



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.indesit.com/register



Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

PREMIÈRE UTILISATION

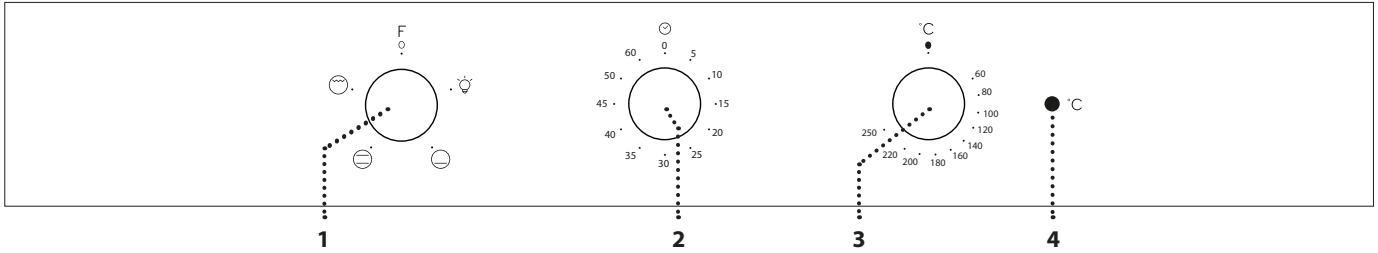
CHAUFFER LE FOUR

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 odeurs. Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et

enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Suivre les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

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. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

ACCESSOIRES

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.



GRILLE MÉTALLIQUE Utilisée pour cuire des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.



LÈCHEFRITE* Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.



PLAQUE DE CUISSON* Utilisée pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillotes, etc.

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement et les glissants le long des glissières.

* Disponible sur certains modèles seulement.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

- OFF**
Pour éteindre le four.
- ÉCLAIRAGE**
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.
- FOND**
Pour dorer le fond des plats. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente, pour compléter la cuisson de plat très liquide (sucrés ou salés), ou pour épaissir les sauces.
- CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- HYDROCLEANING** (Disponible sur certains modèles seulement)
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.
- 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 lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

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 **O** et **●**.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le voyant thermostat s'allume pour indiquer que le processus de préchauffage est commencé. À la fin du processus, le voyant thermostat s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

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

. RÉGLER LA MINUTERIE

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

Pour lancer la minuterie, tournez le *bouton de la minuterie* à la durée désirée : un signal sonore retentit lorsque le compte à rebours est terminé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la 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.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge. Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

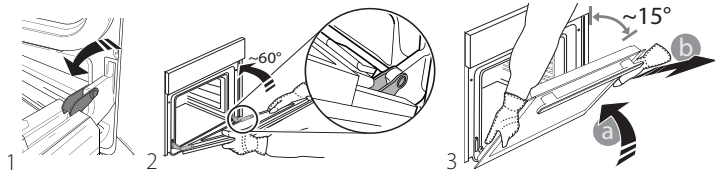
Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (sur certains modèles uniquement)

L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four : Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermer le plus possible la porte (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).



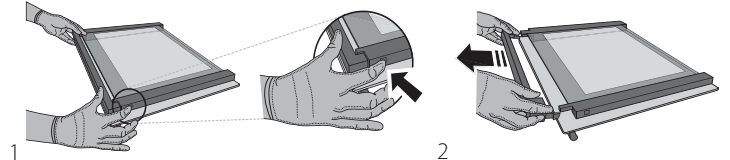
Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur 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.

DÉPANNAGE

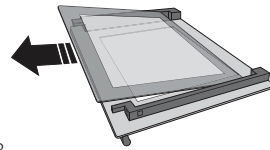
Que faire si...	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

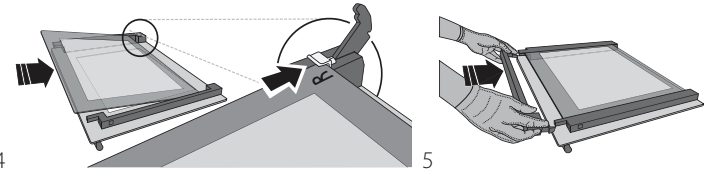
Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous (2).



3) Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer (3).



3 Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place (4). Remplacez le bord supérieur (5) : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

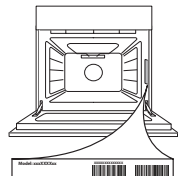
Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle. Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 25W/230 ~ V, type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- Visitant notre site internet docs.indesit.eu
- 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT**

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



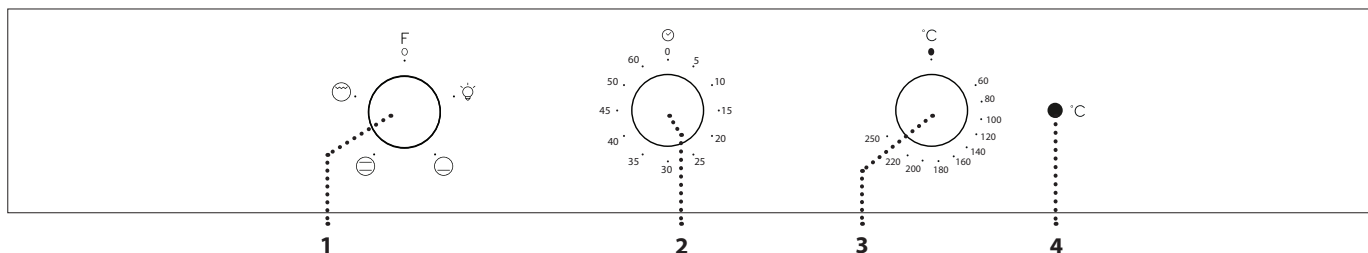
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

PRIMO UTILIZZO**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. Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. 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.

PANNELLO COMANDI**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

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

2. MANOPOLA DEL TIMER

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

3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

4. SPIA TERMOSTATO/PRERISCALDAMENTO

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

ACCESSORI

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



GRIGLIA Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.



LECCARDA* Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.



TEGLIA* Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

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 sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

* Disponibile solo su alcuni modelli.

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO**1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE**

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.



OFF

Per spegnere il forno.



LUCE

Per accendere la luce nel forno.



INFERIORE

Per dorare le pietanze alla base. Questa funzione può anche essere utilizzata per le cotture lente, per ultimare la cottura di piatti molto liquidi (dolci o salate) o per addensare salse e condimenti.



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.



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 200 ml di acqua potabile.

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 .

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 indicando che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

. IMPOSTARE IL TIMER

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

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

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 detersivi 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 detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna. Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

ACCESSORI

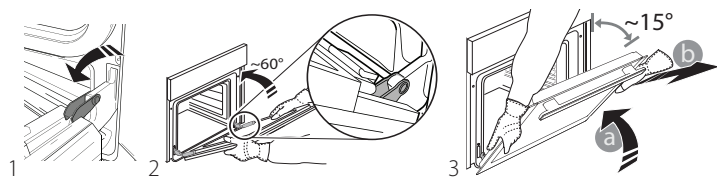
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE (solo in alcuni modelli)

La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

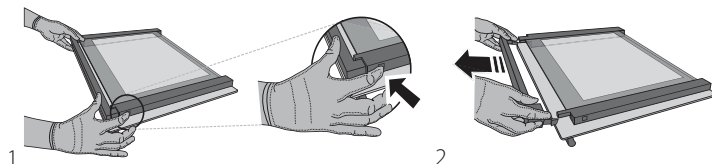
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e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



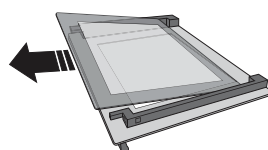
Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione 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 - PULIRE IL VETRO

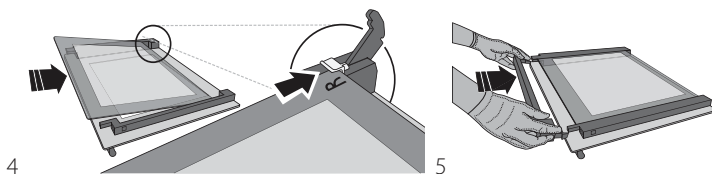
Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).



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



Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione (4). Rimontare il profilo superiore (5): un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

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 Servizio Assistenza.

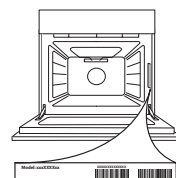
GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Cosa fare se...	Possibili cause	Soluzioni
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.



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web 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.





OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO INDESIT
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.indesit.com/register



Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

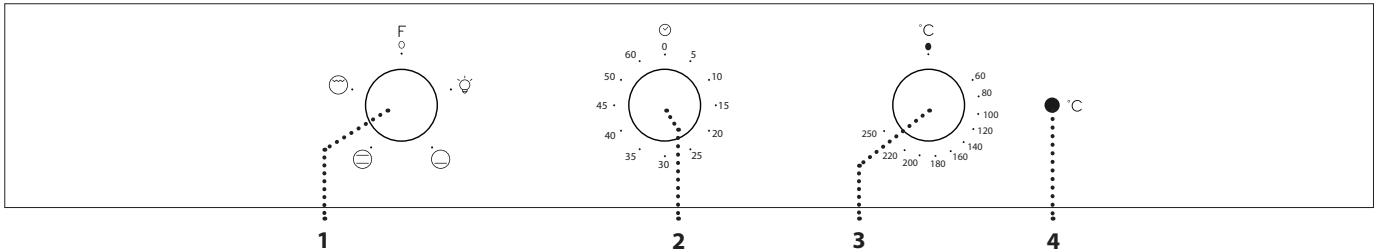
AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer

acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 250 °C durante uma hora: Durante este período de tempo, o forno tem de estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: é aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição **0**.

2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Deve ser usado como temporizador. Não ativa, nem interrompe a cozedura.

3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

4. LED DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

ACESSÓRIOS

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.



GRELHA METÁLICA Utilizar para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, formas para bolos e quaisquer outros recipientes adequados para fornos.



TABULEIRO COLETOR* Utilizar como tabuleiro para forno para cozinhar carne, peixe, vegetais, focaccia, etc. ou para colocar por baixo da grelha para recolher os sucos provenientes da cozedura.



TABULEIRO PARA ASSAR* Utilizar para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, bem como para assados, peixe em papelote, etc.

Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal nas calhas tanto quanto possível. Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, são inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas de nível.

* Disponível apenas em determinados modelos.

FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

- 0** OFF
Para desligar o forno.
- LUZ**
Para acender a luz do compartimento.
- BASE**
Para gratinar a parte inferior dos alimentos. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar os alimentos lentamente, para o acabamento de pratos muito líquidos (doces ou salgados) ou para engrossar molhos.
- CONVENCIONAL**
Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.
- HYDROCLEANING** (Disponível apenas em determinados modelos)
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Deite 200 ml de água potável no fundo do forno e ative a função durante 35 minutos a 90°C. Ative a função quando o forno estiver frio e deixe-o aquecer durante 15 minutos após terminar o ciclo.
- GRILL**
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um

tabuleiro para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida. Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para **0** e **●**.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de pré-aquecimento. No final deste processo, o LED do termóstato apagar-se-á para assinalar que o forno atingiu a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, rode o respetivo *botão* para o tempo de cozedura pretendido: Um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem regressiva chegar ao fim.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho. Use luvas de proteção. O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibras úmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja. Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

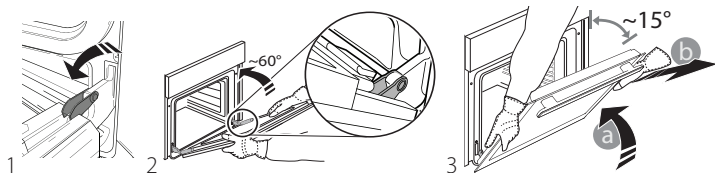
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

BAIXE A RESISTÊNCIA SUPERIOR (apenas em alguns modelos)

A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno: Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

REMOVER E REPOR A PORTA

Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até que estas fiquem na posição de desbloqueio (1). Feche a porta tanto quanto possível (2). Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta (3) continuando a fechá-la enquanto, em simultâneo, a puxa para cima (a) até que esta se liberte do respetivo suporte (b).



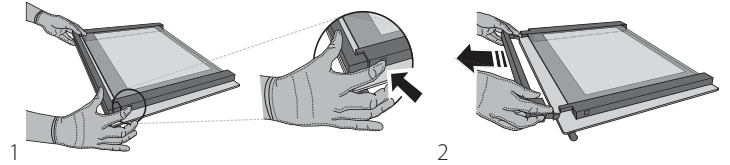
Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixe totalmente. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

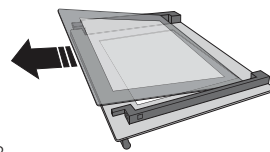
O que fazer em caso de...	Razões possíveis	Soluções
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

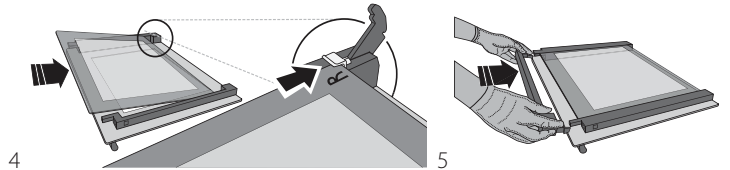
Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave com a pega voltada para baixo, prima simultaneamente os dois grampos de retenção (1) e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção (2).



Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza (3).



3 Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície limpa (não impressa) está voltada para cima. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos alojamentos dos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta (4). Instale novamente a extremidade superior (5): irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

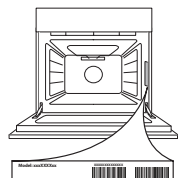
Desligue o forno da rede elétrica, desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma. Ligue o forno novamente à corrente elétrica. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

Lembre-se: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 25 W/230 V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.



Podem transferir as instruções de segurança, o manual do utilizador, a ficha do produto e os dados energéticos:

- Visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.





GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO INDESIT
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.indesit.com/register



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

PRIMER USO

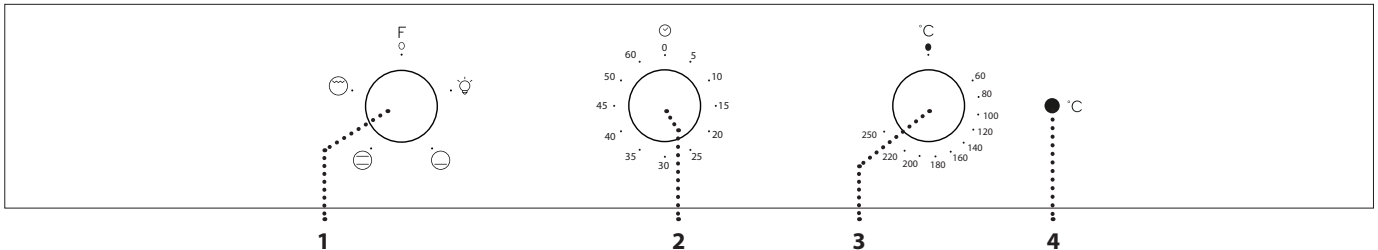
CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su

interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición para apagar el horno.

2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

3. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

ACCESORIOS

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio de Asistencia.



REJILLA Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.



GRASERA* Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.



BANDEJA PASTELERA* Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc. Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego deslícela horizontalmente por las guías para estantes lo más que pueda. Los otros accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías de los estantes.

* Disponible solo en determinados modelos.

FUNCIONES Y USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.



OFF
Sirve para apagar el horno.



LUZ
Para encender la luz del compartimento.



RESISTENCIA INFERIOR
Para dorar el fondo de las comidas. Esta función también se puede utilizar para la cocción lenta, para terminar de cocinar platos muy líquidos (dulces o salados) o espesar salsas.



CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



HYDROCLEANING (Disponible solo en determinados modelos)
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y utilice la función durante 35' a 90 °C. Active la función con el horno frío y déjelo enfriar durante 15' una vez terminado el ciclo.



GRILL
Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la

bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada. Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a y .

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado. Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar el cuentaminutos, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Utilice el *selector del temporizador* para seleccionar el tiempo que desee: Una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No use limpiadores de vapor. No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección. El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Séquelo con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja. Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

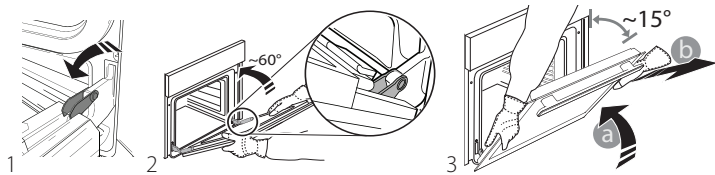
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR (Solo en algunos modelos)

La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno: Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

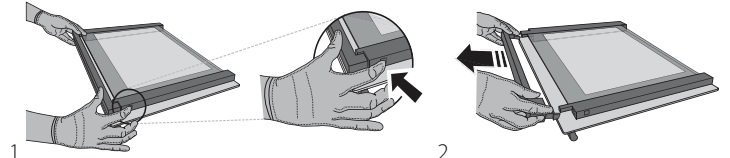
Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda (2). Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta (3) cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



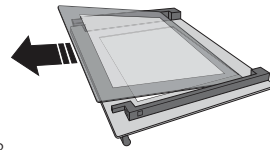
Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

CLICK&CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

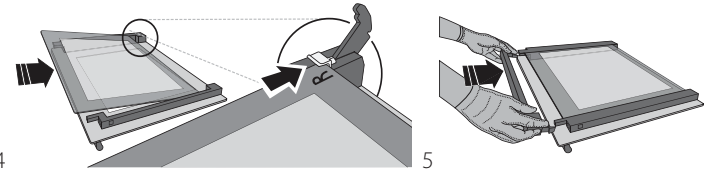
Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención (1) y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted (2).



Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos (3).



Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición (4). Vuelva a colocar la parte superior (5): un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

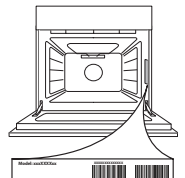
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Qué hacer si...	Posibles razones	Soluciones
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- Visitando nuestra página web docs.indesit.eu
- Usando el código QR
- También puede, **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.





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.

FIRST TIME USE

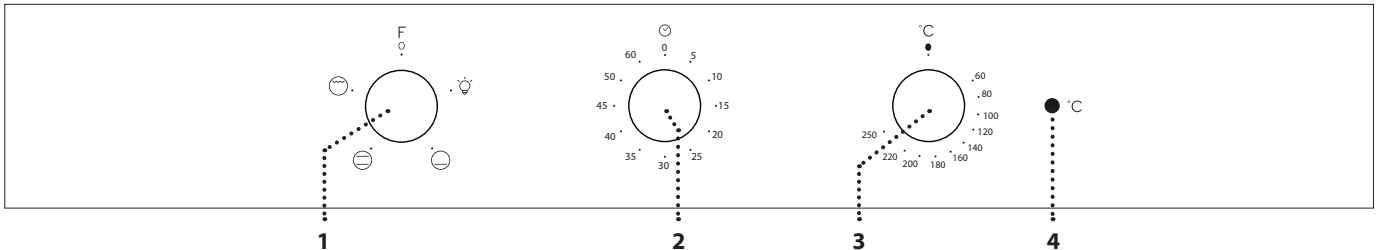
HEAT THE OVEN

A new oven may release odours 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 odours. 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. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. TIMER KNOB

Useful as a timer. Does not activate or interrupt cooking.

3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.



WIRE SHELF Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.



DRIP TRAY* Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.



BAKING TRAY* Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf runners as far as possible. The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf runners.

* Available only on certain models.

FUNCTIONS & DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

- OFF**
For switching off the oven.
- LIGHT**
For switching on the light in the compartment.
- BOTTOM**
For browning the bottom of the dishes. The function can also be used for slow cooking, to finish cooking very liquid dishes (sweet or savour) or to thicken sauces and gravies.
- CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- HYDROCLEANING** (Available only on certain models)
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.
- GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au

gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

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 **O** and **●**.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun. At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating 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.

. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the minute minder both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, turn the *timer knob* to the desired length of time: An acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

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.

EXTERIOR SURFACES

Clean surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge. Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

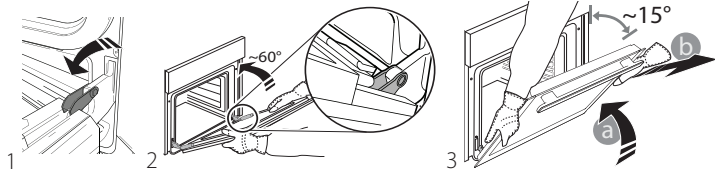
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWER THE TOP HEATING ELEMENT (Only in some models)

The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

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).



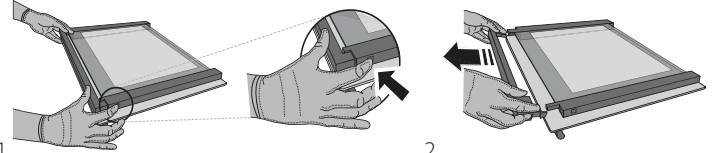
Put the door to one side, resting it on a soft surface. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that 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.

TROUBLESHOOTING

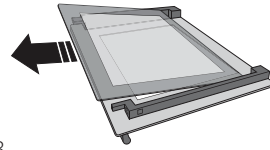
What to do if...	Possible reasons	Solutions
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

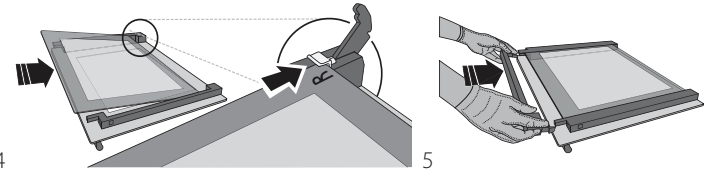
After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



1 Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it (3).



3 To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position (4). Refit the upper edge (5): a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Please note: Only use 25W/230 ~ V, G9 type, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data 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.

