



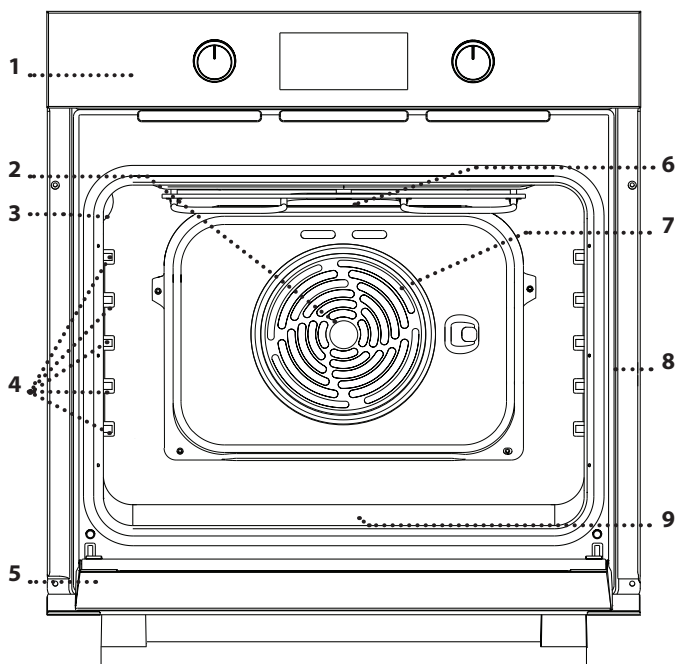
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT**

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



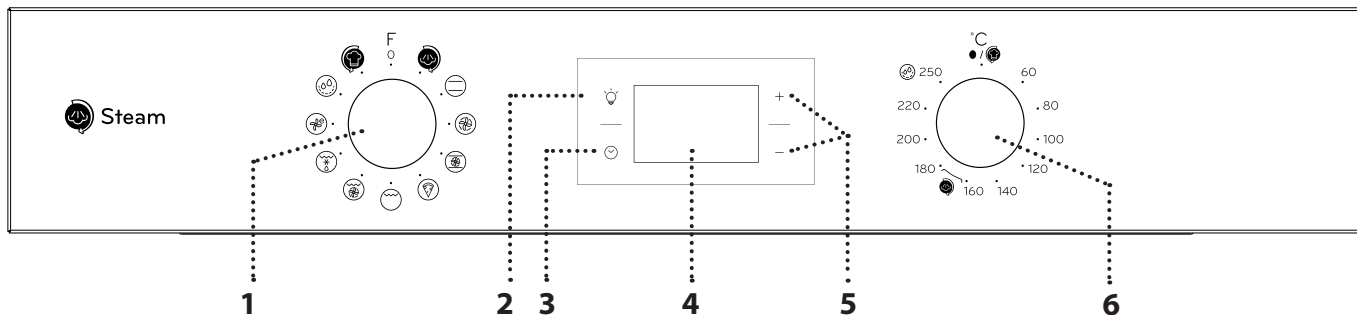
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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


## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. LUCE

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna 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 l'utilizzo della funzione Turn&Go , Per l'utilizzo della funzione Turn&Go .

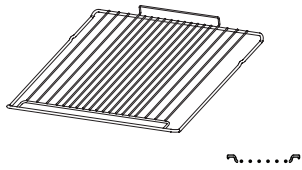
Nota: Tutte le manopole sono a scomparsa. Premere il centro della manopola per estrarla dalla sua sede.

# ACCESSORI

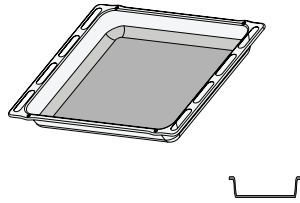


Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

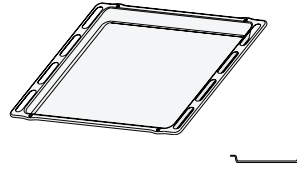
## GRIGLIA



## LECCARDA



## PIASTRA DOLCI



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

## 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, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scorrere sulle guide laterali.

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

# FUNZIONI



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



### TURN&GO STEAM

La funzione Turn&Go Steam permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### MULTILIVELLO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



### XL COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



### PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



### GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



### GRATIN

Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.




### FREASY COOK

Tutte le resistenze e la ventola si accendono, garantendo la distribuzione del calore in modo coerente e uniforme 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.



### VENTILATO ECO

Per cuocere arrosti e arrosti 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. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare + o - per impostare i minuti e premere  per confermare.

Nota: 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 "XL Cooking". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata:



### 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 su 0 °C. È possibile impostare il tempo di cottura, il tempo di fine cottura (solo se si imposta un tempo di cottura) e un timer.

### TURN & GO

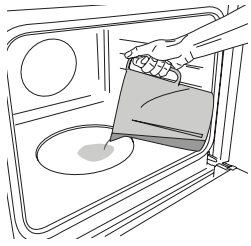
Per avviare la funzione "Turn & Go", selezionare la funzione ruotando la *manopola di selezione* sull'icona corrispondente, mantenendo la *manopola del termostato* sull'icona .

Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* su "0".

Nota: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer. Per ottenere i migliori risultati di cottura utilizzando la funzione "Turn & Go", seguire i pesi suggeriti per ogni tipo di alimento nella tabella seguente.

Alimenti	Ricetta	Peso (kg)
Carni	Arrosto 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

## TURN&GO STEAM




Per avviare la funzione Turn&Go Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona).

La funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* su "0".


Nota: Per impostare una durata specifica, in base al relativo piano di cottura, seguire le istruzioni del paragrafo "Programmazione della cottura".

### 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre 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.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Nota: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".


## . 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.



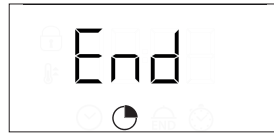
Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

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 0.

### 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 "0" per spegnere il forno.

Nota: 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.

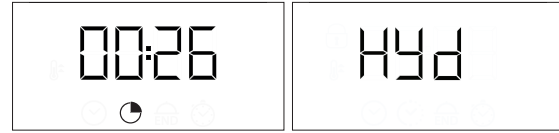
Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  $-$  per riportare la durata a "00:00".

## . FUNZIONE HYDROCLEANING

Per attivare la funzione di pulizia "Hydrocleaning", versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .


































































Nota: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "HYD".



Nota: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte lievitate</b>		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4  1 
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4  2 
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Sì	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
<b>Bignè</b>		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
<b>Meringhe</b>		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4  2 
		Sì	90	140 - 200	5  3  1 
<b>Pizza / Focaccia</b>		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4  2 
<b>Pizza surgelata</b>		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4  2 
<b>Torte salate</b> (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sì	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
<b>Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Gratin	Pizza	Multilivello	XL cooking	Eco termoventilato

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

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati</b>		Sì	190 - 200	45 - 65	2
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
<b>Arrosto di maiale con cotenna</b> 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
<b>Pane tostato</b>		-	250	2 - 6	5
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	250	15 - 30*	5 4
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
<b>Roast beef al sangue</b> 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		Sì	200 - 210	60 - 90**	3
<b>Patate arrosto</b>		Sì	200 - 210	35 - 55**	3
<b>Verdure gratinate</b>		-	200 - 210	25 - 55	3
<b>Carne &amp; Patate</b>		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	180	30 - 50***	4 1
<b>Lasagne e carne</b>		Sì	200	50 - 100***	4 1
<b>Pasto completo: Crostata</b> (livello 5) <b>/ lasagne</b> (livello 3) <b>/ carne</b> (livello 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
<b>Arrosti / Arrosti ripieni</b>		-	170 - 180	100 - 150	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.

\* Girare il cibo a metà cottura.

\*\* Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

\*\*\* La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in momenti diversi a seconda delle preferenze personali.

Scarica le Istruzioni per l'uso da [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) per la tabella delle ricette testate, compilata per le autorità di certificazione secondo la norma IEC 60350-1.

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Gratin	Pizza	Multilivello	XL cooking	Eco termoventilato
ACCESSORI							
	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua		



# TURN&GO STEAM, TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	RICETTA	QUANTITÀ	tempo (min)	ACCESSORI	LIVELLO	ACQUA
 PANE	<b>Pane piccolo</b>	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	<b>Pane in cassetta</b>	300-500 g	40 - 60			
	<b>Pane</b>	500g-2 kg	50 - 100			
	<b>Baguette</b>	200-300 g	30 - 45			
 CARNE	<b>Arrosto</b>	1 kg	60 - 110			
	<b>Costolette</b>	500g-1,5 kg	50 - 75			
	<b>Pollo</b>	1-1,5 kg	55 - 80			
	<b>Pollo/tacchino</b>	3 kg	100 - 140			
 PESCE	<b>Bistecca di manzo</b>	0,5-2 cm	15 - 25			
	<b>Bistecca di manzo</b>	2-4 cm	20 - 35			
	<b>Pesce intero</b>	300 - 600 g	20 - 30			
	<b>Pesce intero</b>	600 -1200 g	25 - 45			
 VERDURE	<b>Patate al vapore</b>	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	<b>Peperoni ripieni</b>	1-2 kg	35 - 55			
	<b>Broccoli al vapore</b>	0,3-1 kg	30 - 50			
	<b>Zucchine al vapore</b>	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 PASTICCERIA	<b>Biscotti</b>	un vassoio	25 - 35			
	<b>Muffin</b>	30-60 g	25 - 45			
	<b>Pan di spagna</b>	500-700 g	30 - 50			
	<b>Crostata</b>	un barattolo	35 - 55			

ACCESSORI	 Teglia o tortiera su griglia	 Teglia / leccarda o teglia da forno sulla griglia	 Leccarda / teglia
-----------	----------------------------------	----------------------------------------------------------	-----------------------



# CURA 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.**

**Non coprire l'interno del forno**

**con pellicola di alluminio.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**

**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. Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente 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, passare un panno o una spugna a forno freddo. Attivare la funzione "Hydrocleaning" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

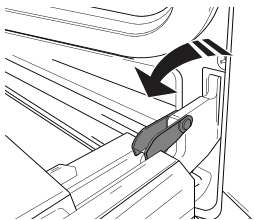
- La porta può essere facilmente rimossa e rimontata per facilitare la pulizia del vetro.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per rimuovere il calcare residuo dal fondo della cavità dopo la cottura a vapore, basta versare 250 ml di aceto bianco sulla goffatura della cavità (in alternativa, utilizzare un prodotto specifico per la decalcificazione. Per i prodotti disponibili, rivolgersi al Servizio Assistenza). Lasciare agire il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi lavare la base del forno con un panno morbido imbevuto di acqua potabile tiepida. La pulizia è consigliata almeno ogni 5-10 cicli di cottura a vapore.

## ACCESSORI

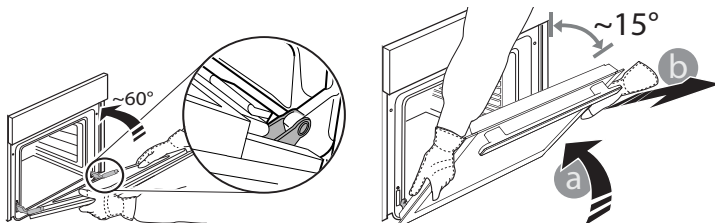
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA 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.

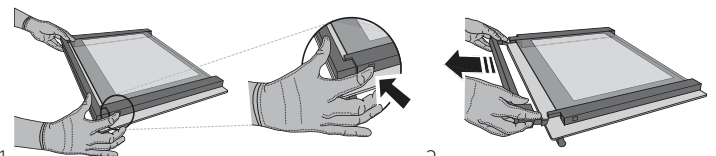
**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

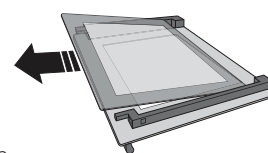
**5.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

## CLICK TO CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

**1.** Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).

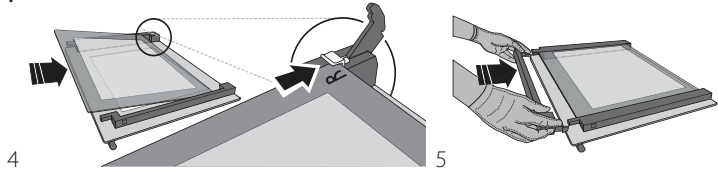


**2.** Sollevare e afferrare saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia (3).



3

**3.** Per riposizionare correttamente il vetro interno, assicurarsi che la "R" sia visibile nell'angolo sinistro e che la superficie trasparente (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 (5): un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



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

### SOSTITUZIONE DELLA LUCE

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica. **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.**

Nota: usare solo lampadine alogene da 25 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Le lampadine sono disponibili presso il nostro Servizio Assistenza Tecnica.

## 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. Spegner 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](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 intendono dall'introduzione degli alimenti 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.

### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Multilivello" è possibile cuocere contemporaneamente alimenti 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.



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il sito web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

