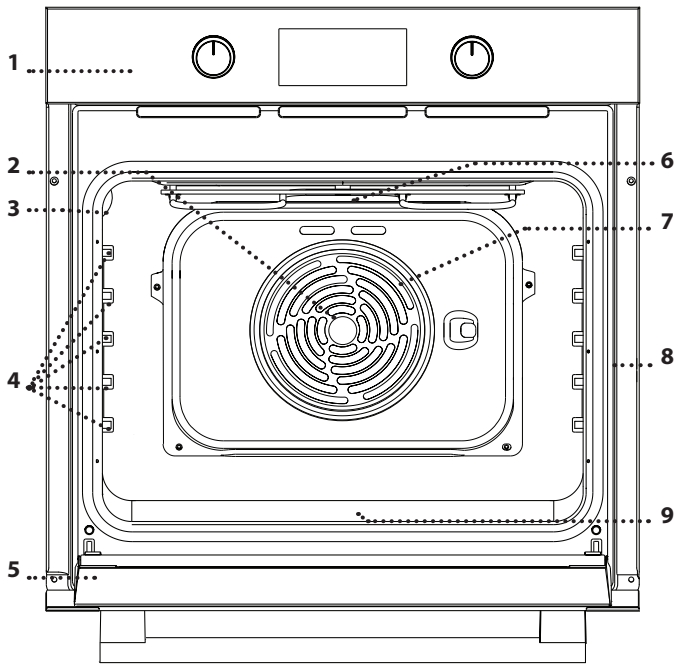
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT INDESIT
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.indesit.com/register**

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande

2. Ventilateur

3. Lampe

4. Glissières
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)

5. Porte

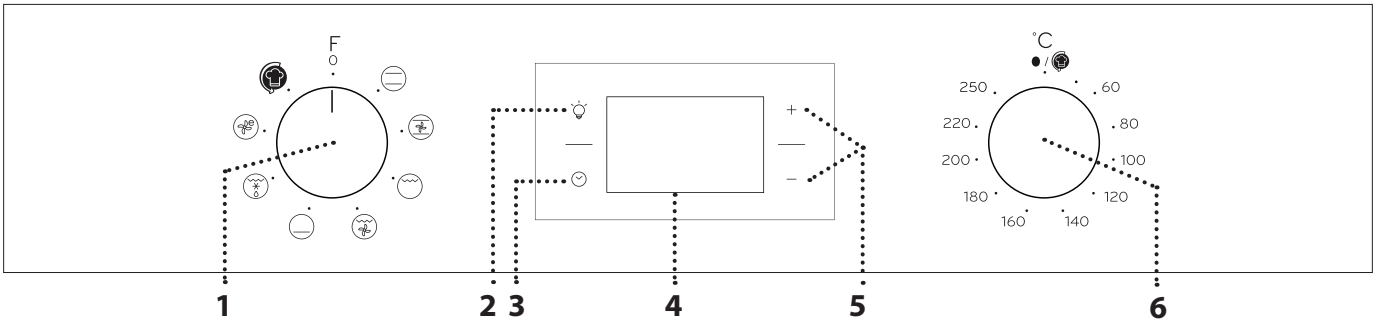
6. Élément chauffant supérieur/gril

7. Élément chauffant rond
(invisible)

8. Plaque signalétique
(ne pas enlever)

9. Élément chauffant inférieur
(invisible)

PANNEAU DE COMMANDE



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

2. LAMPE
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

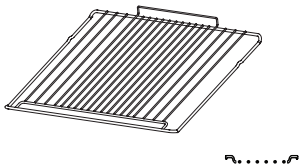
5. BOUTONS DE RÉGLAGES
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour utiliser la fonction « Turn & Go » .

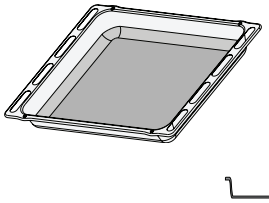
ACCESSOIRES

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

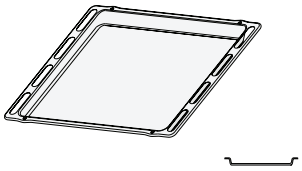
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE
(SELON LE MODÈLE)



PLAQUE DE CUISSON



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.

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 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 du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

FONCTIONS

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

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CONVECTION FORCÉE
Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

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, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

CHAUFFAGE INFÉRIEUR
Utilisez cette fonction pour dorer le fond du plat. Il est conseillé de placer les aliments au 1e/2e niveau. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente, comme les légumes et les ragoûts; dans ce cas, utilisez le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

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 .

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

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.

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

2. RÉCHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.
Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.
Chauffez le four à 250 °C 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.

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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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

Veuillez noter: Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le ***bouton de sélection*** ou ajuster la température en tournant le ***bouton du thermostat***.
La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur • . Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

TURN & GO

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

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

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

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.

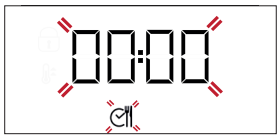
Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

. PROGRAMME DE CUISSON

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

DURÉE

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



Utilisez + ou — pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer.
Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce le voyant clignote dur 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

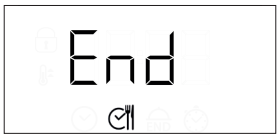
Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : Appuyez sur jusqu'à ce que l'icône et l'heure actuelle clignotent à l'écran.

Utilisez + ou — pour régler le temps de cuisson, puis 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 ».

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique 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.

Veuillez noter : Si la minuterie est activée, 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 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRECHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160 - 180	30 - 90	2/3
		Oui	160 - 180	30 - 90 ***	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 – 200	35 - 90	2
		Oui	160 – 200	35 - 90 ***	4 2
Biscuits/tartelettes		Oui	170 - 180	15 - 45	3
		Oui	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 250	25 - 50 ***	4 2
Pizzas surgelées		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20 ***	4 2
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	175 - 200	45 - 60	3
		Oui	175 - 190	45 - 60 ***	4 2
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3

FONCTIONS					
	Convection naturelle	Gril	Gratin	Convection forcée	Éco Convection forcée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèchefrite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite / Plaque de cuisson	Lèchefrite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRECHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30*	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90**	3
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	4 1
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	4 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	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 du four à des temps différents selon vos préférences. Inverser les grilles aux deux tiers de la cuisson au besoin.

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

FONCTIONS					
	Convection naturelle	Gril	Gratin	Convection forcé	Éco Convection forcée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèchefrite ou plat 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 entretien à partir de **docs.indesit.eu**

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

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

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

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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 par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

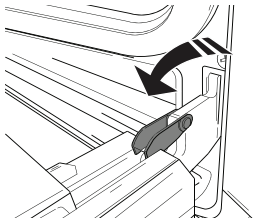
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
• La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre www.
• 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 : Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

ACCESSOIRES

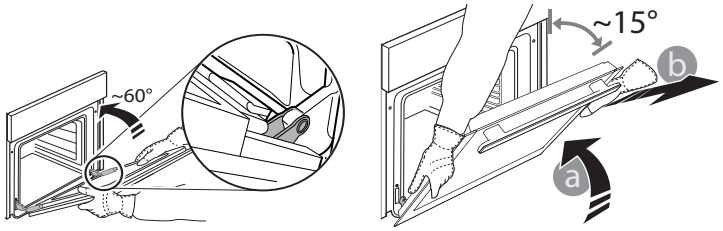
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

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.

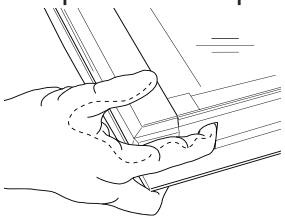
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

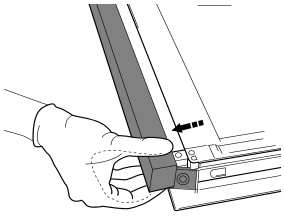
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.
Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

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

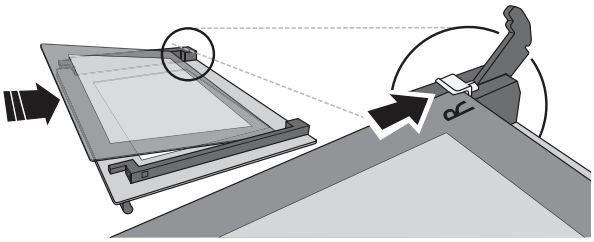
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.





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

3. Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

CONSEILS UTILES

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

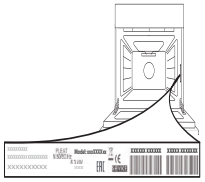
Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.
Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).
Les températures et temps 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.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Convection Forcée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.
Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.
Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

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

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



INDESIT

400010893508/B