

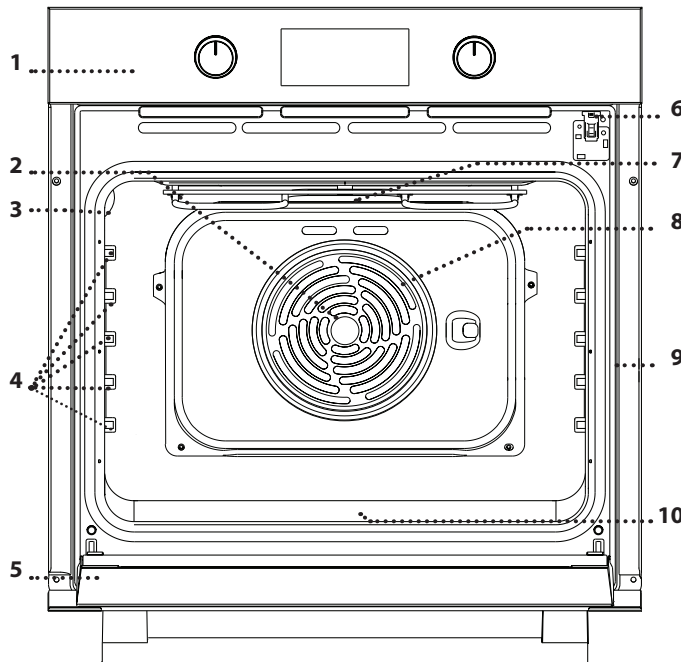


THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.indesit.com/register



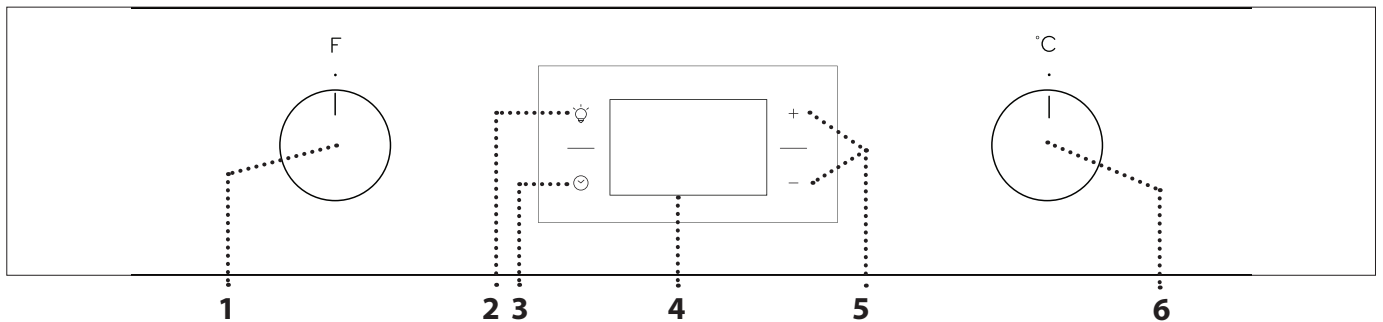
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock
(locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element
(non-visible)
9. Identification plate
(do not remove)
10. Bottom heating element
(non-visible)

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. 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 automatic functions use

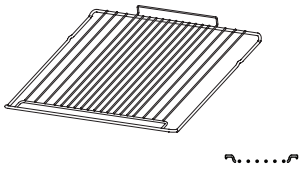
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

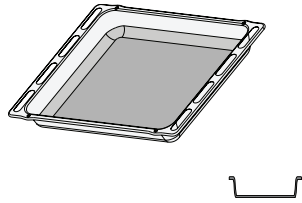


Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu for more information

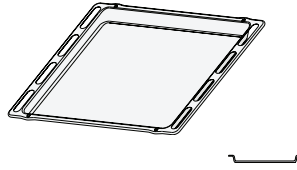
WIRE SHELF



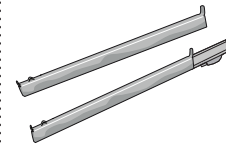
DRIP TRAY (IF PRESENT)



BAKING TRAY



SLIDING SHELVES



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

USING THE ACCESSORIES

• 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 guide as far as possible. The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.
- The sliding shelves can be removed or fitted on any level.

FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu for more information



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 200 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 200 ml of drinking water.



KEEP WARM

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.



FREASY 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 & COOK



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.


USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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.






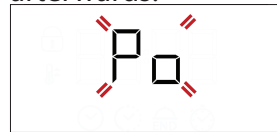
Use + or - to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or - to set the minutes and press  to confirm.




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 of less than 2.9 kW ("Lo"): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply of greater than 3 kW ("Hi"), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to **0**. 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 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, preferably using the "XL Cooking" function. 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.

DAILY USE

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

MANUAL

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



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 & COOK

To start the "Turn & Cook" 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 "0".

Please note: You can set the cooking end time and timer. To obtain the best cooking results using the "Turn & Cook" 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


KEEP WARM

To start the "Keep Warm" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature (or if the cavity temperature is above 65°C) the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

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.


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 0 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 "0" to switch the oven off.


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

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  e "00:00" 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".


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 selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours 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	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4  1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	20 - 45	3 
		Yes	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Yes	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Yes	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / bread		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4  2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 - 25	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Yes	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Forced Air

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

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		-	250	2 - 6	5
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4 1
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2

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.

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Download the 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.

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Forced Air
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Baking tray / Drip tray or baking tray on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

Clean the 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.

If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

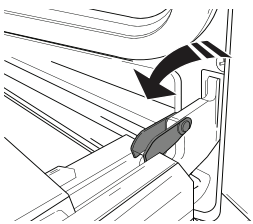
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

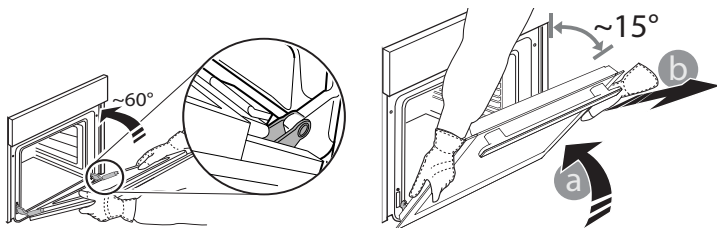
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door 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.

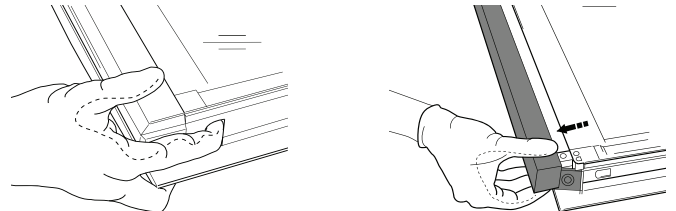
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

5. 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.

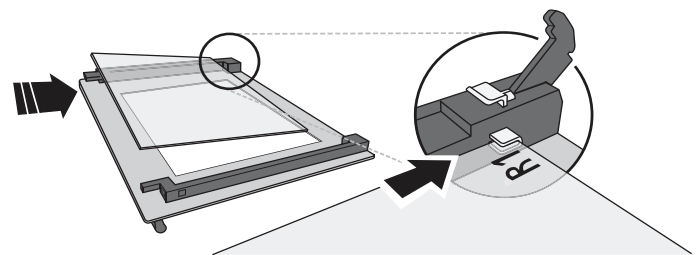
CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips 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.

3. 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.



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

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu for more information

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 your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

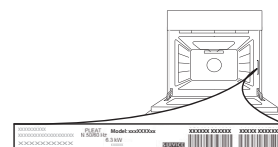
COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Multilevel" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.



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.



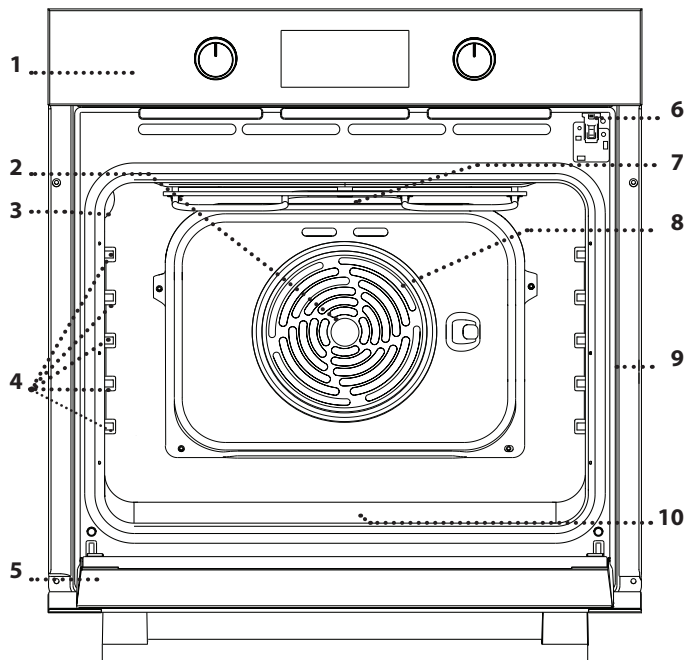

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN
PRODUIT HOTPOINT-ARISTON**

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



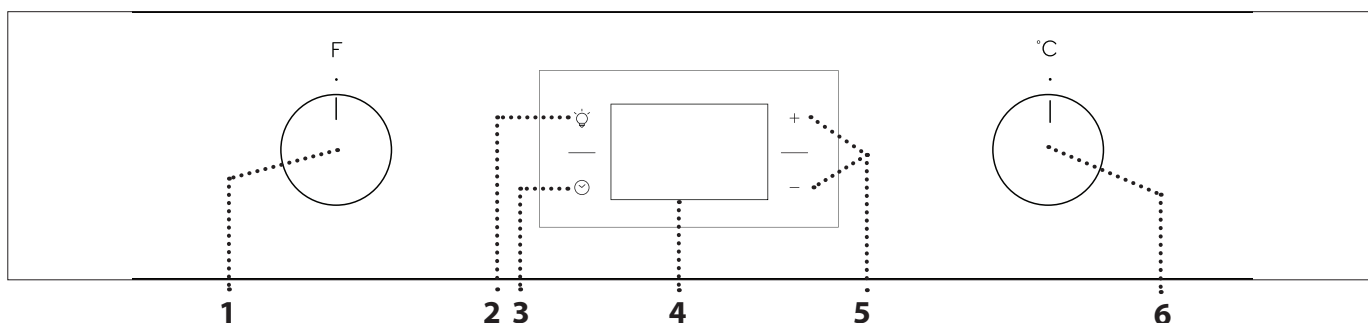
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.**

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi
du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte
(verrouille la porte lorsque le
nettoyage automatique est en
cours et après)
7. Élément chauffant supérieur/gril
8. Élément chauffant rond
(invisible)
9. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur
(invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez pour
allumer ou éteindre l'ampoule 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 THERMOSTAT

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

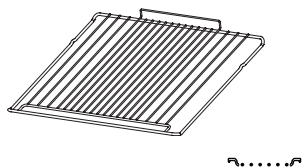
Veuillez noter : Tous les boutons sont
de type bouton-poussoir. Appuyez au
centre du bouton pour le sortir de son
logement.

ACCESSOIRES

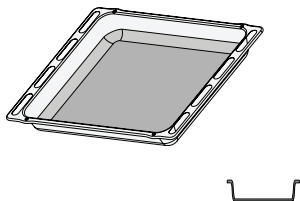


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.indesit.eu

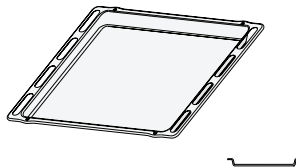
GRILLE MÉTALLIQUE



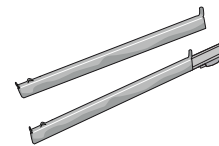
LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

UTILISER LES ACCESSOIRES

• 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 le support de grille aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

• Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage : tirez-les pour les sortir de leurs appuis.
• Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

FONCTIONS



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

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

MULTI-NIVEAU

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment 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 lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

GRATIN

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.


MAINTIEN AU CHAUD

Pour obtenir une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

FREASY COOK

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

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne 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 de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.

TURN & COOK



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.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

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.

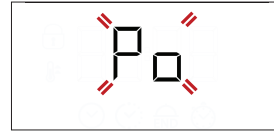
Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance inférieure à 2,9 kW (« Lo ») : Pour utiliser le four avec une puissance compatible avec un réseau électrique domestique supérieur à 3 kW (« Hi »), vous devez changer les réglages.

Pour passer au menu de modification, tournez le *bouton de sélection* sur , puis reportez-le sur 0.

Appuyez sur  ou  pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez  ou  pour changer les réglages, appuyez ensuite sur  pour 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 odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure, de préférence en utilisant la fonction « XL Cooking ». Le four doit être vide durant cette opération.

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



Veillez 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 & COOK

Pour lancer la fonction « Turn & Cook », sélectionnez la fonction en tournant le *bouton de sélection* sur l'icône correspondant, gardant le *bouton thermostat* sur l'icône



Pour interrompre la cuisson, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 ».

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


Aliments	Recette	Poids (kg)
Viandes	Rôti d'agneau, rôti de boeuf 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 salés	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
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


MAINTIEN AU CHAUD

Pour lancer la fonction « Maintien au chaud », tournez le bouton thermostat au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente, ou si la température intérieure du four est supérieur à 65°C, la fonction ne débutera pas.

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est lancée, 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 maintenant placer les aliments à l'intérieur et débuter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

. 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 se fait entendre et l'écran s'illumine lorsque la cuisson est terminée.

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 0.

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 « 0 » pour éteindre le four.


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

. 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 ».


. 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 optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. age 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 démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du 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		Si	160 - 180	30 - 90	2/3
		Si	160 - 180	30 - 90	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Si	160 - 200	35 - 90	2
		Si	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/tartelettes		Si	160 - 180	20 - 45	3
		Si	150 - 170	20 - 45	4 2
		Si	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Chouquettes		Si	180 - 210	30 - 40	3
		Si	180 - 200	35 - 45	4 2
		Si	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Si	90	150 - 200	3
		Si	90	140 - 200	4 2
		Si	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pain		Si	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Si	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelée		Si	250	10 - 20	3
		Si	230 - 250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Si	180 - 200	40 - 55	3
		Si	180 - 200	45 - 60	4 2
		Si	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Si	190 - 200	45 - 65	2

FONCTIONS							
	Traditionnel	Grill	Gratin	Pizzas	Multi-niveau	XL cooking	Éco Chaleur pulsée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson / Lèche-frite ou plaque de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/ bœuf/porc 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Si	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Si	170 - 190	30 - 50	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Si	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		-	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Si	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1 kg		Si	200 - 210	35 - 50**	3
Gigot d'agneau/jarret		Si	200 - 210	60 - 90**	3
Pom. terre rôties		Si	200 - 210	35 - 55**	3
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Si	190 - 200	45 - 100***	4 1
Poisson et légumes		Si	180	30 - 50***	4 1
Lasagnes & viande		Si	200	50 - 100***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Si	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

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

FONCTIONS							
	Traditionnel	Grill	Gratin	Pizzas	Multi-niveau	XL cooking	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson / Lèchefrite ou plaque de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite / Plaque de cuisson	Lèchefrite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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.

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.

S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.

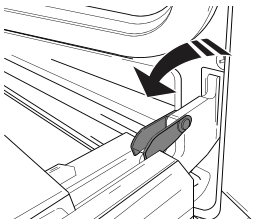
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

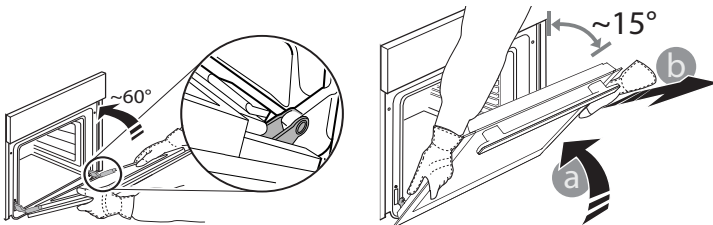
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte 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.

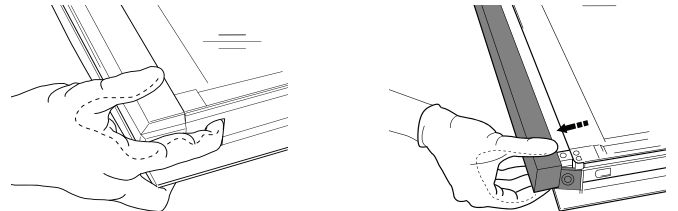
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

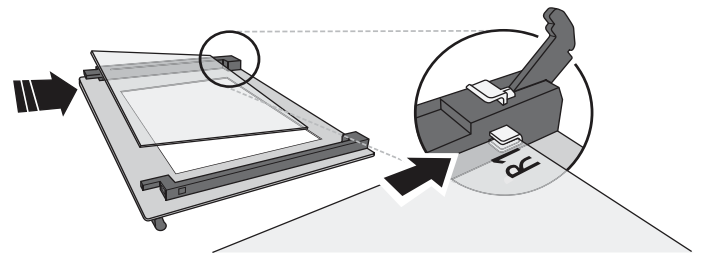
CLICK&CLEAN - NETTOYER LA VITRE

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

3. 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.



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

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 ».

CONSEILS UTILES



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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

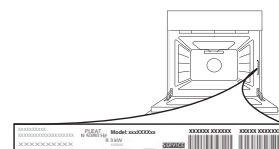
CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Multi-niveau » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.



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

- En visitant notre site Web docs.hotpoint.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.



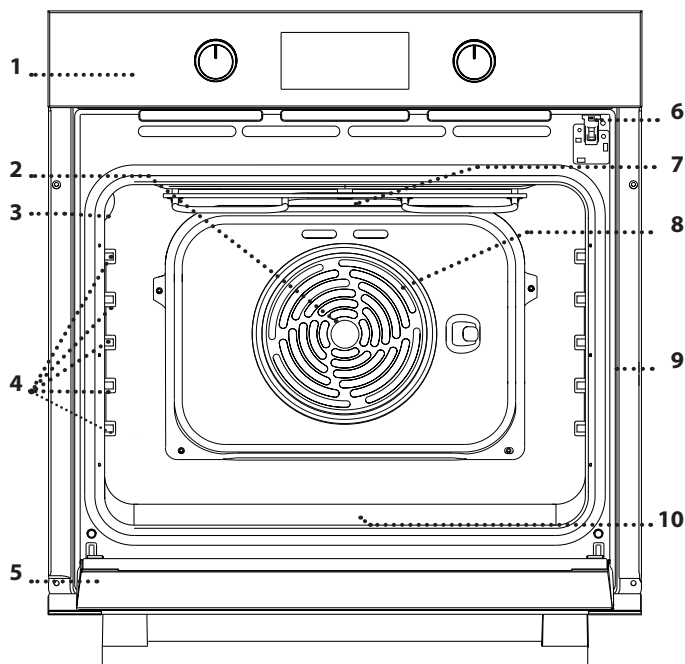

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN
 PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

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



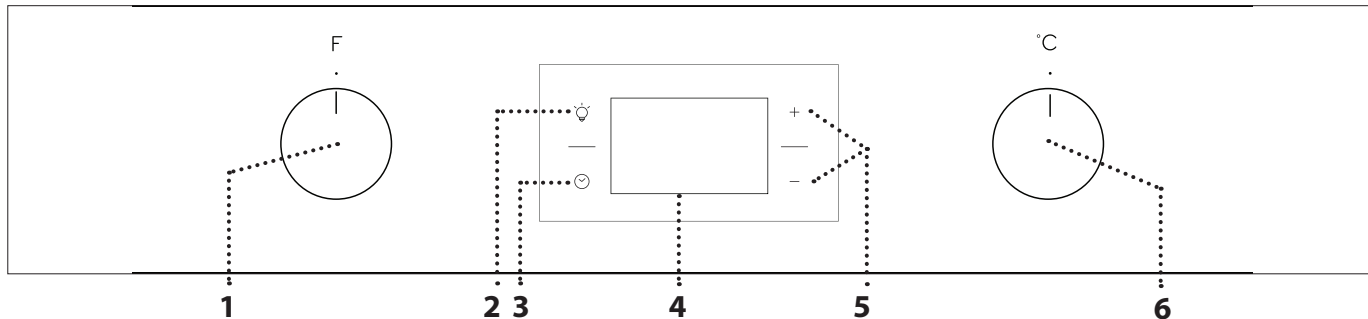
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. PANNELLO COMANDI**
- 2. Ventola**
- 3. Lampada**
- 4. Griglie laterali**
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
- 5. Porta**
- 6. Blocco serratura**
(blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
- 7. Resistenza superiore / grill**
- 8. Resistenza circolare**
(non visibile)
- 9. Targhetta matricola**
(da non rimuovere)
- 10. Resistenza inferiore**
(non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. LUCE

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce di cavità del forno.

3. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

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 le funzioni automatiche usare

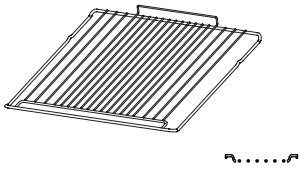
Nota: Le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

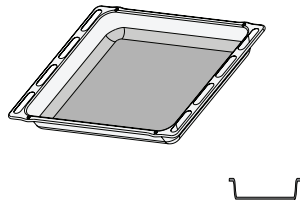


Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

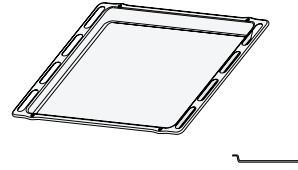
GRIGLIA



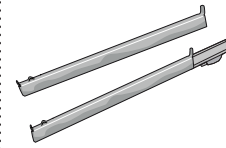
LECCARDA (SE PRESENTE)



TEGLIA



GUIDE SCORREVOLI



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

USO DEGLI ACCESSORI

• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scorrere sulle guide laterali.

• Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.
• Le guide scorrevoli possono essere rimosse o montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

MULTILIVELLO

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

XL COOKING

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

PIZZA

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

GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

GRATIN

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.


MANTENERE IN CALDO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

FREASY COOK

Vengono attivate tutte le resistenze e la ventola per garantire una distribuzione regolare e uniforme del calore in tutto il forno. Il preriscaldamento non è necessario. Questa modalità è particolarmente consigliata per cuocere rapidamente pietanze preconfezionate (surgelate o precotte). Per ottenere risultati ottimali si consiglia di usare una sola griglia.

VENTILATO ECO

Per cuocere 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



Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura.

TURN & COOK



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

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.




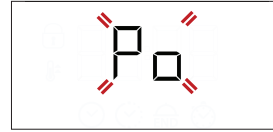
Utilizzare $+$ o $-$ per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: utilizzare $+$ o $-$ per impostare l'ora e premere  per confermare.


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 inferiore a 2,9 kW ("Lo"): Perché sia compatibile con un impianto domestico di potenza superiore a 3 kW ("Hi") è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere al menu di modifica, ruotare la *manopola di selezione* su , quindi riportarla su **0**. Subito dopo, premere $+$ e $-$ per cinque secondi.



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

3. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "XL Cooking". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*.

La funzione non si avvia se la *manopola del termostato* è impostata su 0°C. Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

TURN & COOK

Per avviare la funzione "Turn & Cook", ruotare la *manopola di selezione* sull'icona corrispondente tenendo la *manopola del termostato* sull'icona .

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

Nota: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer. Per ottenere risultati ottimali con la funzione "Turn & Cook", seguire le indicazioni sui pesi riportate nella tabella seguente per i diversi tipi di alimenti.


Alimento	Ricetta	Peso (kg)
Carni	Arrosto di vitello, roastbeef al sangue	0,6 - 0,7
	Pollo / Cosciotto d'agnello in pezzi	1,0 - 1,2
Pesce	Filetto di salmone / Pesce al forno (intero)	0,9 - 1,0
	Pesce al cartoccio	0,8 - 1,0
Verdure	Verdure ripiene	1,8 - 2,5
	Torta alle verdure	1,5 - 2,5
Torte salate	Quiche Lorraine / Sformati	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballi di pasta o riso	1,5 - 2,0
Torte	Torte lievitate / Plum cake	0,9 - 1,2
	Mele al forno	1,0 - 1,5
Pane	Pagnotta	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8


MANTENERE IN CALDO

Per avviare la funzione "Mantenere in caldo", ruotare la *manopola del termostato* sul simbolo corrispondente; se il forno è impostato su una temperatura differente (o se la temperatura interna è superiore a 65°C) la funzione non si avvia.

Note: sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

3. PRERISCALDAMENTO

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

. PROGRAMMARE LA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.



DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".





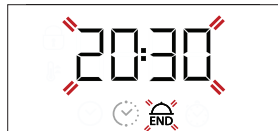
Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona  quindi utilizzare $-$ per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



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

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0.

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 avvisano del termine della funzione.




Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.



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

. IMPOSTARE IL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento. Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

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


. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA PER 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. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.













Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno dello sportello prima di usare la funzione di pirolisi. 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.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4  1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Sì	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4  2 
		Sì	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4  2 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sì	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 

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

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

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

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente 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.

In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.

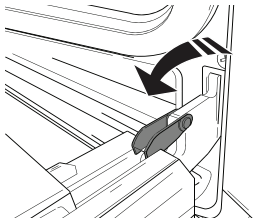
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

ACCESSORI

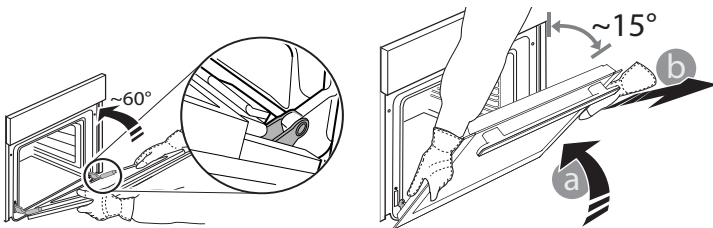
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

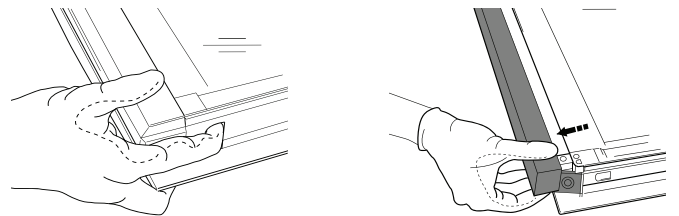
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

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

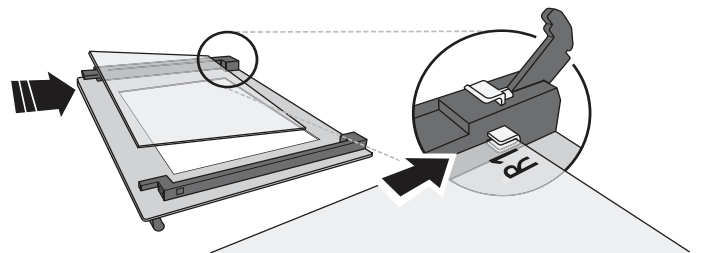
CLICK&CLEAN - PULIRE IL VETRO

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



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

3. 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.



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare
le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni, scaricare
le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

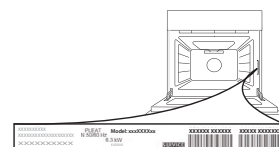
CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Multilivello" è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.



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

- Visitare il sito web docs.hotpoint.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 Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.





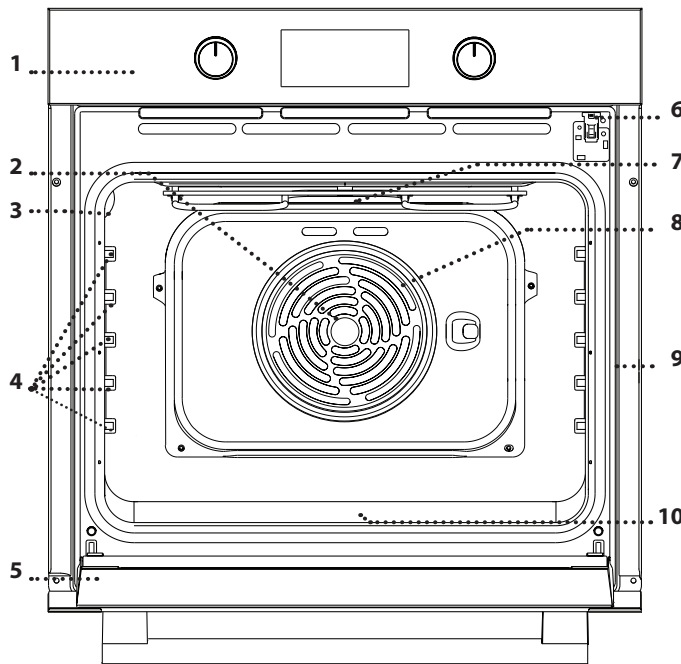
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



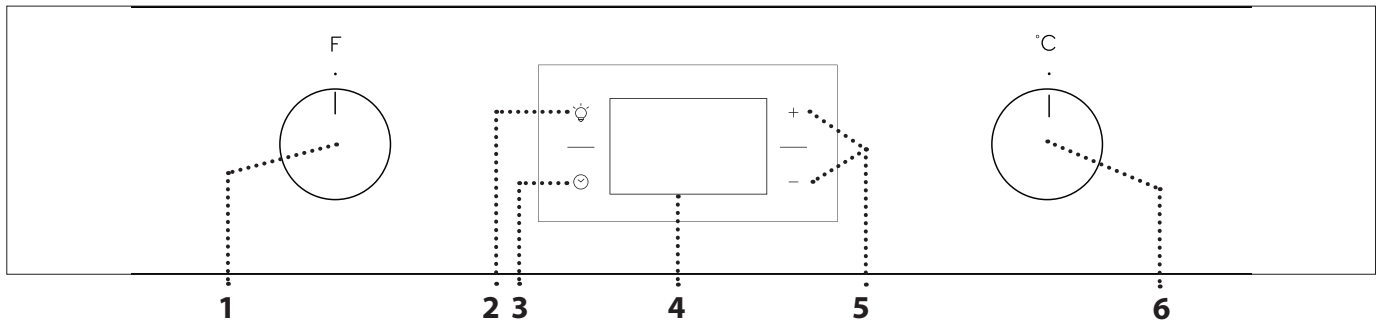
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta (bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador. Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Utilice para las funciones automáticas.

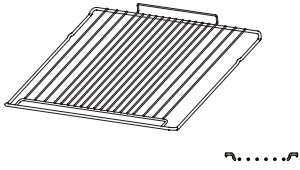
Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

ACCESORIOS

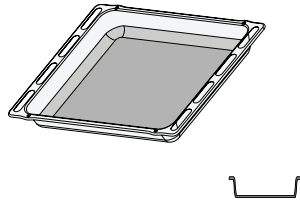


Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para más información

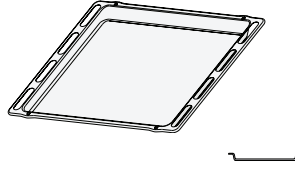
REJILLA



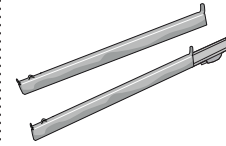
GRASERA (SI LA HAY)



BANDEJA PASTELERA



ESTANTES DESLIZANTES



El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

USO DE LOS ACCESORIOS

• 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 la guía lo más que pueda. Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

• Para limpiar el horno con facilidad, quite las guías de los estantes: tire para sacarlas de su alojamiento.
• Los estantes deslizantes se pueden extraer o montar en cualquier nivel.

FUNCIONES



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para más información

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

MULTINIVEL

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

XL COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

GRATIN

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.


MANTENER CALIENTE

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

FREASY COOK

Todas las resistencias y el ventilador se encienden para garantizar que el calor se distribuya por el horno de manera consistente y uniforme. Este modo de cocción no requiere precalentamiento. Este modo está especialmente recomendado para cocinar alimentos preenvasados rápidamente (congelados o precocinados). Los mejores resultados se obtienen si se utiliza solo una rejilla.

ECO AIRE FORZADO

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - PIROLÍTICA



Para eliminar las salpicaduras de cocción, utilice un ciclo a muy alta temperatura.

TURN & COOK



Esta función selecciona automáticamente la temperatura y tiempo ideales para hornear una gran variedad de recetas, incluyendo carne, pescado, pasta, dulces y verduras. Active la función con el horno frío.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el icono  y los dos dígitos de la hora empiecen a parpadear en la pantalla.




Utilice + o - para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

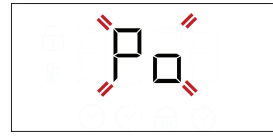
Nota: Cuando el icono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.




2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para trabajar con una potencia inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica superior a 3 kW ("Hi"), deberá cambiar las configuraciones.

Para ir al menú, gire el selector hasta  y después vuelva a girarlo hasta 0.

Pulse y mantenga pulsado  y  durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice  o  para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

3. 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 aproximadamente una hora utilizando preferiblemente la función «XL Cooking». 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.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el selector hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se encenderá y se oirá una señal.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el selector del termostato hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato.

La función no se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

TURN & COOK

Para iniciar la función «Turn & Cook», seleccione la función girando el selector hasta el icono correspondiente manteniendo el selector del termostato en el icono .

Para finalizar la cocción, gire el selector hasta «0».

Nota: Puede programar el tiempo de finalización de la cocción y un temporizador.

Para obtener los mejores resultados de cocción con la función «Turn & Cook», siga el peso sugerido para cada tipo de alimento en la siguiente tabla.

Alimentos	Receta	Peso
Carne	Ternera asada, Rosbif poco hecho	0,6 - 0,7
	Pollo / Pierna de cordero a trozos	1,0 - 1,2
Pescado	Filete de salmón / Pescado al horno (entero)	0,9 - 1,0
	Pescado	0,8 - 1,0
Verduras	Verduras rellenas	1,8 - 2,5
	Tarta de verdura	1,5 - 2,5
Tartas saladas	Quiche lorraine / Tarta	1,0 - 1,5
Pasta	Lasaña / Timbal de pasta o arroz	1,5 - 2,0
Repostería	Bizcocho / Pastel de ciruela	0,9 - 1,2
	Manzanas asadas	1,0 - 1,5
Pan	Pan de molde	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8





MANTENER CALIENTE

Para activar la función «Mantener caliente», gire el *selector del termostato* hasta el símbolo correspondiente; si el horno se configura a una temperatura diferente (o la temperatura de la cavidad es superior a 65 °C) la función no se iniciará.

Nota: Puede configurar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si ha establecido un tiempo de cocción) y el temporizador.

3. PRECALENTAMIENTO



Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, 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.


. COCCIÓN PROGRAMADA



Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN



Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.




Utilice + o - para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use - para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Después de programar un tiempo de cocción, si desea activar la función más tarde deberá programar el tiempo de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Notas: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* hasta la posición 0.

Notas: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN



Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.




Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición «0» para apagar el horno.



Nota: Si el temporizador está activado, la pantalla mostrará la palabra «END» alternada con el tiempo restante.

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Mantenga pulsado  hasta que el icono  e «00:00» y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para configurar la hora y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.


Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear, luego utilice - para poner el tiempo en "00:00".

. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.




































































Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica. Le recomendamos activar la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.






Para activar la función de limpieza automática, gire el selector y el selector del termostato al icono . La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra "Limp. Pirolítica".

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTANDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		Sí	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sí	160 - 180	30 - 90	4  1 
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2 
		Sí	160 - 200	40-90	4  2 
Biscuits, tartaletas		Sí	160 - 180	20-45	3 
		Sí	150 - 170	20-45	4  2 
		Sí	150 - 170	20-45	5  3  1 
Lionesas		Sí	180 - 210	30-40	3 
		Sí	180 - 200	35-45	4  2 
		Sí	180 - 200	35-45	5  3  1 
Merengues		Sí	90	150 - 200	3 
		Sí	90	140 - 200	4  2 
		Sí	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/pan		Sí	190-250	15-50	1/2 
		Sí	190-250	20-50	4  2 
Pizza congelada		Sí	250	10-20	3 
		Sí	230 - 250	10 -25	4  2 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40-55	3 
		Sí	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sí	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Volovanes/ hojaldres		-	190 - 200	20-30	3 
		-	180 - 190	20-40	4  2 
		-	180 - 190	20-40	5  3  1 
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2 

FUNCIONES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multinivel	XL Cooking	Eco aire forzado

ACCESORIOS					
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTANDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo/oca 3 kg		-	190 - 200	100-160	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 50	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50**	3
Pierna o jarrete de cordero		Sí	200 - 210	60 - 90**	3
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25 - 55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	2

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción una vez alcanzada la temperatura deseada.

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multinivel	XL Cooking	Eco aire forzado
ACCESORIOS							
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Bandeja pastelera / Grasería o bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasería / Bandeja pastelera	Grasería / Bandeja pastelera	Grasería / Bandeja pastelera con 200 ml de agua	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para más información

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección para todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.


SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque 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.

Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.

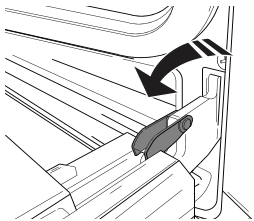
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

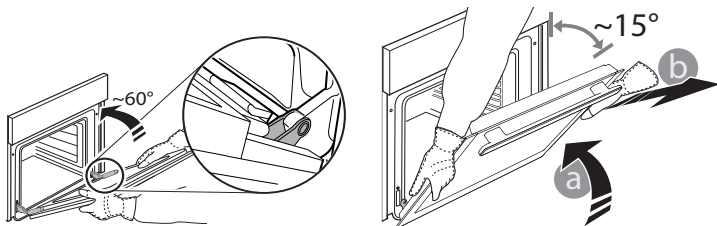
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta 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.

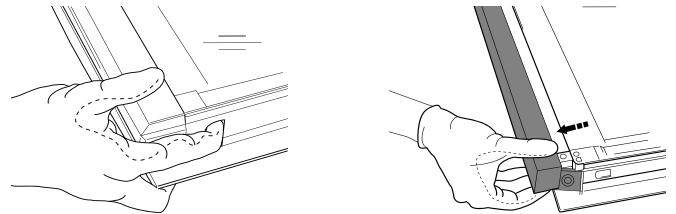
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

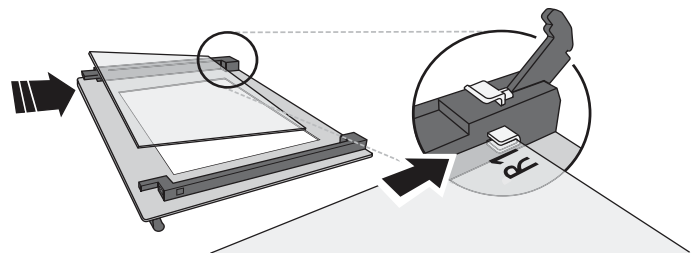
CLICK&CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención 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. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para más información

Problema	Posible causa	Solución
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.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

CONSEJOS ÚTILES



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para más información

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

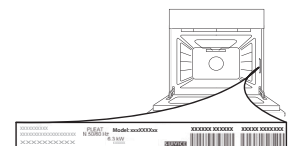
COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Multinivel» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web docs.hotpoint.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.





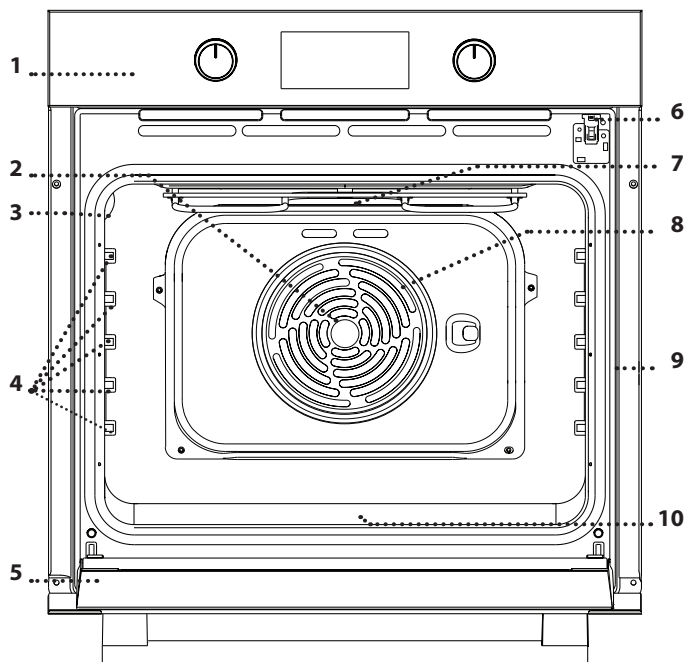
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.hotpoint.eu/register



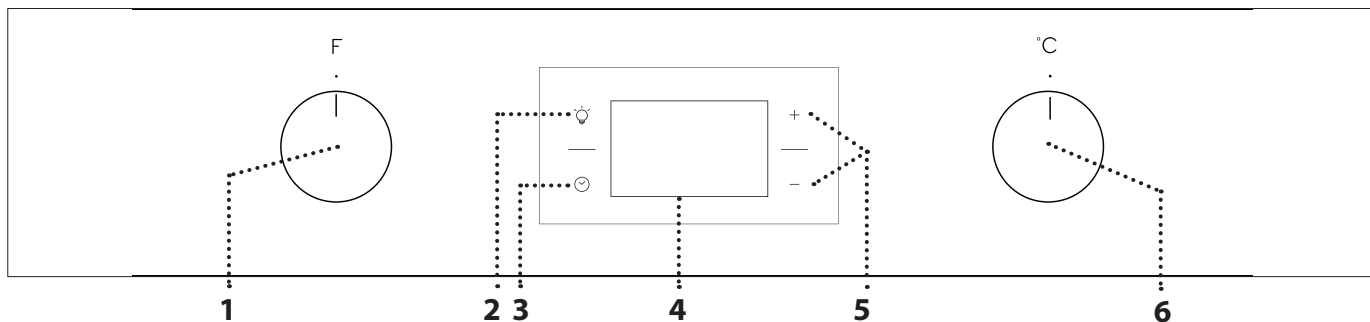
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Bloqueio da porta
(tranca a porta durante e após a limpeza automática)
7. Resistência superior/grelhador
8. Resistência circular
(invisível)
9. Placa de identificação
(não remover)
10. Resistência inferior
(invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

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

2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão para desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. AJUSTE DA HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.
Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Para as funções automáticas utilize

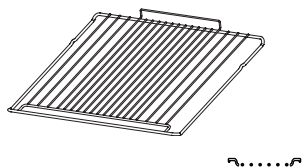
Nota: Todos os botões rotativos são retráteis. Pressione o centro do botão para libertá-lo.

ACESSÓRIOS

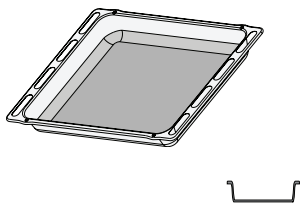


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.indesit.eu para obter mais informações

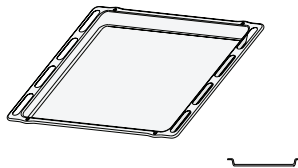
GRELHA METÁLICA



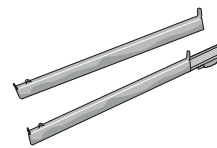
TABULEIRO COLETOR (CASO EXISTA)



TABULEIRO PARA ASSAR



PRATELEIRAS DESLIZANTES



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

• 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 pelas guias de nível tanto quanto possível. Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

- As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.
- As guias deslizantes podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.indesit.eu para obter mais informações



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



MULTILEVEL

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



XL COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.



PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro para assar, 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.



GRATIN

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, 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.



MANUTENÇÃO DO CALOR

Para ajudar a uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.




FREASY COOK

Todas as resistências, bem como a ventoinha são amovíveis, garantindo uma distribuição de calor consistente e uniforme em todo o forno. Não é necessário pré-aquecer o forno para este modo de cozedura. Este modo está especialmente recomendado para cozinhar alimentos pré-embalados rapidamente (congelados ou pré-cozinhados). Poderá obter os melhores resultados se utilizar apenas um nível de cozedura.



AR FORÇADO ECO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .



LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO - PYRO

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura.





TURN & COOK



Esta função seleciona automaticamente a temperatura e a duração ideais para cozinhar uma grande variedade de pratos, incluindo carne, peixe, doces e legumes. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.







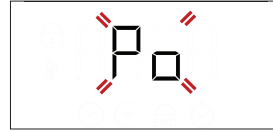
Utilize + ou - para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize + ou - para definir os minutos e prima  para confirmar.




Lembre-se: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica superior a 3 kW ("Hi"), será necessário alterar as definições do mesmo.

Aceda ao respetivo menu, rode o *botão seletor* para  e, em seguida, rode-o novamente para . Logo de seguida, prima e mantenha premido  e  durante cinco segundos seguintes.



Prima  ou  para alterar as definições e, em seguida, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, dois segundos para confirmar.

3. 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 cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "XL Cooking". O forno deve estar vazio durante o aquecimento. Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL


Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*.

A função só é iniciada se o *botão do termóstato* estiver na posição 0°C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

TURN & COOK

Para iniciar a função "Turn & Cook", selecione a mesma rodando o *botão seletor* no ícone relevante e mantendo o *botão do termóstato* no ícone .

Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para "0".

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador. Para obter os melhores resultados de cozedura usando a função "Turn & Cook", siga os pesos sugeridos para cada tipo de alimento contidos na tabela seguinte.


Alimento	Receita	Peso (kg)
Carnes	Vitela assada, carne de vaca mal passada	0,6 - 0,7
	Frango / Perna de borrego em pedaços	1,0 - 1,2
Peixe	Filete de salmão / peixe assado (inteiro)	0,9 - 1,0
	Peixe em papelote	0,8 - 1,0
Legumes	Legumes recheados	1,8 - 2,5
	Tarte de legumes	1,5 - 2,5
Bolos salgados	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Massa	Lasanha / Timbale de massa ou de arroz	1,5 - 2,0
Bolos	Bolo fermentado / Bolo de frutas secas	0,9 - 1,2
	Maçãs assadas	1,0 - 1,5
Pão	Pão de forma	0,5 - 0,6
	Baguetes	0,5 - 0,8


MANUTENÇÃO DO CALOR

Para dar início à função "Manutenção do calor", rode o *botão do termóstato* até ao ícone relevante; se o forno estiver configurado para uma temperatura diferente (ou se a temperatura da cavidade do forno for superior a 65 °C) não será possível ativar esta função.

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: 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 A COZEDURA



É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO



Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.




Utilize $+$ ou $-$ para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima $-$ para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de pré-aquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize $+$ ou $-$ para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Notas: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição 0.

Notas: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.




Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.


Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR



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

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize $+$ ou $-$ para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.


Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize $-$ para repor o tempo para "00:00".

. LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.




































































Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).





Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.






Para ativar a função de limpeza automática, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone . A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sim	160 - 180	30 - 90	4  1 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	20 - 45	3 
		Sim	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Sim	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Massa choux		Sim	180 - 210	30 - 40	3 
		Sim	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sim	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4  2 
		Sim	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Pão		Sim	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Sim	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 - 25	4  2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3 
		Sim	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sim	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vents/ salgadinhos de massa folhada		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2 

FUNÇÕES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Ar forçado Eco

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peru/ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Peixe no forno/em papelote (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2
Pão tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsichas/espetadas/ costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30*	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2

O tempo indicado não inclui a fase de pré-aquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em docs.indesit.eu para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Ar forçado Eco
ACESSÓRIOS							
	Grelha	Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água	

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.indesit.eu para obter mais informações

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. 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.

• Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.

• A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro .

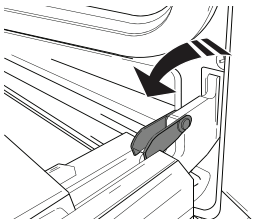
• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

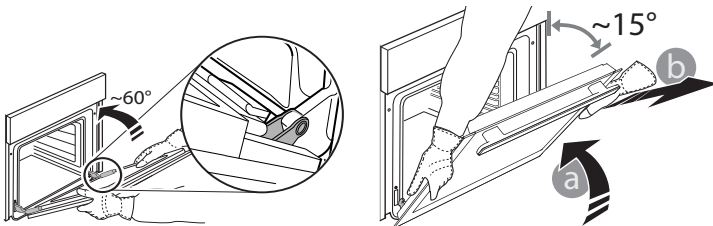
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

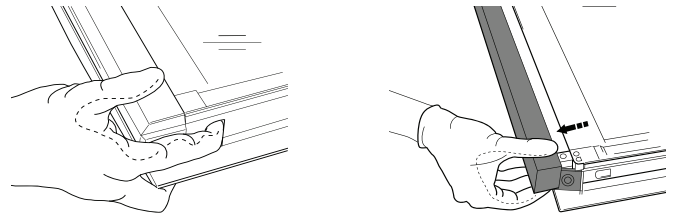
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixe totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

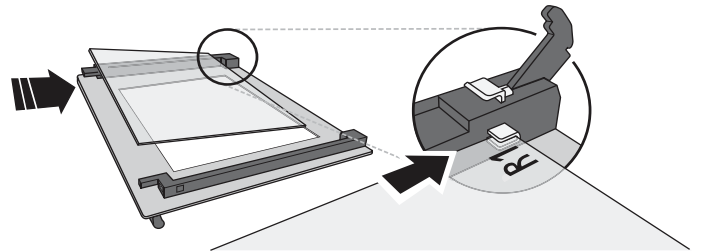
CLICK&CLEAN - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção 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. Instale novamente o painel (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website **docs.indesit.eu** para obter mais informações

Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	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.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F".

CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website **docs.indesit.eu** para obter mais informações

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

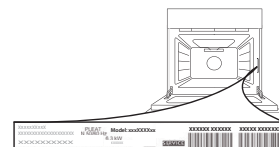
COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Multilevel" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Visitando o nosso website em **docs.hotpoint.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.



 **INDESIT**



400011619688