

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



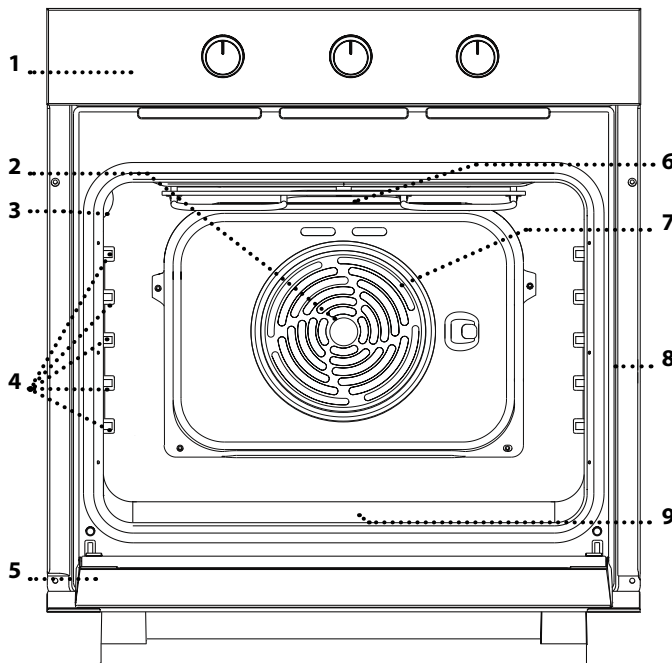
**GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO
UN PRODUCTO INDESIT**
Si desea recibir asistencia y soporte
adicionales, registre su producto en
www.indesit.com/register



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.

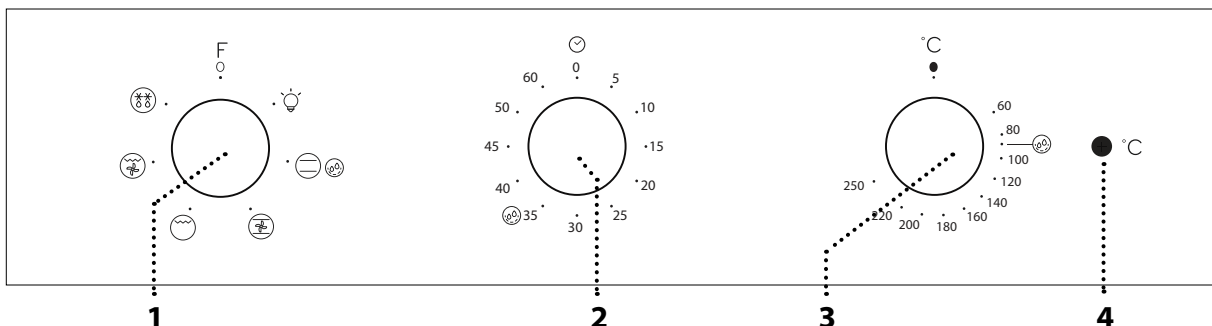
! Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

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. Placa de características
(no debe retirarse)
8. Resistencia inferior
(no visible)
- 9.

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador.
No activa ni interrumpe la cocción.

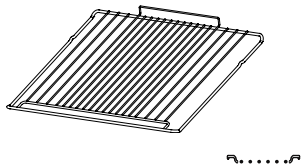
3. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

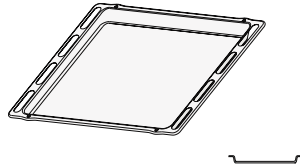
4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

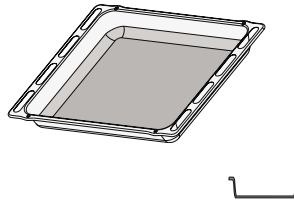
REJILLA



BANDEJA PASTELERA (SI LA HAY)



GRASERA (SI LA HAY)



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.

FUNCIONES

DESACTIVADO
Sirve para apagar el horno.

LUZ
Para encender la luz del compartimento.

CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda colocar los alimentos en el 2.º nivel.

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.

HORNO DE CONVECCIÓN
Para hornear carne o tartas con relleno líquido en un solo estante.

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.

DESCONGELANDO
Para descongelar alimentos más rápidamente.

PRIMER USO

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, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». 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.

2.. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a **O** y **0**.

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: 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.

. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR



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

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

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		Sí	150 - 170	30 - 90	2
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160-200	35-90	2
		Sí	160-200	35-90 ***	4 2
Biscuits, tartaletas		Sí	160-180	15-35	2/3
		Sí	150-170	20-40 ***	4 2
Lionesas		Sí	180-200	40-60	2
		Sí	170-190	35-50 ***	4 2
Merengues		Sí	90	150-200	2
		Sí	90	140-200 ***	4 2
Pizza/Focaccia		Sí	220-250	10-25	1/2
		Sí	200-240	15-30 ***	4 2
Pan pequeño 80 g		Sí	180-200	30-45	2
Rebanada de pan 500 kg		Sí	180	50-70	1/2
Pan		Sí	180-200	30-80 ***	4 2
Pizzas congeladas		Sí	250	10-20	2
		Sí	250	10-20 ***	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-200	30-45	2
		Sí	170-200	40-60 ***	4 2
Volovanes/hojaldres		Sí	190-200	20-30	2
		Sí	180-190	15-40 ***	4 2
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190-200	45-65	2
Cordero / ternera / buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	2

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear 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)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
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		Sí	180-200	150-200	2 
Pescado al horno/en papillote 0,5 kg (filete, entero)		Sí	170-190	30-45	2 
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-70	2 
Pan tostado		5'	250	2-6	5 
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15-30 *	4 3 
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		5'	250	15-30 *	5 4 
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200-220	60-80 **	3 1 
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35-50 **	3 
Pierna de cordero / codillo		-	200	60-90 **	3 
Patatas al horno		-	200-220	35-55 **	3 
Verduras al gratín		-	200-220	25-55	3 
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 ****	4 1 
Carnes y patatas		Sí	190-200	45-100 ****	4 1 
Pescados y verduras		Sí	180	30-50 ****	4 2 

* 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).

***cambiar de nivel a mitad de la cocción.

****Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

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.

FUNCIÓNES				
	Convencional	Grill	Gratin	Horno de convección

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 «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos (como 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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.

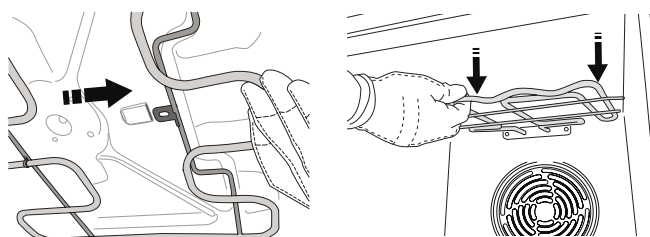
- La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

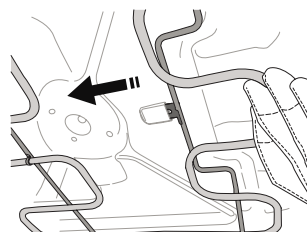
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

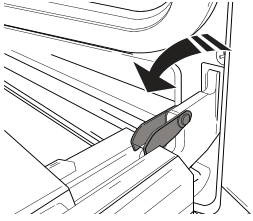


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

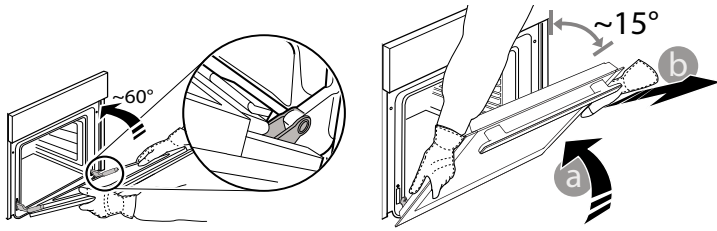


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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.

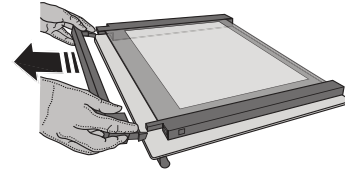
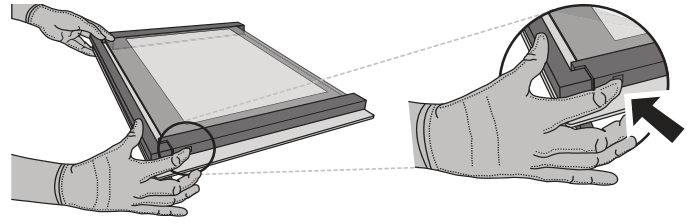
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.

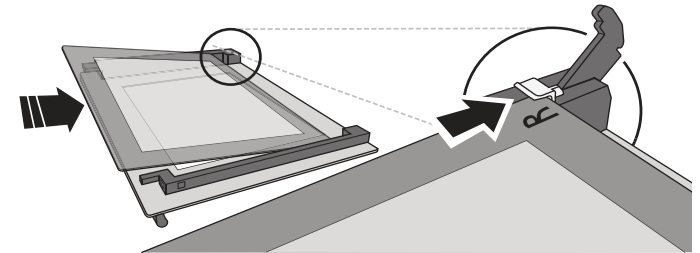
CLICK&CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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 colocar el cristal interior correctamente, asegúrese de que la letra «R» está visible en la esquina izquierda. 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.

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

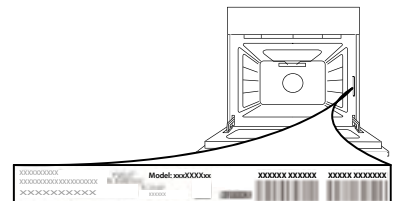
>  Descárguese la Guía de uso y cuidado en el sitio web docs.indesit.eu (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> 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.



400010892993

Impreso en Italia

