

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



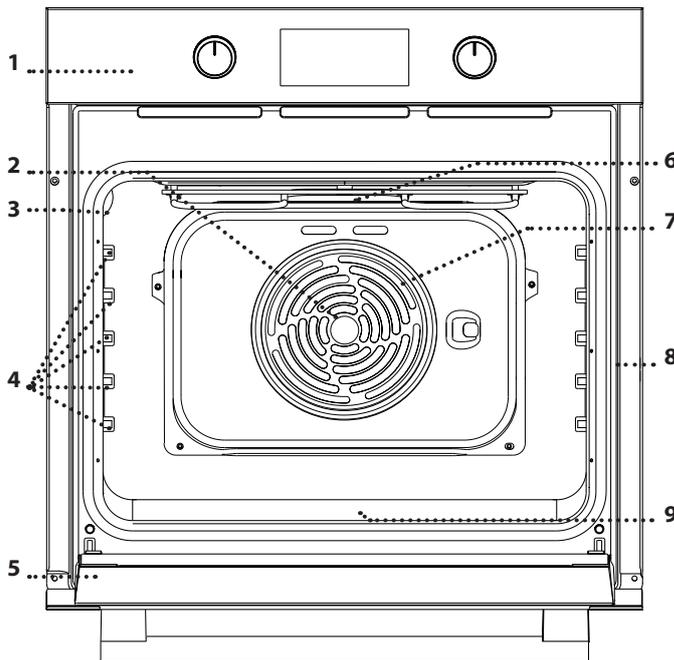
GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO INDESIT
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.indesit.com/register



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.indesit.eu y siguiendo las instrucciones del dorso de este folleto.

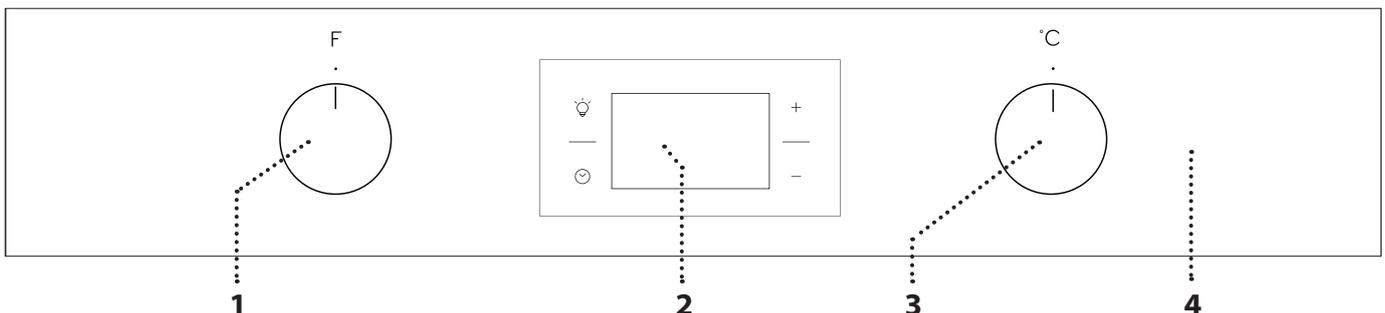
! Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad y de Uso y cuidado.

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. Resistencia superior / grill
7. Resistencia circular (no visible)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. 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

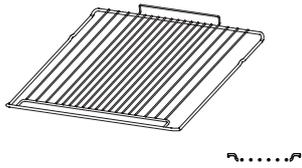
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Para la función «Turn & Go» mantenga la posición **●**.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

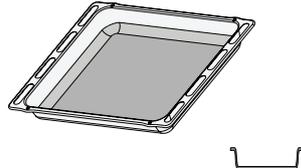
ACCESORIOS

Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de docs.indesit.eu

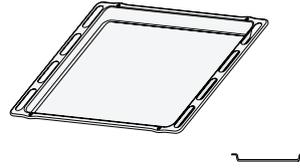
REJILLA



GRASERA (SI LA HAY)



BANDEJA PASTELERA



ESTANTES DESLIZANTES



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. 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.

- Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.
- Los estantes deslizantes se pueden extraer o montar en cualquier nivel.

FUNCIONES

Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de docs.indesit.eu

 **CONVENCIONAL**
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

 **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 al gratín 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 .

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

 **TURN & GO**
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 empezarán 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. 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.

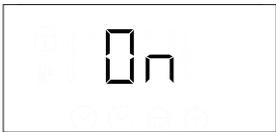
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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 oír 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 . Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

TURN & GO

Para iniciar la función «Turn & Go», seleccione la función girando el *selector* hasta el icono correspondiente manteniendo el *selector del termostato* en la posición . Para finalizar la cocción, gire el *selector* hasta "O".

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

Para obtener los mejores resultados de cocción con la función «Turn & Go», 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 |
| Tartas | Bizcocho / Pastel de ciruela | 0,9 - 1,2 |
| | Manzanas asadas | 1,0 - 1,5 |
| Pan | Barra de pan | 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 programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un 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 precalentado 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

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



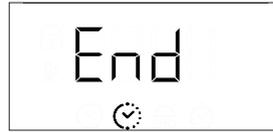
Utilice $+$ o $-$ para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar.

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 .

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 «O» 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  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 cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use $-$ para reconfigurar el tiempo a «00:00».

TABLA DE COCCIÓN

| RECETA | FUNCIÓN | PRECALENTAMIENTO | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|---|---|------------------|------------------|----------------|--|
| Bizcochos |  | 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   |
| Galletas, 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 | Bandeja para hornear o molde sobre rejilla | Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla | Grasera / Bandeja pastelera | Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua |

| RECETA | FUNCIÓN | PRECALENTAMIENTO | 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 de cordero / codillo | | Sí | 200-210 | 60-90** | 3 |
| Patatas al horno | | Sí | 200-210 | 35-55** | 3 |
| Verduras al gratín | | - | 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: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

* 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 nuestra página web 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 | Bandeja para hornear o molde sobre rejilla | Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla | Grasera / Bandeja pastelera | Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua | | |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de docs.indesit.eu

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. Active la función «Hydrocleaning» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

- La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal www
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

ACCESORIOS

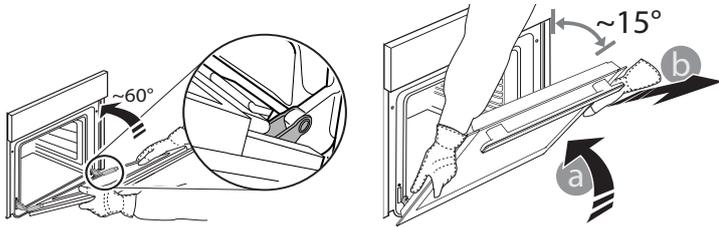
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

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.

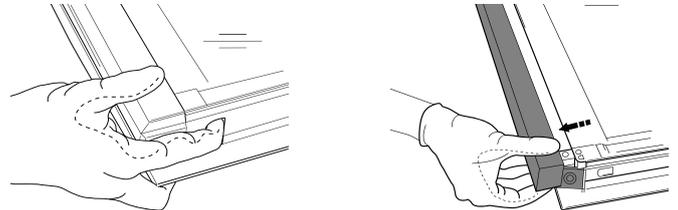
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.

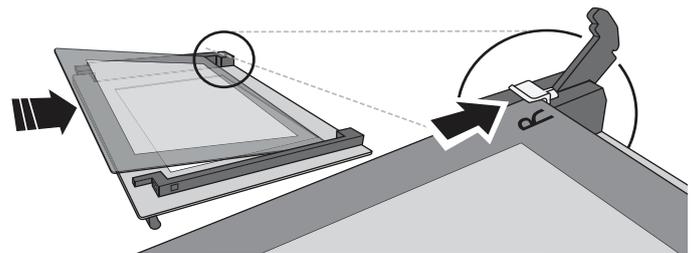
CLICK&CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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. Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



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



| 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



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de docs.indesit.eu

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, auméntelos. 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.

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web docs.indesit.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

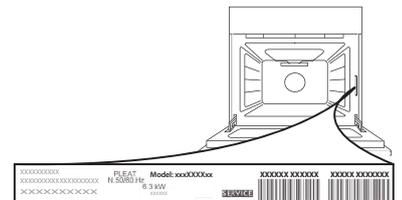
> Descárguese la Guía de uso y cuidado en el sitio web docs.indesit.eu (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



400010892959/B

Impreso en Italia

