



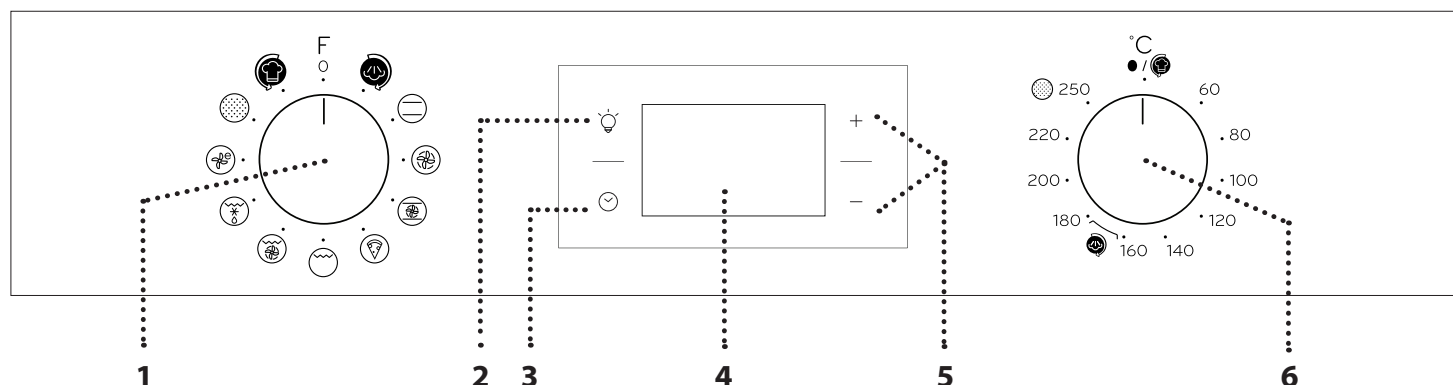
THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.indesit.com/register



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function.
Turn to the **O** position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer.
For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings

6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

For Turn & Go function use , for Turn & Go Steam function use .

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use **+** or **-** to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to work at a power greater than 16A (Hi): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 13A (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to **O**. Press and hold **+** and **-** for five seconds

immediately afterwards.



Use **+** or **-** to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors that have been left behind during manufacturing; this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odors.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS & DAILY USE



TURN&GO STEAM

The Turn&Go Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



MULTILEVEL

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



XL COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.



PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



GRATIN

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



EASY COOK

All the heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.



ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing



AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature.



TURN & GO

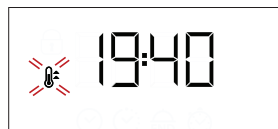
This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.

2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to and .

Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob.

The function will not start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.



TURN & GO

To start the "Turn & Go" function, select the function turning the selection knob on the relevant icon, keeping the thermostat knob on the icon.

To end the cooking, turn the selection knob on "O".

Please note: You can set the cooking end time and timer. To obtain the best cooking results using the "Turn & Go" function, follow the suggested weights for each kind of food in the following table.

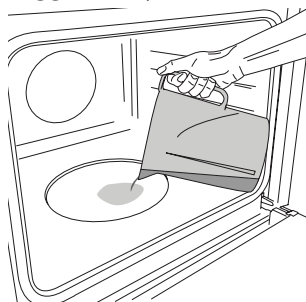
Food	Recipe	Weight (kg)
Meat	Roast veal, Roast Beef rare	0.6 - 0.7
	Chicken / Leg of lamb in pieces	1.0 - 1.2
Fish	Salmon fillet / Baked fish (whole)	0.9 - 1.0
	Fish en papillote	0.8 - 1.0
Vegetables	Stuffed vegetables	1.8 - 2.5
	Vegetable pie	1.5 - 2.5
Salty cakes	Quiche lorraine / Flan	1.0 - 1.5
Pasta	Lasagne / Timbale of pasta or rice	1.5 - 2.0
Pastry	Leavened cake / Plum cake	0.9 - 1.2
	Baked apples	1.0 - 1.5

Bread	Bread loaf	0.5 - 0.6
	Baguettes	0.5 - 0.8



TURN & GO STEAM

To start the Turn&Go Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon).



The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on "O".

Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated. At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. After cooking and with the function deactivated, the icon may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "O".

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use $+$ or $-$ to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use $-$ to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use $+$ or $-$ to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **O** position.

Notes: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to position "O" to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use $+$ or $-$ to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use $-$ to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odors during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "PYRO".



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4  1 
Biscuits/tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	150	35 - 45	4  2 

Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef /pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55 **	

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

Download the complete Use and Care Guide from docs.indesit.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water
-------------	--	---	--	---	--



TURN&GO STEAM COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (min)	ACCESSORIES	LEVEL	WATER
 BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60			
	Bread	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
 MEAT	Roast	1 kg	60 - 110			
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80			
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140			
 FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25			
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35			
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30			
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45			
 VEGETABLES	Steamed Potatoes	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55			
	Steamed Broccoli	0.3-1 kg	30 - 50			
	Steamed Zucchini	0.5-1.5 kg	30 - 50			
 PASTRIES	Cookies	a tray	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50			
	Tart	a tin	35 - 55			

Start the TURN&GO STEAM function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

CLEANING AND MAINTENANCE

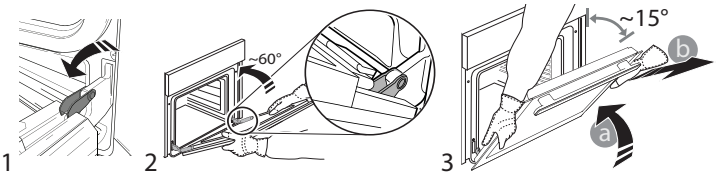
Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

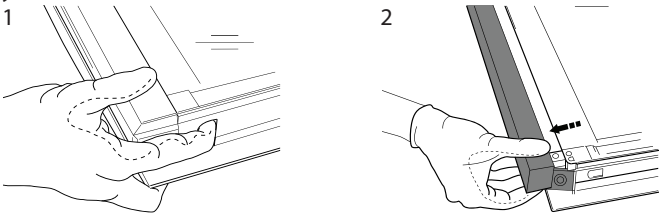
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



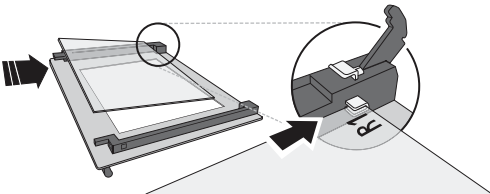
Put the door to one side, resting it on a soft surface. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.
Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING

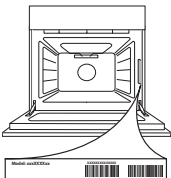
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

▼ Download the complete Use and Care Guide from docs.indesit.eu for more informations about your product



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website docs.indesit.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

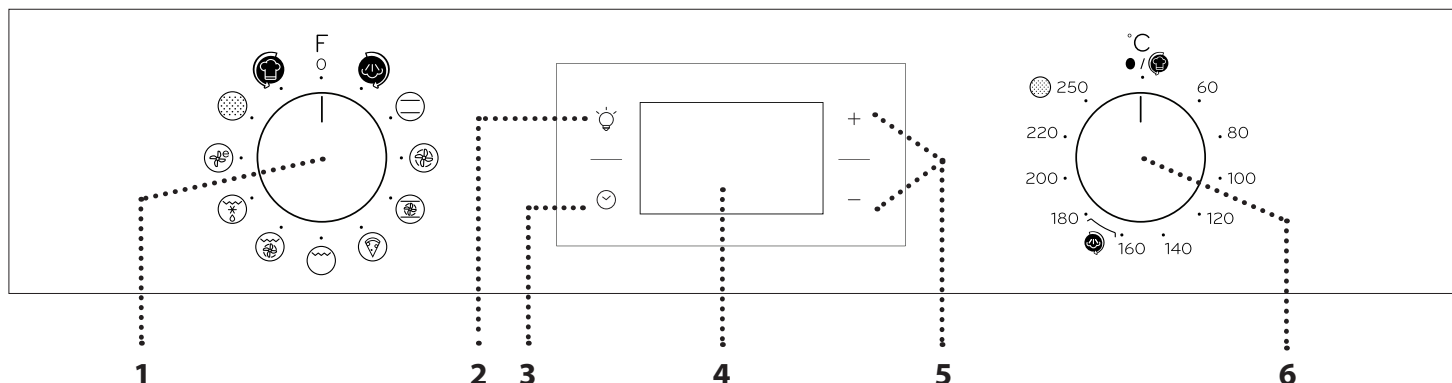



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT

Afin de recevoir une assistance plus complète, merci d'enregistrer votre produit sur www.indesit.com/register



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position **O** pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Lorsque le four est allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre la lampe du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN
5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson

6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Pour utiliser la fonction Turn&Go , pour utiliser la fonction Turn&Go Steam .

Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

PREMIÈRE UTILISATION
1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez **+** ou **-** pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

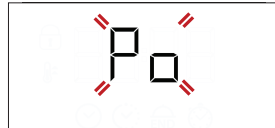
Veuillez noter: Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance supérieure à 16A (Hi) : Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 13 A (« Lo »), vous devez modifier les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le bouton de sélection sur , retournez-le ensuite sur **O**.

Appuyez sur **+** ou **-** pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez **+** ou **-** pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les éventuelles odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Veuillez noter: Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

TURN&GO STEAM

La fonction Turn&Go Steam permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité.


CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.


MULTI-NIVEAU

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.


XL COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



GRATIN

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



« FRY »

Tous les éléments chauffants et le ventilateur s'allument, permettant une distribution constante et uniforme de la chaleur

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.

2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à **0** et **●**.

Veuillez noter: Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat.

La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.



TURN & GO

Pour lancer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection sur l'icône correspondante, en maintenant le bouton de thermostat sur l'icône **●/●**. Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur **0**.

Veuillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie. Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.

Aliments	Recette	Poids (kg)
Viande	Rôti d'agneau, rôti de bœuf saignant	0,6 - 0,7
	Poulet / gigot d'agneau en morceaux	1,0 - 1,2
Poisson	Filet de saumon / poisson au four (entier)	0,9 - 1,0
	Poisson en papillote	0,8 - 1,0
Légumes	Légumes farcis	1,8 - 2,5
	Tarte aux légumes	1,5 - 2,5
Quiches et tartes salées	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0

dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode de cuisson. Ce mode est particulièrement utile pour la cuisson plus rapide de repas pré-emballés (surgelé ou pré-cuit). Vous obtenez de meilleurs résultats si vous utilisez une seule grille.



ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments de s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .



NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.



TURN & GO

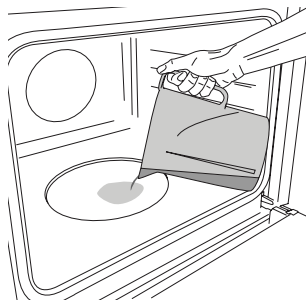
Cette fonction sélectionne automatiquement la température et le temps idéals pour la cuisson d'une grande variété de recettes, incluant la viande, le poisson, les pâtes, les desserts, et les légumes. Activez la fonction lorsque le four est froid.

Gâteaux	Gâteau à la levure / gâteau aux prunes	0,9 - 1,2
	Pommes au four	1,0 - 1,5
Pain	Pain (miche)	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8



TURN&GO STEAM

Pour démarrer la fonction Turn&Go Steam, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône).



La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur **0**.

Veuillez noter : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions au paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veuillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur **0**.

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite **-** pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Remarques : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « **O** ».

Remarques : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « **O** » pour éteindre le four.

Veuillez noter: Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer.

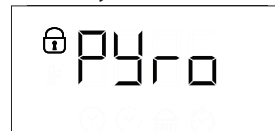
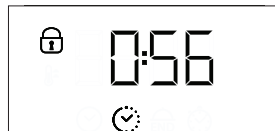
Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite **-** pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson. Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . La fonction est activée automatiquement, la porte verrouillée et la lumière dans le four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4  1 
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	150	35 - 45	4  2 

Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Pâte cuite / Cannellonis / Flans		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson. Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

📄 Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet sur docs.indesit.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, établi pour les autorités de certification, conformément à la norme IEC 60350-1.

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau



TABLE DE CUISSON TURN&GO STEAM

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	TEMPS (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	EAU
 PAIN	Petits pains	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60			
	Pain	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
 VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110			
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80			
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140			
 POISSON	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35			
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30			
	Poisson entier	600 - 1200 g	25 - 45			
 LÉGUMES	Pommes de terre vapeur	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55			
	Brocolis à la vapeur	0,3-1 kg	30 - 50			
	Courgettes à la vapeur	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 PÂTISSERIES	Biscuits	Un plateau	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Génoise	500-700 g	30 - 50			
	Tarte	un moule	35 - 55			

Démarrez la fonction TURN&GO VAPEUR uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

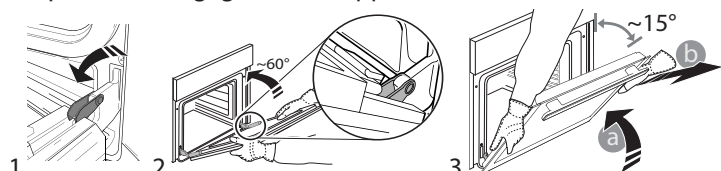
Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

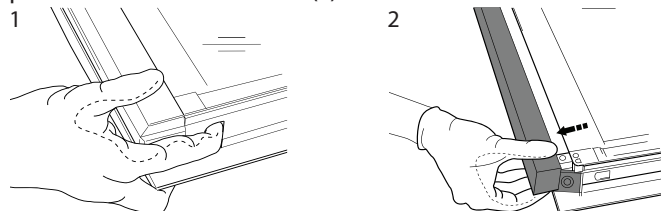
Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

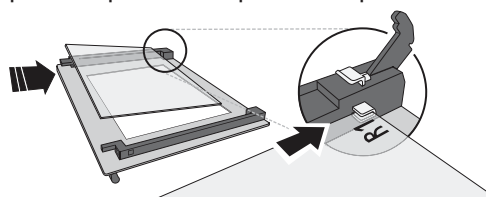
CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous (2).



Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de replacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

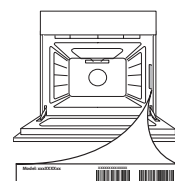
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

▼ Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet à partir de docs.indesit.eu



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.indesit.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



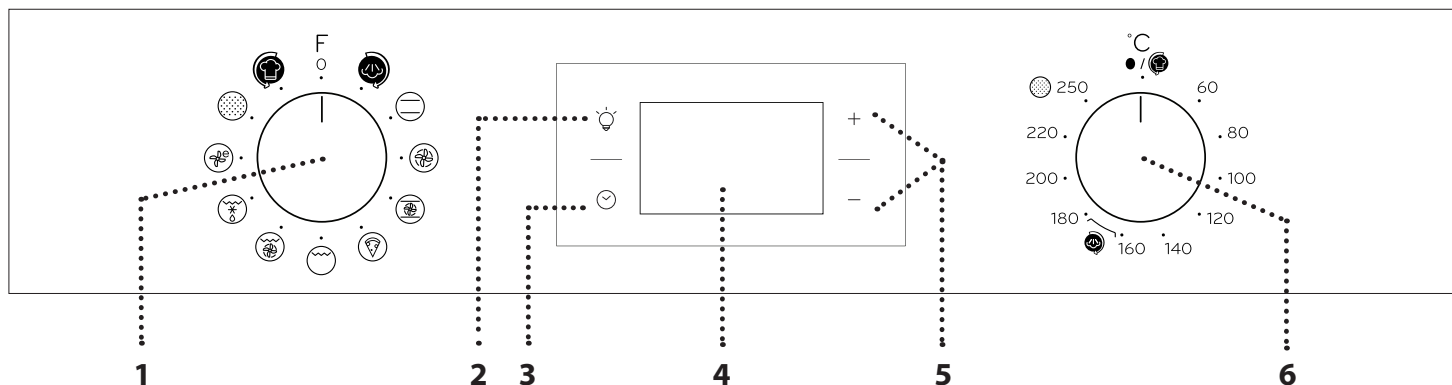
INDESIT


GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

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



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

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 di cavità 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

Steam .

Note: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

PRIMO UTILIZZO
1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: Premere finché l'icona e le due cifre dell'ora iniziano a lampeggiare sul display.



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.

Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per operare a una potenza maggiore di 16A (Hi): Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 13A (Lo), è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere alla schermata di modifica, ruotare la manopola di selezione su , quindi riportarla su **O**. Subito dopo, premere

+ e **-** per cinque secondi.



Usare **+** o **-** per cambiare l'impostazione, quindi premere per almeno due secondi per confermare.

3. RISCALDAMENTO DEL 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.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

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 diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.


XL COOKING

Per cuocere tagli di carne 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.



MULTICRISP

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 500 ml di acqua potabile.



GRATIN

Per arrostiti 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 500 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.



ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti e arrostiti 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



PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata.



TURN & GO

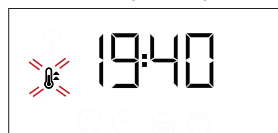
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e il tempo ottimali per un'ampia varietà di ricette, tra cui carne, pesce, pasta, dolci e verdure. Attivare la funzione a forno freddo.

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.

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 e .

Note: 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 impostata su 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il 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".

Note: 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.

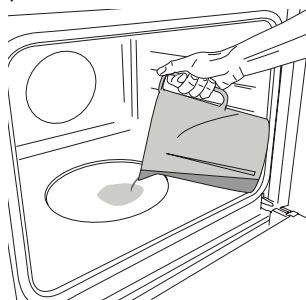
Alimento	Ricetta	Peso (kg)
Carne	Arrosto di vitello, roastbeef al sangue	0,6 - 0,7
	Pollo / Cosciotto d'agnello in pezzi	1,0 - 1,2
Pesce	Filetto di salmone / Pesce al forno (intero)	0,9 - 1,0
	Pesce al cartoccio	0,8 - 1,0
Verdure	Verdure ripiene	1,8 - 2,5
	Torta alle verdure	1,5 - 2,5
Torte salate	Quiche 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".

Note: 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 termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: 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.

Note: 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".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA 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 .

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvertono del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "O" per spegnere il forno.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4  1 
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	150	35 - 45	4  2 

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL 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  tante volte fino a che 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".

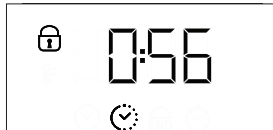
6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: Il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "PYRO".



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Si	200 - 230	50 - 100	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Si	170 - 190	30 - 45	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	
Patate arrosto		Si	200 - 210	35 - 55 **	

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

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso complete dal sito docs.indesit.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

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

TURN&GO STEAM, TABELLA DI COTTURA

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

Avviare la funzione TURN&GO STEAM soltanto quando il forno è freddo. L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

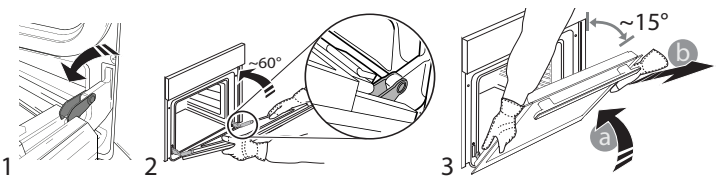
Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

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.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

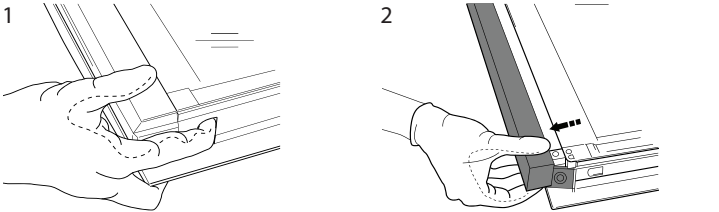
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

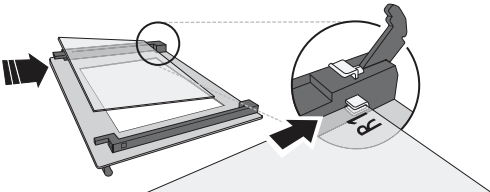
CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

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).



Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



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

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. Spegnere 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 Tecnica di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso completa dal sito **docs.indesit.eu** per maggiori informazioni sul prodotto



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

- Visitare il nostro sito web **docs.indesit.eu**
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il servizio assistenza clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

