

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

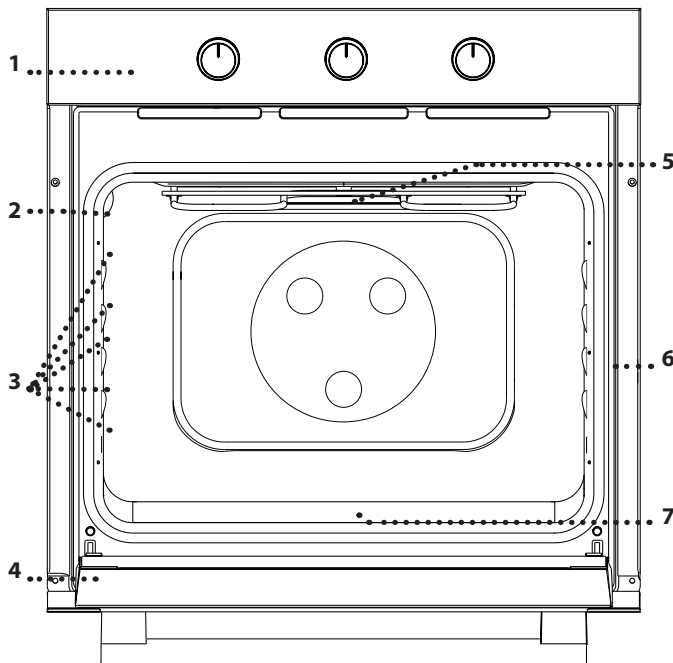


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.indesit.eu** siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



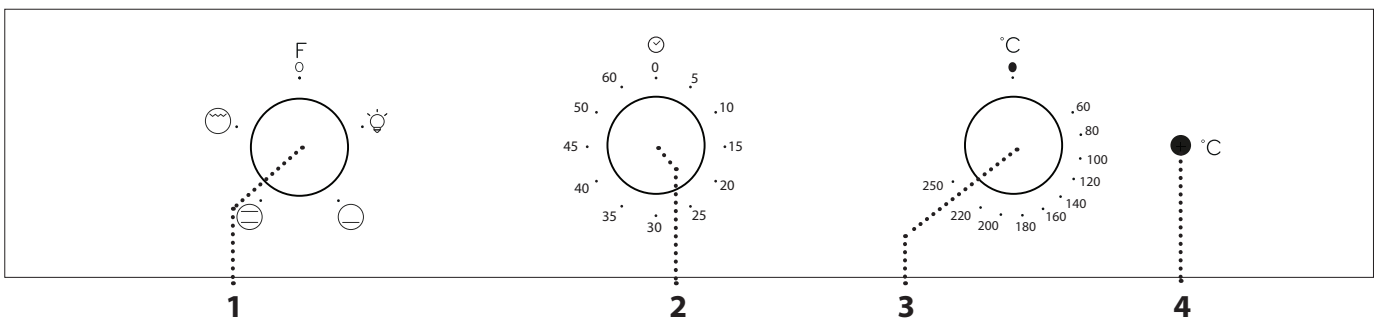
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Lámpara
3. Guías para los estantes
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
4. Puerta
5. Resistencia superior/grill
6. Placa de características
(no debe retirarse)
7. 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. 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.

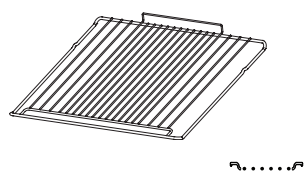
4. LED TERMOSTATO/ PRECALENTADO

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

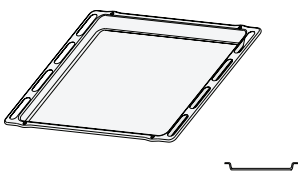
ACCESORIOS

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

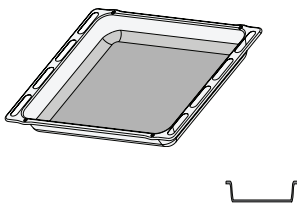
REJILLA



BANDEJA PASTELERA (SI ESTÁ PREVISTA)



GRASERA (SI ESTÁ PREVISTA)



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 otros accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías de los estantes.

FUNCIONES

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

	DESACTIVADO Sirve para apagar el horno.
	LUZ Para encender la luz del compartimento.
	CALENTAMIENTO INFERIOR Para dorar el fondo de las comidas. Esta función también se puede utilizar para la cocción lenta, para terminar de cocinar platos muy líquidos (dulces o salados) o espesar salsas.
	CONVENCIONAL Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda colocar los alimentos en el 2º nivel.
	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.

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 una hora aproximadamente.

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. PRECALENTANDO

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 seleccionar el tiempo que desee: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALEN-TANDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos		Sí	150 - 170	30 - 90	2 
Tarta rellena (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160-200	35-90	2 
Biscuits, tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2/3 
Lionesas		Sí	180 - 200	40 - 60	2 
Merengues		Sí	90	150 - 200	2 
Pizza/focaccia		Sí	220-250	10 - 25	1/2 
Pan pequeño (80g)		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
Barra de pan (500g)		Sí	180	50 - 70	1/2 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	2 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	190 - 200	30 - 50	2 
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20-30	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 
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 
Patatas al horno		Sí	220 - 240	40-60	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 
Verduras gratinadas		5'	250	5 - 15	4 

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

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

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.

.....

POSTRES

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada.
- Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el producto se «hincha» durante el horneado, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

CARNE

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar.
- En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor.
- Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando ase piezas de carne, hágalo con piezas del mismo grosor para obtener una cocción uniforme.
- Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.
- Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graserá con 200 ml de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne.
- Rellénela cuando sea necesario.

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.

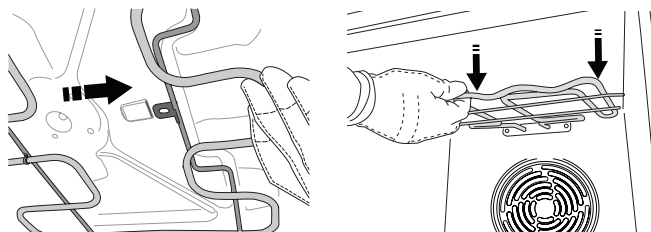
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

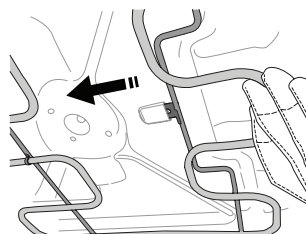
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

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

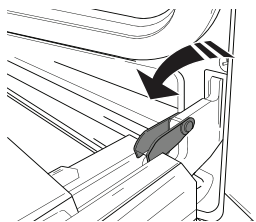


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

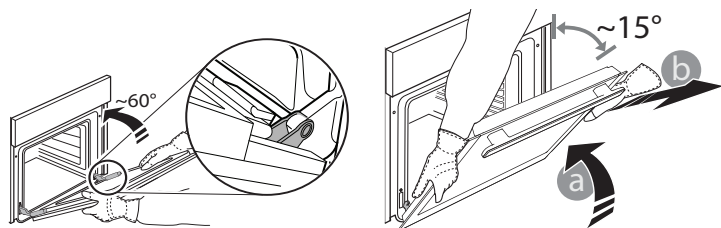


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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.

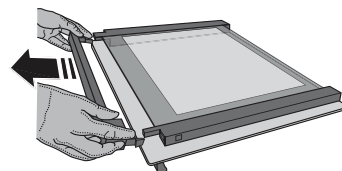
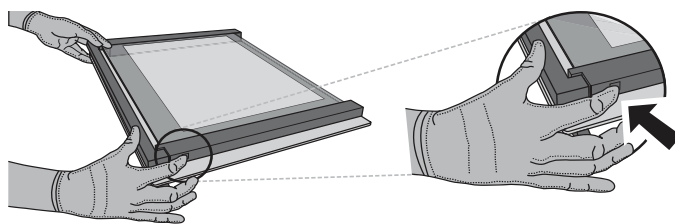
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.

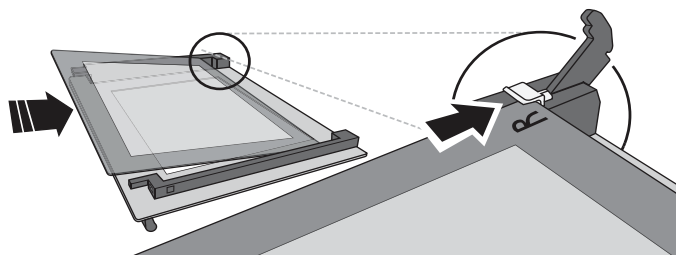
CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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.

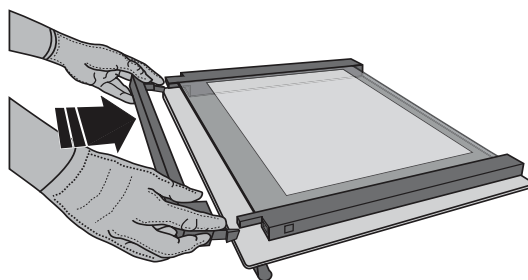


2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

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.

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO
 [www](#) 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
>  [www](#) 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.

