

GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO INDESIT

Para receber mais informações e assistência,
registre o seu produto em
www.indesit.com/register

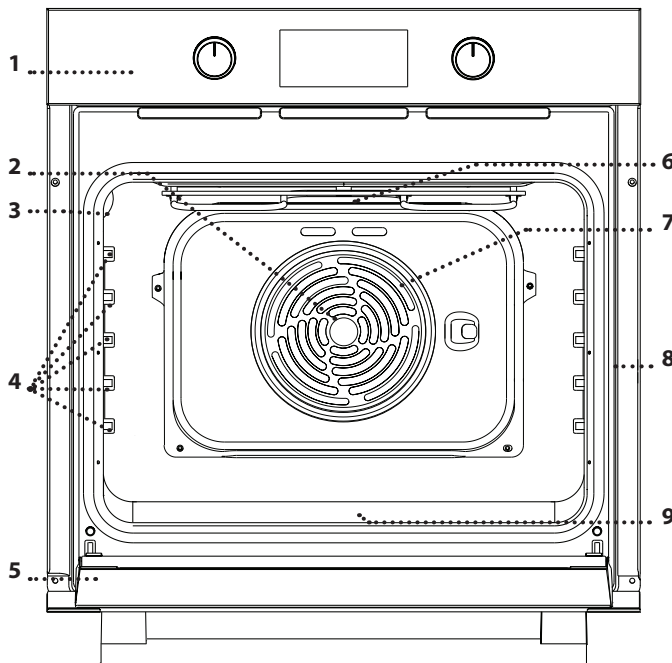


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.indesit.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



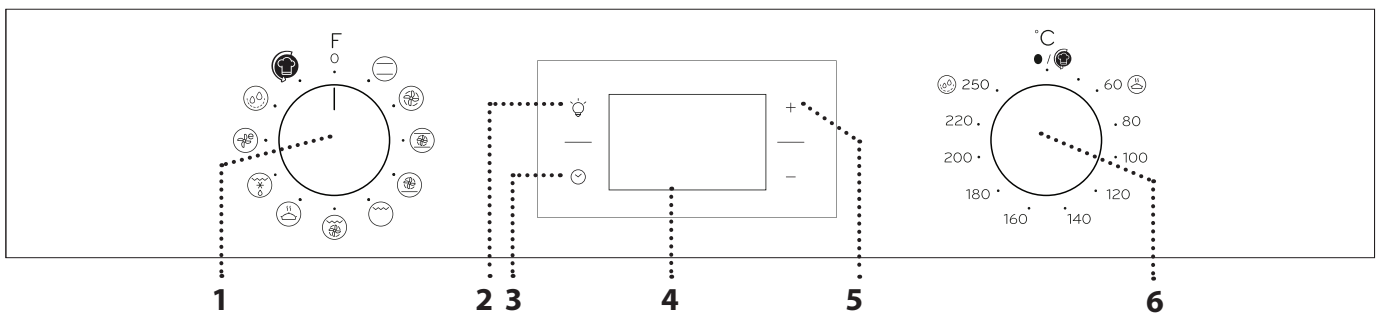
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior / grill
7. Resistência circular (invisível)
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. LUZ

Com o forno ligado, prima para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. AJUSTE DA HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.
Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

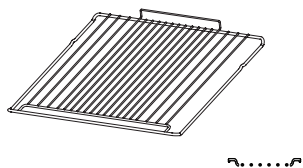
5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

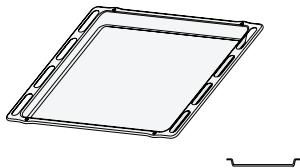
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Para as funções automáticas utilize

GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

• Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

• As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.

FUNÇÕES



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



MULTINÍVEL

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



XL COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.



PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro para assar, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



GRATIN

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



MANUTENÇÃO DO CALOR

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.



FREASY COOK

Todas as resistências, bem como a ventoinha são amovíveis, garantindo uma distribuição de calor consistente e uniforme em todo o forno. Não é necessário pré-aquecer o forno para este modo de cozedura. Este modo está especialmente recomendado para cozinhar alimentos pré-emballados rapidamente (congelados ou pré-cozinhados). Poderá obter os melhores resultados se utilizar apenas um nível de cozedura.



AR FORÇADO ECO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .



HYDROCLEANING

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de comida. Deite 200 ml de água potável no fundo do forno e ative a função durante 35 minutos a 90°C. Ative a função quando o forno estiver frio e deixe-o arrefecer durante 15 minutos após terminar o ciclo.



TURN & GO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e a duração ideais para cozinhar uma grande variedade de pratos, incluindo carne, peixe, doces e legumes. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize + ou - para definir os minutos e prima  para confirmar.

Lembre-se: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "XL Cooking". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*.

A função só é iniciada se o *botão do termóstato* estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

TURN & GO

Para iniciar a função "Turn & Go", selecione a mesma rodando o *botão seletor* no ícone relevante e mantendo o *botão do termóstato* no ícone  / . Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para "0".

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.

Para obter os melhores resultados de cozedura usando a função "Turn & Go", siga os pesos sugeridos para cada tipo de alimento contidos na tabela seguinte.

Alimento	Receita	Peso (kg)
Carne	Vitela assada, carne de vaca mal passada	0,6 - 0,7
	Frango / Perna de borrego em pedaços	1,0 - 1,2
Peixe	Filete de salmão / peixe assado (inteiro)	0,9 - 1,0
	Peixe em papelote	0,8 - 1,0
Legumes	Legumes recheados	1,8 - 2,5
	Tarte de legumes	1,5 - 2,5
Bolos salgados	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Massa	Lasanha / Timbale de massa ou de arroz	1,5 - 2,0
Bolos	Bolo fermentado / Bolo de frutas secas	0,9 - 1,2
	Maças assadas	1,0 - 1,5
Pão	Pão de forma	0,5 - 0,6
	Baguetes	0,5 - 0,8

MANUTENÇÃO DO CALOR

Para dar início à função "Manutenção do calor", rode o *botão do termóstato* até ao ícone relevante; se o forno estiver configurado para uma temperatura diferente (ou se a temperatura da cavidade do forno for superior a 65 °C) não será possível ativar esta função.

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima - para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de pré-aquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Notas: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição 0.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.

Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize - para repor o tempo para "00:00".

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sim	160 - 180	30 - 90	4  1 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	20 - 45	3 
		Sim	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Sim	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Massa choux		Sim	180 - 210	30 - 40	3 
		Sim	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sim	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4  2 
		Sim	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Pão		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sim	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 - 25	4  2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3 
		Sim	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sim	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vents/ salgadinhos de massa folhada		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2 

FUNÇÕES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Ar forçado Eco

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Forma para assar na grelha	Forma/tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro para pastelaria	Tabuleiro para assar com 200 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3 
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2 
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2 
Peru/ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Peixe no forno/em papelote (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2 
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2 
Pão tostado		-	250	2 - 6	5 
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	20 - 30*	4 3  
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30*	5 4  
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1  
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3 
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3 
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3 
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3 
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100***	4 1  
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1  
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1  
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/ lasanha (nível 3)/ carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120***	5 3 1   
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2 

O tempo indicado não inclui a fase de pré-aquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

***Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em **docs.indesit.eu** para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Ar forçado Eco
ACESSÓRIOS							
	Grelha	Forma para assar na grelha	Forma/tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro para pastelaria	Tabuleiro para assar com 200 ml de água		

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN INDESIT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.indesit.com/register

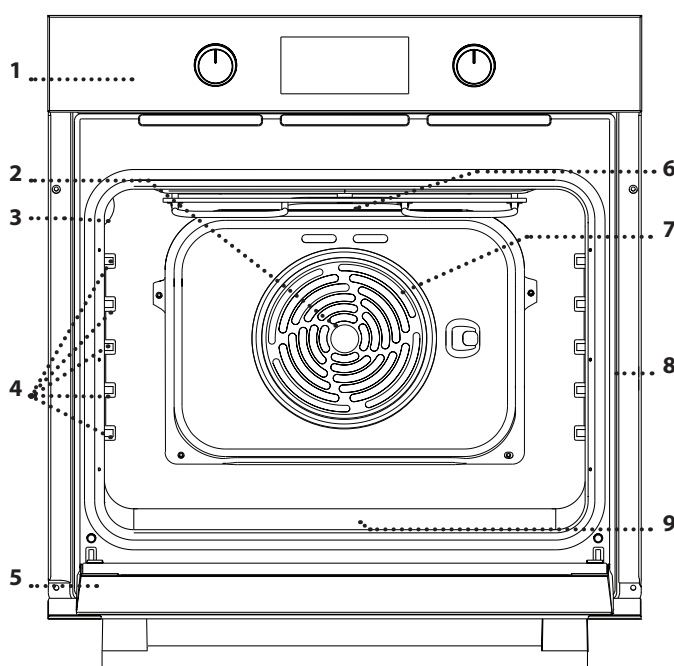


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.indesit.eu and following the instructions on the back of this booklet.



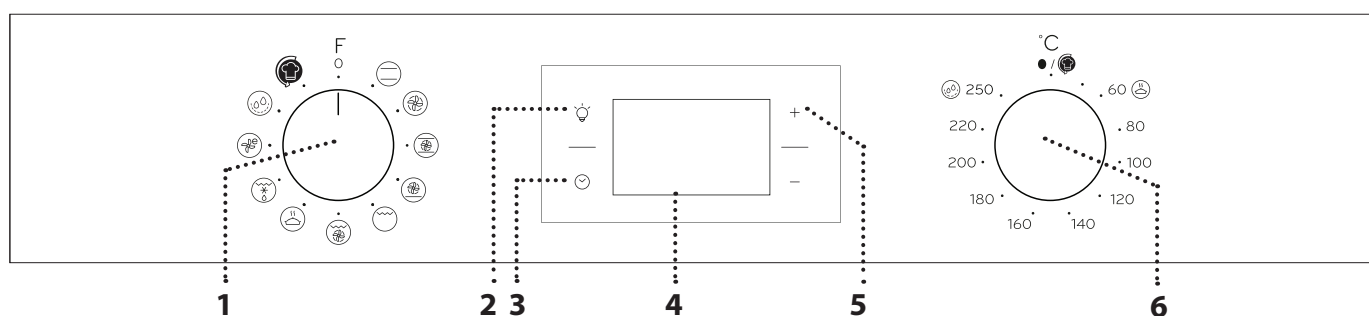
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Circular heating element
(non-visible)
8. Identification plate
(do not remove)
9. Bottom heating element
(non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

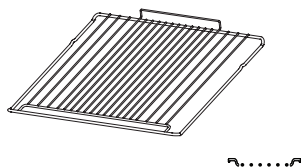
5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

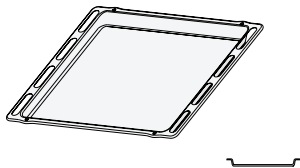
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions. For automatic functions use

WIRE SHELF



BAKING TRAY



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

USING THE ACCESSORIES

• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

• The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.

FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



MULTILEVEL

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



XL COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.



PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



GRATIN

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



KEEP WARM

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.



FREASY COOK

All the heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.



ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



HYDROCLEANING

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.



TURN & GO

This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use + or - to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or - to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "XL Cooking" function. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*.

The function will not start if the *thermostat knob* is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

TURN & GO

To start the "Turn & Go" function, select the function turning the *selection knob* on the relevant icon, keeping the *thermostat knob* on the  icon. To end the cooking, turn the *selection knob* on "0".

Please note: You can set the cooking end time and timer. To obtain the best cooking results using the "Turn & Go" function, follow the suggested weights for each kind of food in the following table.

Food	Recipe	Weight (kg)
Meat	Roast veal, Roast Beef rare	0,6 - 0,7
	Chicken / Leg of lamb in pieces	1,0 - 1,2
Fish	Salmon fillet / Baked fish (whole)	0,9 - 1,0
	Fish en papillote	0,8 - 1,0
Vegetables	Stuffed vegetables	1,8 - 2,5
	Vegetable pie	1,5 - 2,5
Salty cakes	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timbale of pasta or rice	1,5 - 2,0
Pastry	Leavened cake / Plum cake	0,9 - 1,2
	Baked apples	1,0 - 1,5
Bread	Bread loaf	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

KEEP WARM

To start the "Keep Warm" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature (or if the cavity temperature is above 65°C) the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated. At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



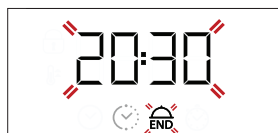
Use $+$ or $-$ to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use $-$ to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use $+$ or $-$ to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to position "0" to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  e "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use $+$ or $-$ to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use $-$ to reset the time to "00:00".

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4  1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	20 - 45	3 
		Yes	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Yes	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Yes	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / bread		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4  2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 - 25	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Yes	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Forced Air
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray / baking dish on the wire shelf	Baking tray	Baking tray with 200 ml of water		

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		-	250	2 - 6	
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	 
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30*	 
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100***	 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	 
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120***	  
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Forced Air
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray / baking dish on the wire shelf	Baking tray	Baking tray with 200 ml of water		

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

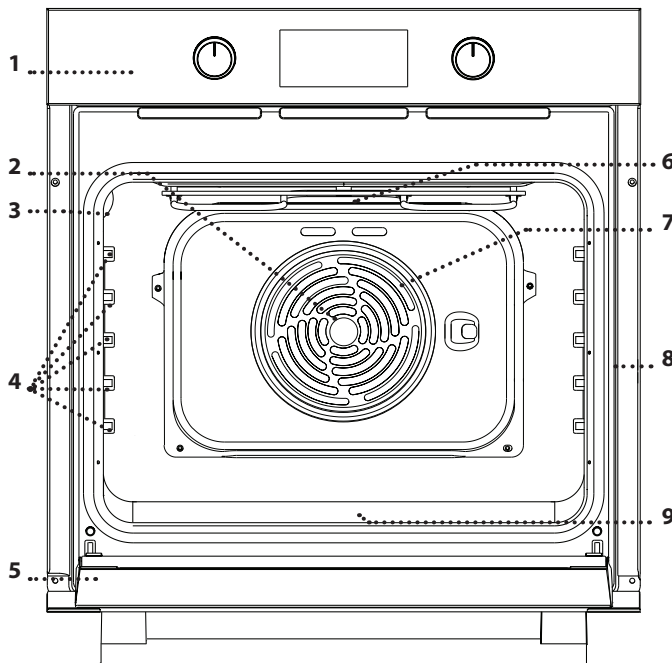


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web docs.indesit.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



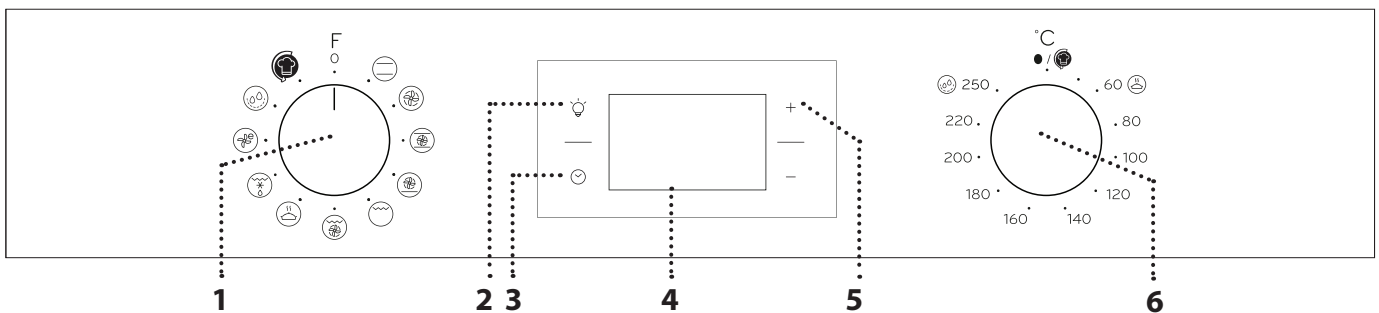
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Supports de grille
(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 COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre le l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder aux réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

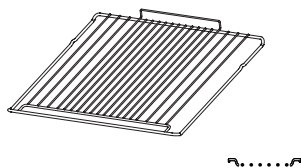
5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

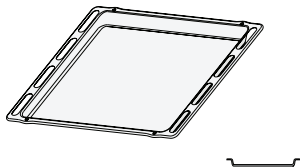
6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour les fonctions automatiques, utilisez

GRILLE MÉTALLIQUE



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.

UTILISER LES 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



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



MULTI-NIVEAU

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



XL COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



GRILL

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 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



MAINTIEN AU CHAUD

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



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



HYDROCLEANING

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.



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. 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, de préférence en utilisant la fonction « XL Cooking ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter : 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 : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



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 0°C. 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 démarrer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le *bouton de sélection* sur l'icône correspondant en maintenant 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 salées	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

MAINTIEN AU CHAUD

Pour lancer la fonction « Maintien au chaud », tournez le *bouton thermostat* au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente (ou si la température intérieur du four est supérieur à 65°C) la fonction ne débutera pas.

Veuillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

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.

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

. PROGRAMMER LA 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 se fait entendre et l'écran s'illumine lorsque la cuisson est terminée.

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote sur 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 la durée de cuisson et 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 se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer 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.

Veillez noter : Si la minuterie fonctionne, 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  « 00:00 » 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	PRÉCHAUFFAGE	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)		Si	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	20 - 45	3
		Oui	150 - 170	20 - 45	4 2
		Oui	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pain		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Si	190 - 200	45 - 65	2

FONCTIONS							
	Traditionnel	Grill	Gratin	Pizzas	Multi-niveau	XL cooking	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson / plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
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 - 50	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Si	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		-	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 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
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	4 1
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

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

FONCTIONS							
	Traditionnel	Grill	Gratin	Pizzas	Multi-niveau	XL cooking	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson / plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

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

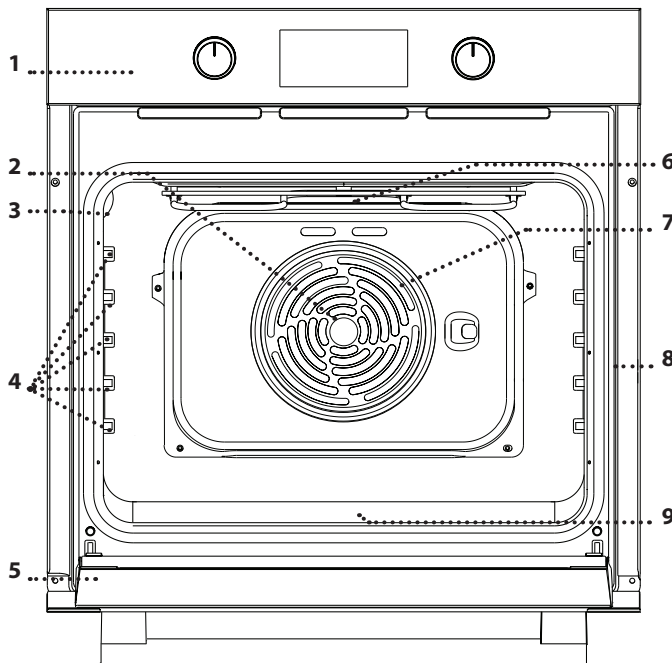


Puede descargarse las Instrucciones de
seguridad y la Guía de uso y cuidado
en nuestro sitio web **docs.indesit.eu** y
siguiendo las instrucciones del dorso de este
folleto.



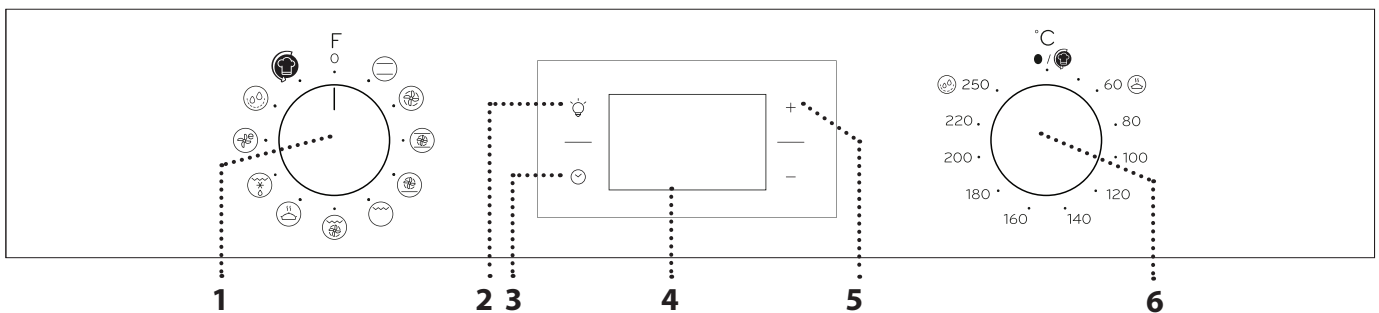
**Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de
Higiene y seguridad y de Uso y cuidado.**

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 **0** para
apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse
para encender o apagar
la luz del compartimento del
horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración de
tiempo de cocción, inicio diferido y
temporizador.
Para mostrar la hora cuando el
horno esté apagado.

4. PANTALLA

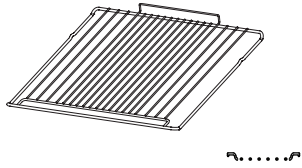
5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del
tiempo de cocción.

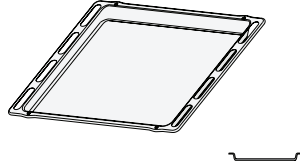
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gire para seleccionar la
temperatura deseada cuando
active las funciones manuales. Para
las funciones automáticas, utilice

REJILLA



BANDEJA PASTELERA



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



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 oirá 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 0 °C. 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 el icono .

Para finalizar la cocción, gire el *selector* hasta «0».

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 0.

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 «0» 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	PRECALENTA-MIENTO	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 sobre rejilla	Bandeja pastelera / plato para hornear sobre la rejilla		Bandeja pastelera	Bandeja pastelera con 200 ml de agua	

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTA-MIENTO	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 sobre rejilla	Bandeja pastelera / plato para hornear sobre la rejilla	Bandeja pastelera	Bandeja pastelera con 200 ml de agua		