

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETER UN PRODUIT INDESIT

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.indesit.com/register

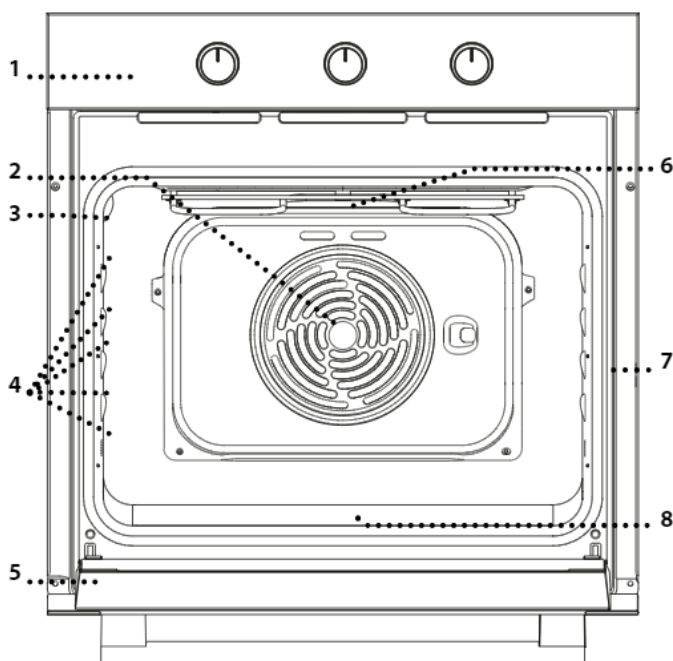


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web docs.indesit.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



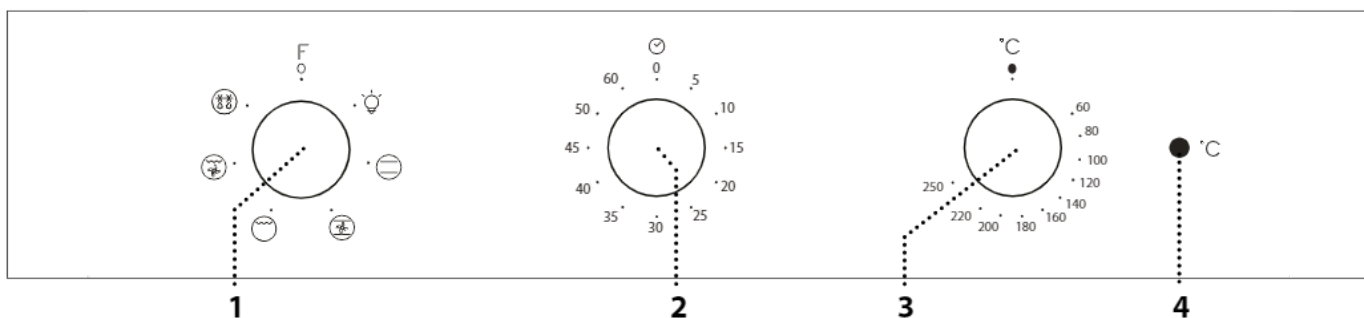
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Guides pour accessoires
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur
(invisible)

BANDEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. BOUTON MINUTEUR

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

3. BOUTON THERMOSTAT

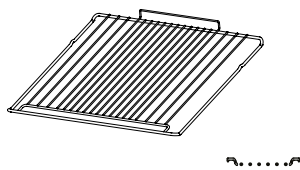
Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

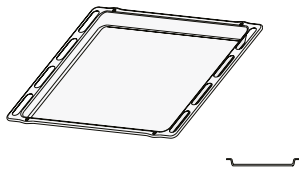
S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

ACCESSOIRES

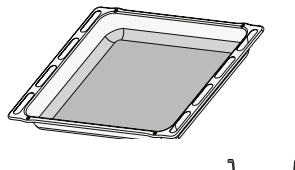
GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON (SELON LE MODÈLE)



LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES 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 les glissières aussi loin que possible.


• Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement et les glissants le long des glissières.


FONCTIONS


 **OFF**
Pour éteindre le four.

 **ÉCLAIRAGE**
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

 **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2e niveau.

 **CONVECTION FORCÉE**
Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.

 **GRIL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

 **GRATIN**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

 **DÉCONGÉLATION**
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

.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 en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Remarques : 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.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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

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

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin du processus, le voyant du thermostat s'éteint pour vous indiquer que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

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

. RÉGLER LA MINUTERIE

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

Pour lancer la minuterie, tournez le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis à nouveau dans le sens inverse pour le positionner sur le temps souhaité: un signal sonore se fait entendre lorsque le compte à rebours est terminé.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRECHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Si	150 - 170	30 - 90	2
		Si	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Si	160 - 200	35 - 90	2
		Si	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Biscuits/tartelettes		Si	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Si	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
		Si	180 - 200	40 - 60	2
Chouquettes		Si	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
		Si	90	150 - 200	2
		Si	90	140 - 200 ***	4 2
Meringues		Si	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Si	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
		Si	180 - 200	30 - 45	2
Pain 500 kg		Si	180	50 - 70	1 / 2
Pain		Si	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Pizzas surgelées		Si	250	10 - 20	2
		Si	250	10 - 20 ***	4 2
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Si	180 - 200	30 - 45	2
		Si	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Si	190 - 200	20 - 30	2
		Si	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Si	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	2
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		Si	180 - 200	150 - 200	2
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)		Si	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Si	180 - 200	50 - 70	2

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	PRECHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5'	250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90 **	3
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagnes & viande		Si	200	50 - 100 ****	4 1
Viandes et pommes de terre		Si	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Poisson et légumes		Si	180	30 - 50 ****	4 2

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

*** Changez les niveaux à la mi-cuisson.

**** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

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

FONCTIONS



Traditionnel



Grill



Gratin



Convection forcée

CONSEILS UTILES

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

En utilisant la fonction « Convection forcée », vous pouvez cuire différents aliments en même temps (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsque qu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

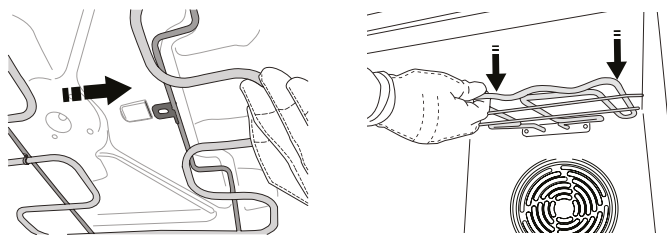
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four .

ACCESSOIRES

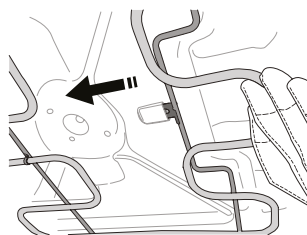
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

1. Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.

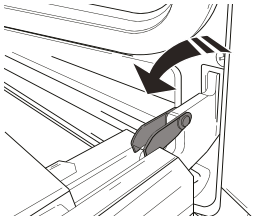


2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

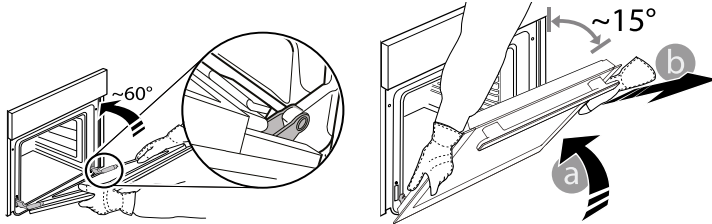


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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.

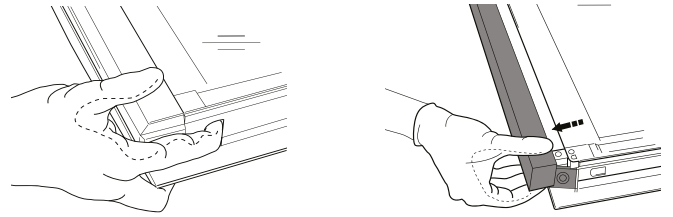
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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.

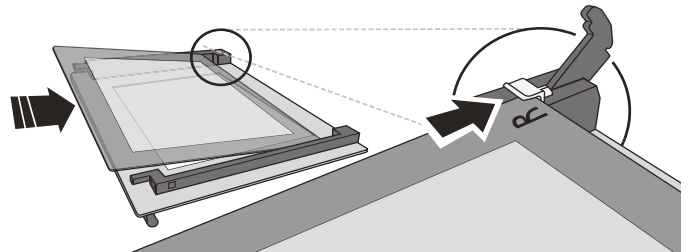
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevée 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. Pour remplacer correctement la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible 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.



4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remplacer la porte.


GUIDE DE DÉPANNAGE

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

FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.indesit.eu) La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur notre site Web **docs.indesit.eu**

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

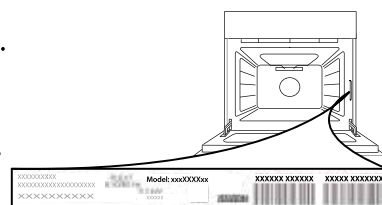
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web **docs.indesit.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010892273

Imprimé en Italie

