacchino / Oca (3 kg)		Sì	190 - 200	140 - 180	1 / 2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	175 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		Sì	200	2 - 5	4
Filetti / Tranci di pesce		Sì	200	30 - 40 *	4 3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	200	30 - 50 *	4  3
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2  1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	2 
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	200	60 - 90 **	2 
Patate arrosto		-	200	45 - 55 **	2 
Verdure gratinate		-	200	20 - 30	2 
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	3  1 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ***	3  1 
Pesce e verdure		Sì	175	30 - 50 ***	3  1 

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Gratin	 Multilivello	 Ventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera su griglia	 Leccarda / teglia o tortiera su griglia	 Leccarda / teglia	 Leccarda con 500 ml di acqua

CONSIGLI UTILI

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 pirex o in ceramica, ma i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Grazie alla funzione "Multilivello" è possibile cuocere contemporaneamente pietanze diverse che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia la porta del forno può essere tolta

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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

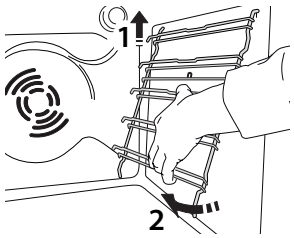
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitarla di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Usare solo lampade alogene da 20 -40W/230 V, tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

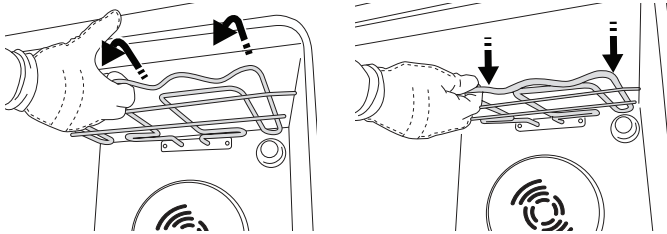
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

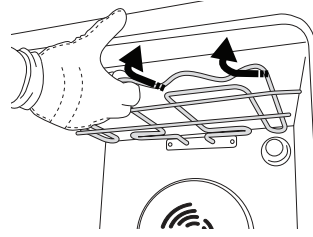
1. Rimuovere le griglie laterali.



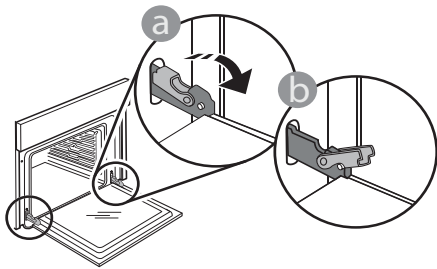
2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



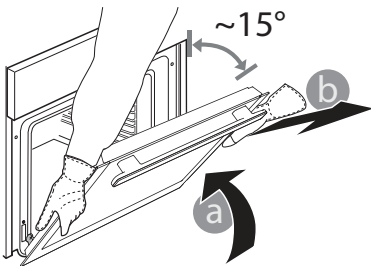
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

**TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA**

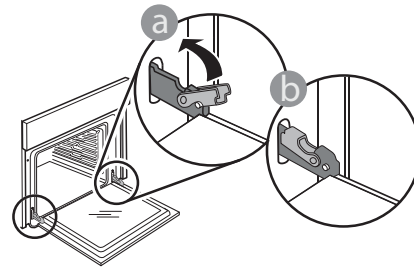
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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 finché non esce dalle sedi. 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.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.

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


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

 [www](http://www.docs.indesit.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito **docs.indesit.eu**

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

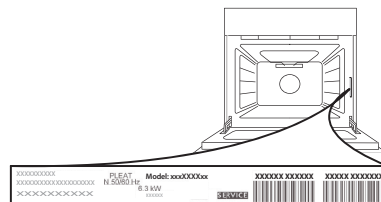
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.indesit.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Prima di contattare il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



400011513532

Stampato in Italia