

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

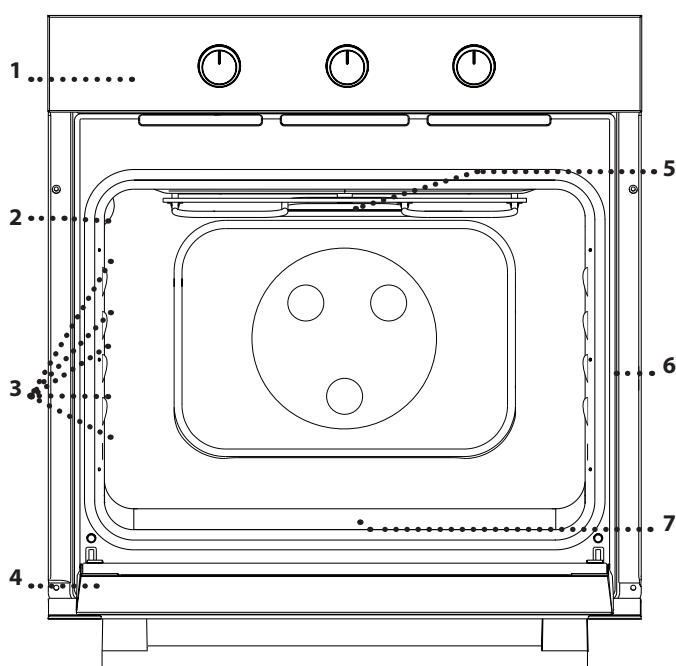


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.indesit.eu and following the instructions on the back of this booklet.



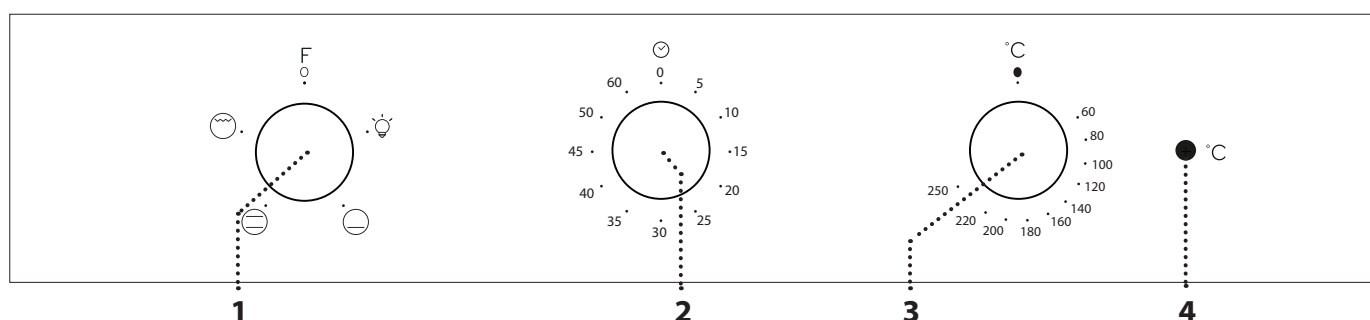
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. TIMER KNOB

Useful as a timer. Does not activate or interrupt cooking.

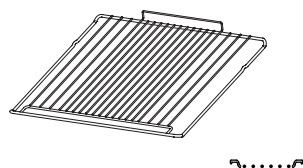
3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

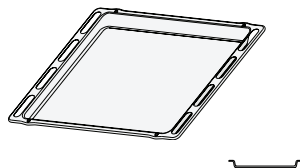
4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

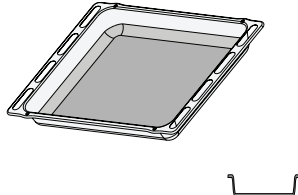
WIRE SHELF



BAKING TRAY (IF PRESENT)



DRIP TRAY (IF PRESENT)



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 runners.

FUNCTIONS



OFF

For switching off the oven.



LIGHT

For switching on the light in the compartment.



BOTTOM HEATING

For browning the bottom of the dishes. The function can also be used for slow cooking, to finish cooking very liquid dishes (sweet or savour) or to thicken sauces and gravies.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. It is advisable to place food on 2nd level.



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.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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. 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.

2. ACTIVATE A FUNCTION

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and 0 .

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

. SETTING THE TIMER

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

To activate the timer, turn the *timer knob* to the desired length of time: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
Meringues		Yes	90	150 - 200	2 
Pizza / focaccia		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
Small bread (80g)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf (500g)		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	190 - 200	30 - 50	2 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2 
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
Roast potatoes		Yes	220 - 240	40 - 60	2 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets / slices		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Vegetable gratin		5'	250	5 - 15	4 

* Turn food halfway through cooking.

FUNCTIONS	 Conventional		 Grill		
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or baking tray on the wire shelf	 Baking tray / Drip tray or baking tray on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

.....

DESSERTS

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied.
- Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied.
- To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

MEAT

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When grilling pieces of meat, choose cuts of the same thickness to obtain even cooking. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape. To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with 200 ml of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Refill as necessary.

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

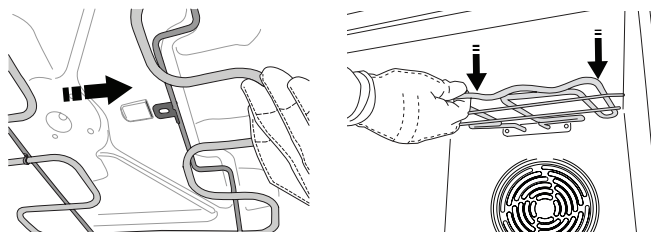
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

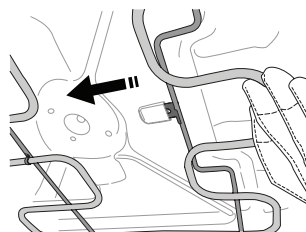
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.

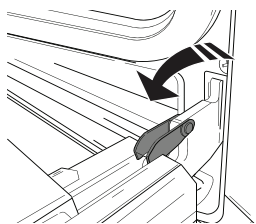


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

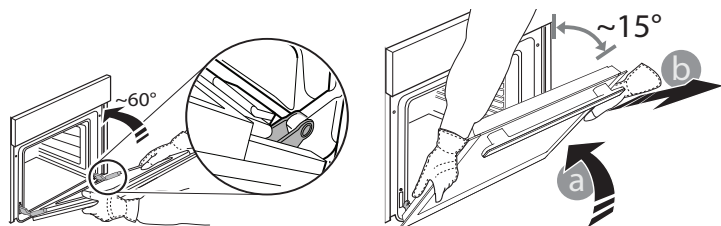


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

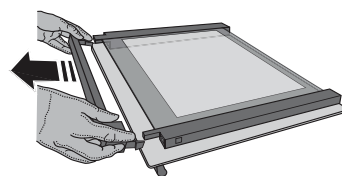
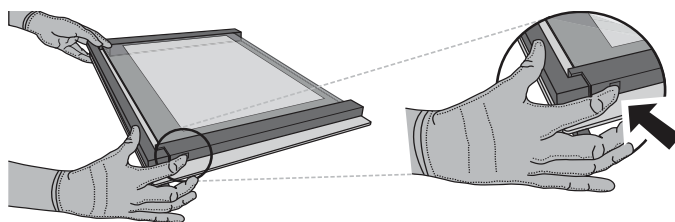
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

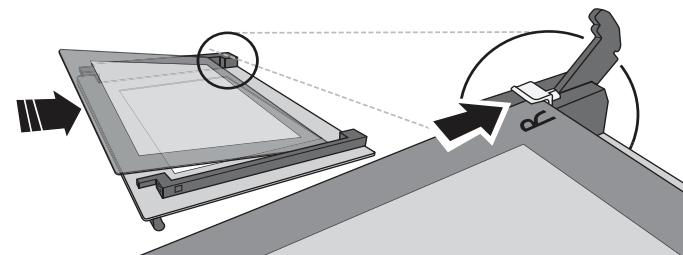
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.

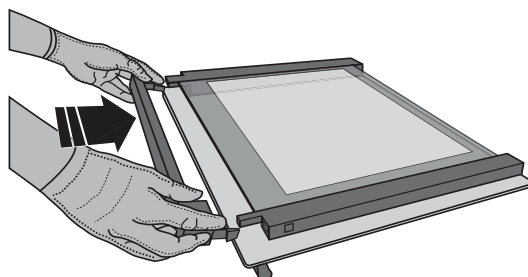


2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.indesit.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website **docs.indesit.eu**

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

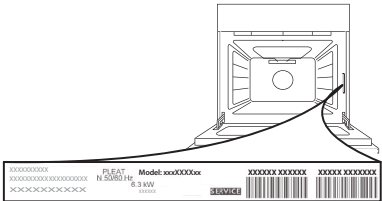
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Download the Use and Care Guide from our website **docs.indesit.eu** (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

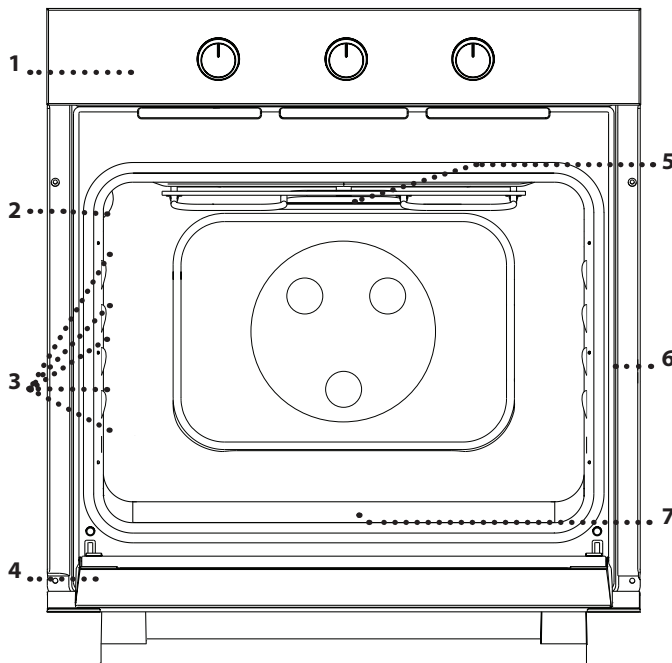


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.indesit.eu** siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



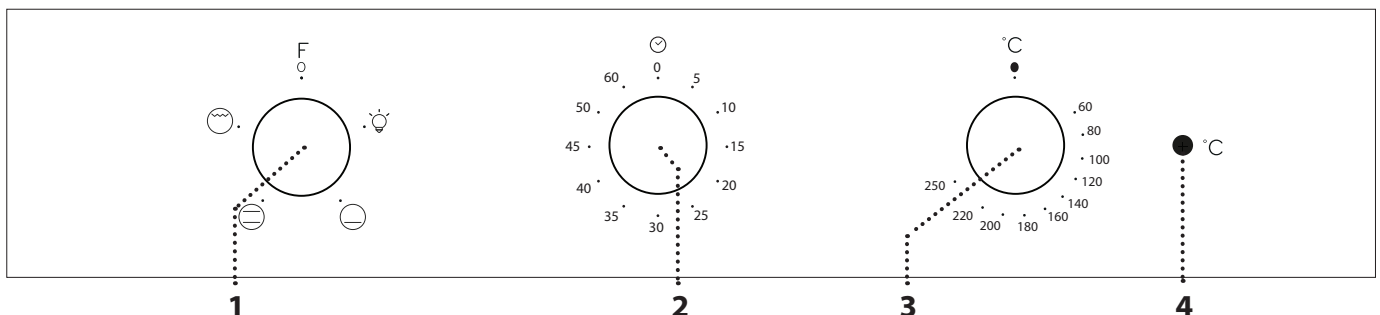
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

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

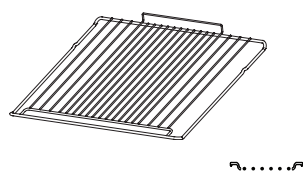
Se enciende durante el proceso de calentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

ACCESORIOS

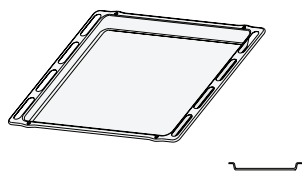


Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de
docs.indesit.eu

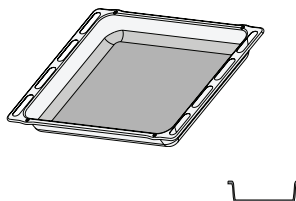
REJILLA



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 graseira 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.

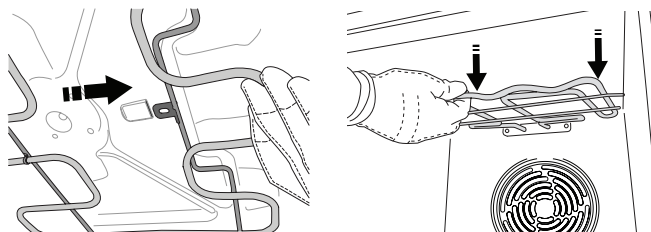
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

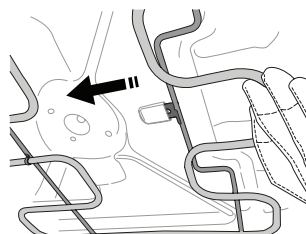
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

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

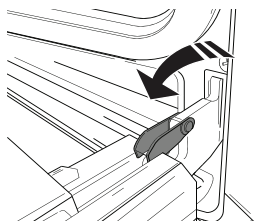


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

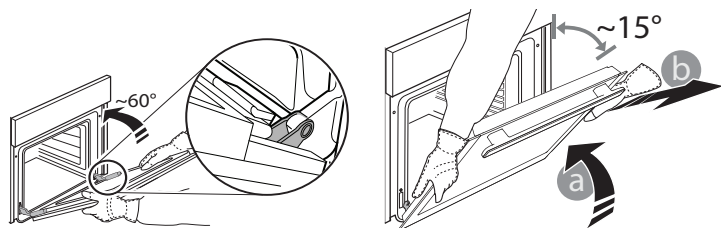


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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.

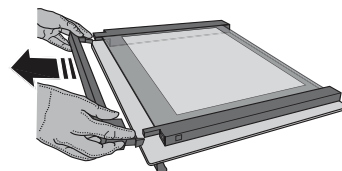
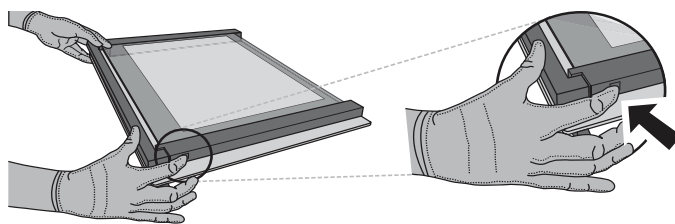
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.

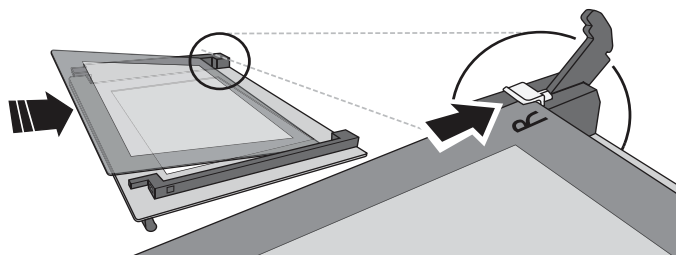
CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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.

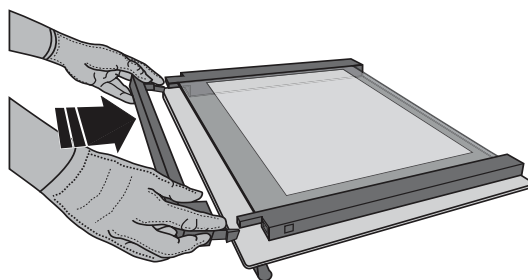


2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

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

>  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.

