

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO INDESIT

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

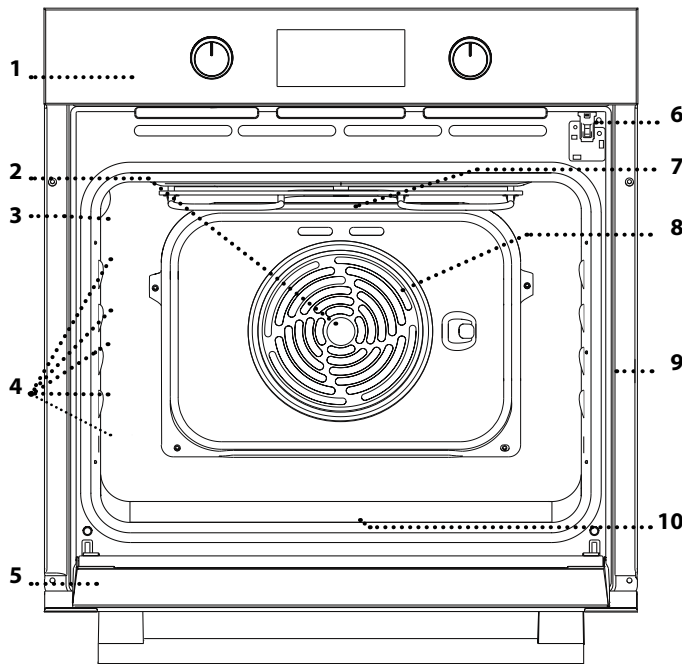


Puede descargar las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web **[docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)** siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



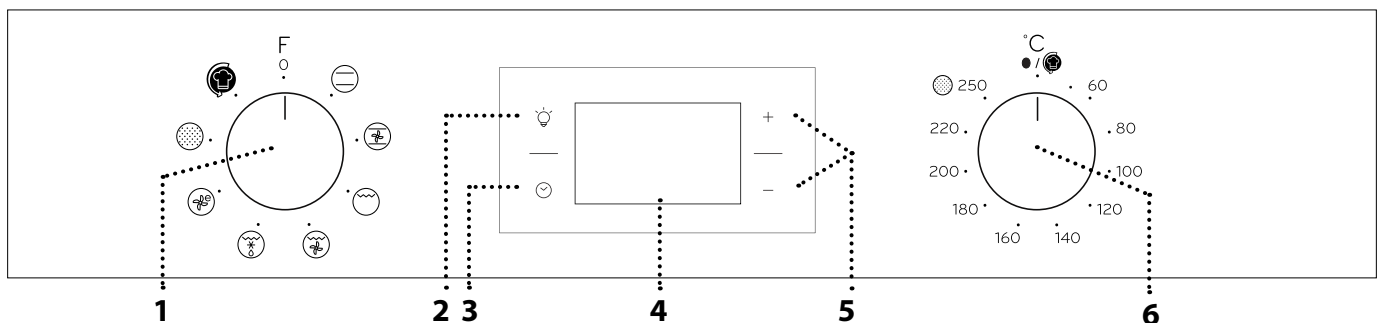
**Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para accesorios  
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta  
(bloquea la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular  
(no visible)
9. Placa de características  
(no debe retirarse)
10. 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

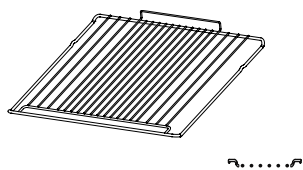
### 5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

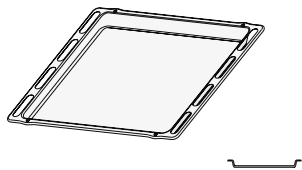
### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

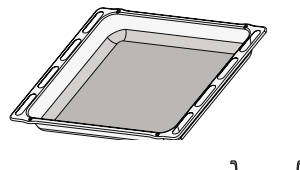
## REJILLA



## BANDEJA PASTELERA (SI LA HAY)



## GRASERA (SI LA HAY)



El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS 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 las guías para estantes lo más que pueda.

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

# FUNCIONES



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar en dos estantes como máximo al mismo tiempo. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



### GRILL

Para asar chuletas, brochetas y salchichas, cocinar verduras al gratén y 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.



### 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.



### HORNO DE CONVECCIÓN ECO

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



### LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - PIROLÍTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción, utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C).



### TURN & COOK

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

### TURN & COOK

Para iniciar la función «Turn & Cook», 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 & Cook», 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 |
| Repostería     | Bizcocho / Pastel de ciruela                 | 0,9 - 1,2 |
|                | Manzanas asadas                              | 1,0 - 1,5 |
| Pan            | Pan de molde                                 | 0,5 - 0,6 |
|                | Baguettes                                    | 0,5 - 0,8 |

## 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 precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

## . PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

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

Después de programar un tiempo de cocción, si desea activar la función más tarde deberá programar el tiempo 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 los iconos  «00:00» 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 desactivar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear, luego utilice - para poner el tiempo en "00:00".

### . FUNCIÓN DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.**

**Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.**

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función. Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Le recomendamos activar la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono . La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra "Limp. Pirolítica".

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

# TABLA DE COCCIÓN

| RECETA                                                               | FUNCIÓN                                                                             | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bizcochos</b>                                                     |    | Sí          | 160-180          | 30-90          | 2/3                                                                                          |
|                                                                      |    | Sí          | 160 - 180        | 30 - 90 ***    | 4  1      |
| <b>Bizcocho relleno</b><br>(tarta de queso, strudel, tarta de fruta) |    | Sí          | 160-200          | 35-90          | 2                                                                                            |
|                                                                      |    | Sí          | 160-200          | 35-90 ***      | 4  2      |
| <b>Galletas, tartaletas</b>                                          |    | Sí          | 170 - 180        | 15 - 45        | 3                                                                                            |
|                                                                      |    | Sí          | 160 - 180        | 20 - 45 ***    | 4  2      |
| <b>Lionesas</b>                                                      |    | Sí          | 180 - 200        | 30 - 40        | 3                                                                                            |
|                                                                      |    | Sí          | 180 - 190        | 35 - 45 ***    | 4  2      |
| <b>Merengues</b>                                                     |    | Sí          | 90               | 150 - 200      | 3                                                                                            |
|                                                                      |    | Sí          | 90               | 140 - 200      | 4  2      |
| <b>Pan, pizza, focaccia</b>                                          |    | Sí          | 190 - 250        | 15 - 50        | 2                                                                                            |
|                                                                      |   | Sí          | 190 - 250        | 25 - 50 ***    | 4  2    |
| <b>Pizzas congeladas</b>                                             |  | Sí          | 250              | 10 - 15        | 3                                                                                          |
|                                                                      |  | Sí          | 250              | 10-20 ***      | 4  2  |
| <b>Tartas saladas</b><br>(tarta de verduras, quiche)                 |  | Sí          | 175 - 200        | 45 - 60        | 3                                                                                          |
|                                                                      |  | Sí          | 175 - 190        | 45 - 60 ***    | 4  2  |
| <b>Volovanes/hojaldres</b>                                           |  | Sí          | 190 - 200        | 20 - 30        | 3                                                                                          |
|                                                                      |  | Sí          | 180-190          | 15-40 ***      | 4  2  |
| <b>Lasaña / pasta al horno / canelones / budines</b>                 |  | Sí          | 190 - 200        | 45 - 65        | 2                                                                                          |
| <b>Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg</b>                              |  | Sí          | 190-200          | 80-110         | 3                                                                                          |

| FUNCIONES  |  Convencional |  Grill                                         |  Gratin                                                                    |  Horno de convección            |  Horno de convección Eco                           |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESORIOS | <br>Rejilla   | <br>Bandeja para hornear o molde sobre rejilla | <br>Bandeja pastelera /<br>Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla | <br>Grasera / Bandeja pastelera | <br>Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua |

| RECETA                                                          | FUNCIÓN                                                                             | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pollo/conejo/pato</b> 1 kg                                   |    | Sí          | 200-230          | 50-100         | 2<br>                                                                                           |
| <b>Pavo / oca</b> 3 kg                                          |    | -           | 190 - 200        | 100-160        | 2<br>                                                                                           |
| <b>Pescado al horno/en papillote</b><br>0,5 kg (filete, entero) |    | Sí          | 170 - 190        | 30-45          | 2<br>                                                                                           |
| <b>Verduras rellenas</b><br>(tomates, calabacines, berenjenas)  |    | Sí          | 180 - 200        | 50 - 70        | 2<br>                                                                                           |
| <b>Pan tostado</b>                                              |    | 5'          | 250              | 2-6            | 5<br>                                                                                           |
| <b>Filetes/rodajas de pescado</b>                               |    | -           | 230 - 250        | 15 - 30 *      | 4 3<br>      |
| <b>Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas</b>        |    | -           | 250              | 15-30 *        | 5 4<br>      |
| <b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg                                     |    | Sí          | 200 - 220        | 55 - 70 **     | 2 1<br>      |
| <b>Rosbif poco hecho</b> 1 kg                                   |    | Sí          | 200-210          | 35-50 **       | 3<br>                                                                                           |
| <b>Pierna o jarrete de cordero</b>                              |    | Sí          | 200-210          | 60-90 **       | 3<br>                                                                                           |
| <b>Patatas al horno</b>                                         |    | Sí          | 200 - 210        | 35-55 **       | 3<br>                                                                                           |
| <b>Verduras gratinadas</b>                                      |    | -           | 200 - 210        | 25 - 55        | 3<br>                                                                                           |
| <b>Lasañas y carnes</b>                                         |    | Sí          | 200              | 50-100 ****    | 4 1<br>      |
| <b>Carnes y patatas</b>                                         |   | Sí          | 190-200          | 45-100 ****    | 4 1<br>    |
| <b>Pescados y verduras</b>                                      |  | Sí          | 180              | 30-50 ****     | 4 2<br>  |
| <b>Carne asada / carne rellena asada</b>                        |  | -           | 170 - 180        | 100 - 150      | 2<br>                                                                                         |

\* 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](https://docs.indesit.eu) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada para las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

| FUNCIONES  |  Convencional |  Grill                                      |  Gratin                                                             |  Horno de convección        |  Horno de convección Eco                       |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESORIOS |  Rejilla      |  Bandeja para hornear o molde sobre rejilla |  Bandeja pastelera / Graser o bandeja para hornear sobre la rejilla |  Graser / Bandeja pastelera |  Graser / Bandeja pastelera con 200 ml de agua |



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) para más información

**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 causados 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.

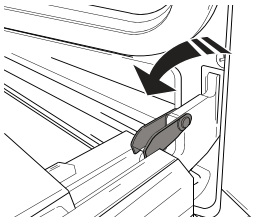
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

## ACCESORIOS

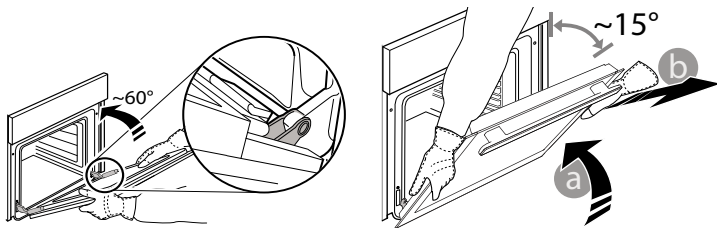
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## 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.

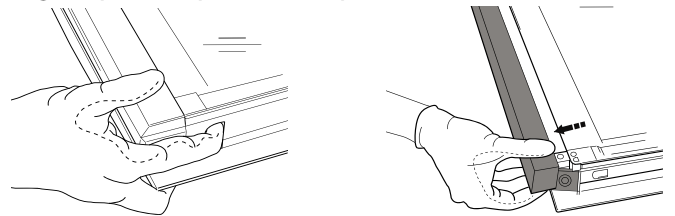
**3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.**

**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.**

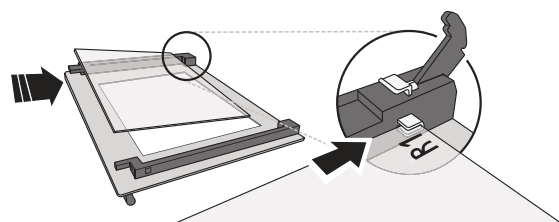
## CLICK&CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

**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. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal**



**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.<br>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



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) para más información

### 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. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario. 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

La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

### CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

> Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial 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.

