



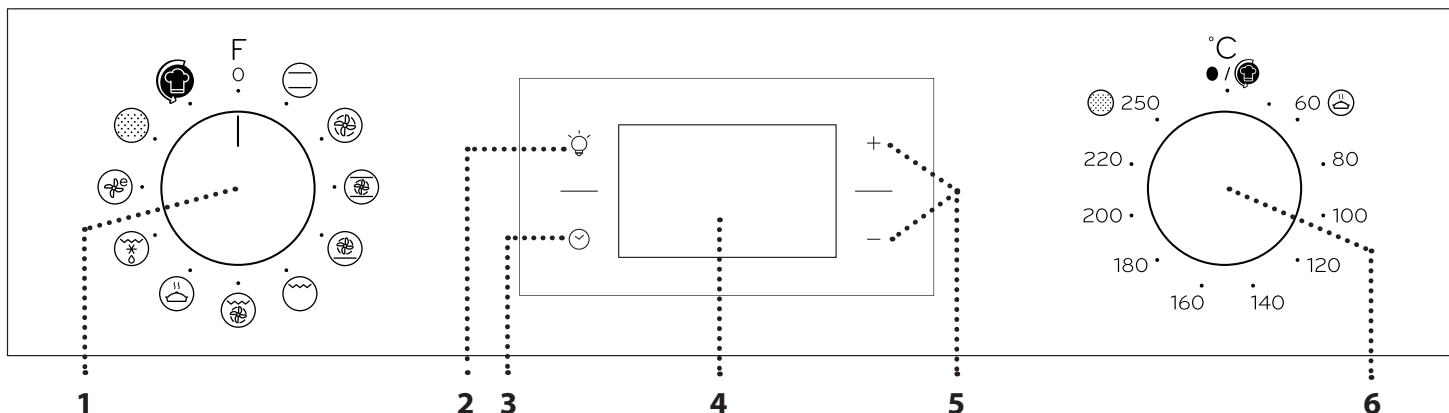
TAK FORDI DU HAR KØBT ET INDESIT PRODUKT

Registrér venligst dit produkt på www.indesit.com/register, for at modtage en mere komplet assistance



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. LYS

Tryk med ovnen tændt for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Til at tage adgang til tilberedningstidens indstillinger, udskudt start og timeren. Til visualisering af klokkeslættet, når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPER

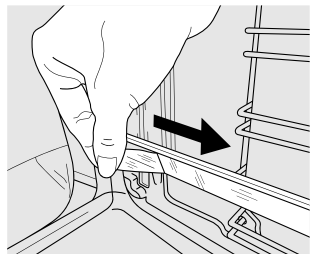
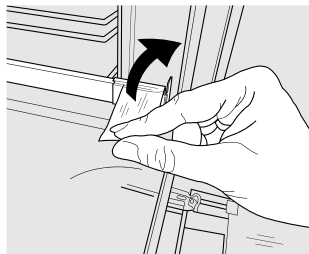
Til ændring af tilberedningstidens indstillinger

6. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres. Hold den, for "Turn & Go" funktionen, på .

GLIDEHYLDER OG HYLDESKINNER

Før du anvender ovnen, skal du fjerne beskyttelsestapen [a], og derefter fjerne beskyttelsesfolien [b] fra glideskinnerne.

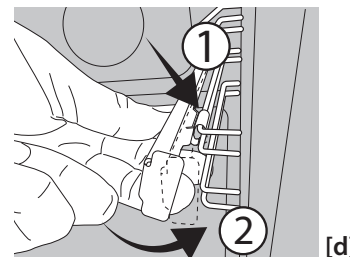
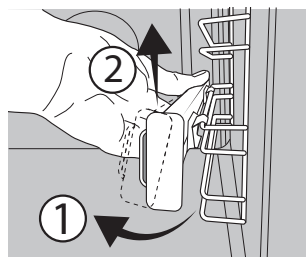


FJERN GLIDESKINNERNE [c]

Træk i den nederste del af glideskinnerne for at åbne de nedre kroge (1), og træk glideskinnerne opad, hvormed de fjernes fra de øverste kroge (2).

GENMONTERING AF GLIDESKINNER [d]

Hold de øverste kroge på hyldeskinnerne (1), tryk derefter den nederste del af glideskinnerne mod hyldeskinnerne, indtil de nederste kroge klikker på plads (2).



AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

1. Tag forsvarligt fat om skinnens ydre del og træk den ud mod dig selv, for at trække understøtningen og de to interne stifter ud af sædet, for at afmontere skinnerne.

2. Anbring glideskinnerne i nærheden af ovnrummet og start med at sætte de to stifter i deres sæder, for at sætte styreskinnerne på plads igen. Anbring herefter det ydre afsnit i nærheden af sædet, stik understøtningen i og tryk hårdt i retning af ovnrummets væg, for at være sikker på at styreskinnen er forsvarligt fastgjort.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på indtil ikonet og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



Benyt + eller - til at indstille timetallet, og tryk på for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minutterne, og tryk på for at bekræfte.

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Som standard er ovnen programmeret til at fungere ved en effekt på mere end 3 kW (Hi): For at betjene ovnen ved en effekt der er kompatibel med en strømforsyning i hjemmet på mindre end 2,9 kW (Lo), skal du ændre indstillingerne. Menuen åbnes ved at dreje vælgeknappen over på og herefter tilbage på 0.

Bemærk: Når ikonet blinker, for eksempel efter en længerevarende strømafbrydelse, er det nødvendigt at indstille klokkeslættet.

Tryk og hold straks herefter + og — trykket i fem sekunder.



Anvend + eller — til at ændre indstillingen, og tryk og hold så ☺ trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

FUNKTIONER & DAGLIG BRUG

-  **OVER-/UNDERVARME**
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
-  **FLERE RIBBER**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.
-  **XL TILBEREDNING**
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.
-  **PIZZA**
Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza og brød. Det er en god ide, at vende om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
-  **GRILL**
Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
-  **GRATIN**
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.


1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

Drej på *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på  og .

Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*.

Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* står på 0 °C. Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

-  **TURN & GO**
Vælg funktionen "Turn & Go" ved at dreje *vælgeknappen* over på det relevante ikon, mens *termostatknappen* står på ikonet  / , for at starte denne funktion. Drej *vælgeknappen* over på "0", for at afslutte tilberedningen. Bemærk: Man kan indstille tilberedningens sluttid og timeren. Følg de anbefalede vægtangivelser, for de forskellige fødevarer i den nedenstående tabel, for at opnå de bedste resultater med funktionen "Turn & Go".







3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time. Ovn skal være tom i dette tidsrum.



Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

-  **HOLD VARM**
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.
-  **FREASY COOK**
Alle varmelementerne og blæseren tændes, hvilket sikrer en konsistent og ensartet varmfordeling i hele ovnen. Forvarmning er ikke nødvendig til denne tilberedningsmetode. Denne metode er særlig velegnet til hurtigt tilberedning af færdigretter (frosne eller forkogte). Man opnår de bedste resultater, hvis man kun bruger en ribbe.
-  **ØKO-VARMLUFT**
Til tilberedning af hele stege og farserede stege på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .
-  **AUTOMATISK PYRO RENGØRING AF OVNEN**
Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur.
-  **TURN & GO**
Denne funktion vælger automatisk en ideel temperatur og varighed til tilberedning af en række opskrifter, heriblandt kød, fisk, pasta, kager og grøntsager. Ovn skal være kold, når funktionen aktiveres.


Madvare	Opskrift	Vægt (kg)
Kød	Kalvesteg, Oksesteg rød	0,6 - 0,7
	Kylling / Udskåret lammekølle	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefilet / fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk i fad	0,8 - 1,0
Grøntsager	Fyldte grøntsager	1,8 - 2,5
	Vegetartærte	1,5 - 2,5
Madtærter	Quiche lorraine / Tærte	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Ovnret med pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bagning	Kager med hævemiddel / Plumkage	0,9 - 1,2
	Bagte æbler	1,0 - 1,5
Brød	Brød	0,5 - 0,6
	Flute	0,5 - 0,8

-  **HOLD VARM**
Funktionen "Hold varm" startes ved at dreje *termostatknappen* over på det relevante symbol; Hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur (eller hvis temperaturen i ovnrummet overstiger 65°C) starter funktionen ikke. Bemærk: Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

3. FORVARMNING OG RESTVARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon  på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde.

Efter tilberedning og med funktionen deaktiveret, kan ikonet  stadig være synligt på displayet, selv efter køleblæseren er slukket, for at indikere at der er restvarme i rummet.

Bemærk: Tiden efter hvor ikonet slukket varierer, fordi det afhænger af flere faktorer, såsom omgivelsestemperatur og hvilken funktion der er brugt. Men produktet ses som værende slukket, når pilen på vælgerknappen står på "0".


4. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Det er nødvendigt at vælge en funktion, før man kan starte tilberedningens programmering.



VARIGHED

Hold  trykket, indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.





Brug $+$ eller $-$ for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte.


Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. $-$. Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Når man har indstillet en tilberedningstid, kan funktionens start udsættes ved at programmere dens sluttid: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.





Brug $+$ eller $-$ til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på  for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje *vælgerknappen* over i positionen "0".

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 1  

ENDT TILBEREDNING

Der lyder et signal og displayet vil angive, at funktionen er fuldført.



Drej på *vælgerknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke ovnen.


Bemærk: Hvis timeren er aktiv, vises "END" på displayet skiftevis med den tilbageværende tid.

5. INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

Hold  trykket, indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug $+$ eller $-$ for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte.

Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke og herefter anvende $-$ til at indstille tiden på "00:00".


6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION - PYRO

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.

Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger pyrolysecyklussen. Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, hvis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Den automatiske rengøringsfunktion aktiveres ved at dreje på vælgerknappen og dreje termostatknappen over på ikonet . Funktionen aktiveres automatisk, lågen låses og lyset i oven slukkes: På displayet vises den tilbageværende tid skiftevis med "Pyro".

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

Småkager/portionstærter		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Bagt pasta / Cannelloni / Grønsagstærter		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lammekød / kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Fisk i fad 0,5 kg (fileter, hele)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Ristet brød		5'	250	2 - 6	
Steg kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt). Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmingsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

▼ Download den komplette Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.indesit.eu med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.

TILBEHØR					
	Rist	Bradepande eller kageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Dryppebakke / bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

FEJLFINDING

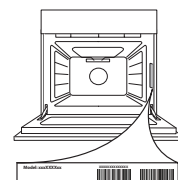
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".

▼ Download den komplette brugs- og plejevejledning fra docs.indesit.eu for flere oplysninger om dit produkt



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website docs.indesit.eu
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



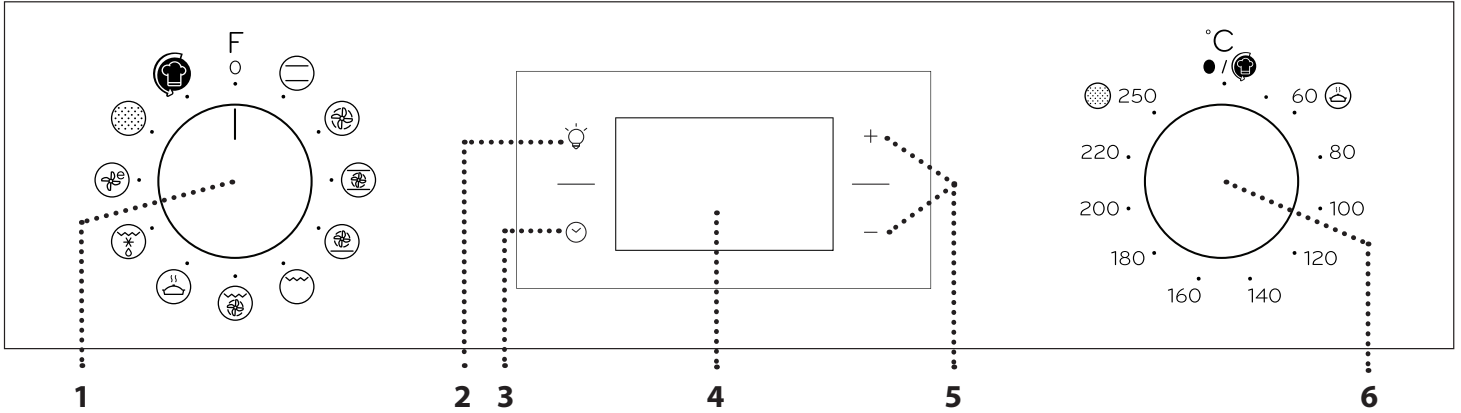


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT INDESIT-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.indesit.com/register



Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.

0-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO

Uunin ollessa päällä painaminen sytyttää tai sammuttaa uunitilan lampun.

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Avaa pääsyn kypsennysajan asetuksiin, viivästettyyn käynnistykseen ja ajastimeen.

Näyttää ajan uunin ollessa pois päältä.

4. NÄYTTÖ

5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Muuttaa kypsennysajan asetukset

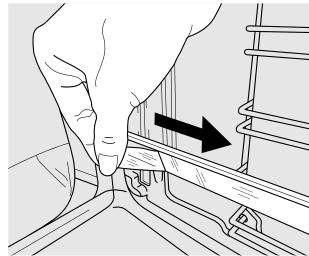
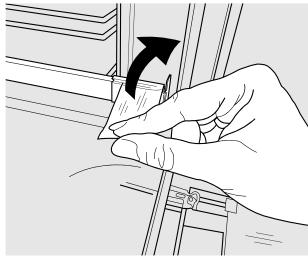
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja aktivoitaessa.

“Turn & Go” -toimintoa varten pidä kohdassa ●/●.

LIUKUVAT HYLLYT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä irrota suojateippi [a] ja sitten liukuohjaimien suojakalvo [b].

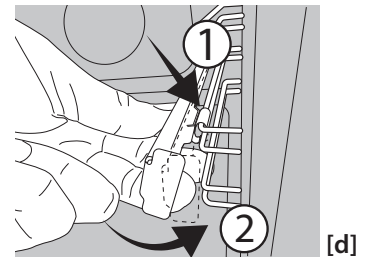
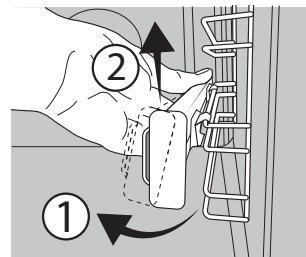


LIUKUOHJAIMIEN POISTAMINEN [c]

Vedä liukuohjaimen alaosa siten, että alakoukut (1) irtoavat ja vedä liukuohjaimia ylöspäin, jotta ne irtoavat yläkoukuista (2).

LIUKUOHJAIMIEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukuohjaimien alaosa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

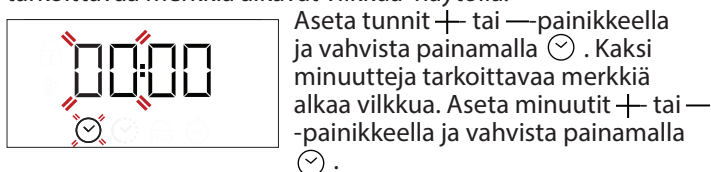
1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseä päin kunnes tuki ja kaksi sisätappia irtoavat paikoiltaan.

2. Hyllykköohjaimet sijoitetaan takaisin paikoilleen asettamalla ne uuniosan lähelle ja laittamalla aluksi kaksi tappia paikoilleen. Aseta sitten ulkoinen osa sille kuuluvan paikan lähelle, laita paikalleen tuki ja paina tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta voit olla varma, että hyllykköohjain on oikealla paikallaan.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina ☺ kunnes kuvake ☺ ja kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta tunnit + tai —painikkeella ja vahvasta painamalla ☺. Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + tai —painikkeella ja vahvasta painamalla ☺.

Huomaa: Kun kuvake ☺ vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, on aika asetettava uudelleen.

2. VIRRAN KULUTUKSEN ASETUS

Oletuksen mukaisesti uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi): Jos uunia halutaan huoneiston sähköjakelesta johtuen käyttää alle 2,9 kW:n teholla (Lo), on asetuksia muutettava.







Valikon vaihtokohtaan päästään kääntämällä valintanuppi asentoon ☺ ja kääntämällä se sitten takaisin asentoon 0.

Paina + ja - pidä niitä painettuina viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Muuta asetusta käyttäen + tai - painiketta ja vahvasta sitten pitämällä painettuna ☺ vähintään kahden sekunnin ajan.

TOIMINNOT & PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

-  **PERINTEINEN**
Minkä tahansa ruokalajin kypsentyminen vain yhdellä tasolla.
-  **MULTILEVEL**
Eriasteisten (enintään kolme) useilla tasoilla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
-  **XL COOKING**
Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.
-  **PITSA**
Eriasteisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolessa välissä.
-  **GRILLAUS**
Pihvien, kebablihan ja makkaroiden tai kasvisgratiinien grillaukseen tai leivän paahtamiseen. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.
-  **GRATIINI**
Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopaisti,

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* kyseisen toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.


2. AKTIVOI TOIMINTO

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* halutun lämpötilan kohdalle.



Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni, kääntäen *valintanupin* ja *lämpötilan valitsimen* asentoon **O** ja ●.

Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä *valintanuppi* tai säätää lämpötilaa kääntämällä *lämpötilan valitsinta*. Toiminto ei käynnisty, jos lämpötilan valitsin on kohdassa 0 °C. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

 **TURN & GO**
"Turn & Go" -toiminto käynnistetään valitsemalla se kääntäen *valintanuppi* kyseisen kuvakkeen päälle, pitäen *lämpötilan valitsimen* ●/☺-kuvakkeen kohdalla. Kypsennys lopetetaan kääntämällä *valintanuppi* kohtaan "O".

Huomaa: Voit asettaa kypsennyksen päättymisajan ja ajastimen. Saat parhaat kypsennystulokset "Turn & Go"-toiminnosta noudattamalla kullekin ruokatyyppille seuraavassa taulukossa suositeltuja painoja.


3. LÄMMITÄ UUNI


Uudesta uunista saattaa tulla valmistuksesta jääneitä voimakkaita tuoksuja: tämä on täysin normaalia. Suosittelemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi. Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.


Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunnin ajaksi. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.


Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.


kana). Suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

 **LÄMPIMÄNÄPITO**
Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.


 **FREASY COOK**
Kaikki lämpövastukset ja puhallin käynnistyvät taaten lämmön kunnollisen ja tasaisen jakautumisen uunissa. Esikuumentaminen ei ole tarpeen tässä kypsennystavassa. Tämä kypsennystapa on erityisesti suositeltu valmisruokien nopeaan kypsentykseen (pakastetut ruoat tai puolivalmisteet). Parhaat tulokset saadaan käyttämällä vain yhtä kypsennystasoa.

 **SÄÄSTÖ KIERTOILMA**
Kypsentää tavallisia tai täytettyjä paisteja yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla ☺.

 **UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD**
Poistaa paistoroiskeet erittäin korkeassa lämpötilassa toimivalla jaksolla.



 **TURN & GO**
Tämä toiminto valitsee automaattisesti monille erilaisille liha-, kala-, pasta- ja vihannesruoille sekä makeille ruoille sopivimman lämpötilan ja ajan. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Ruoka	Resepti	Paino (kg)
Liha	Vasikanpaisti, raaka paahtopaisti	0,6 - 0,7
	Broileri / Lampaanviulu paloina	1,0 - 1,2
Kala	Lohifile / Paistettu (kokonainen) kala	0,9 - 1,0
	Foliossa paistettu kala	0,8 - 1,0
Vihannekset	Täytetyt vihannekset	1,8 - 2,5
	Kasvispiiras	1,5 - 2,5
Suolaiset piiraat	Kinkkujuustopiiras / Vihanneslaatikko	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- tai riisitimbaali	1,5 - 2,0
Leivonnaiset	Hiivalla kohotettu kakku / Luumukakku	0,9 - 1,2
	Uuniomenat	1,0 - 1,5
Leipä	Leipä, limppu	0,5 - 0,6
	Patonki	0,5 - 0,8


 **LÄMPIMÄNÄPITO**
Lämpimänäpito-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* kyseisen symbolin kohdalle; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan (tai jos sen lämpötila on yli 65 °C), toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

3. ESIKUUMENNUS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake  ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt. Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake  näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Ruoan laittaminen uuniin ennen esilämmitystä saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.



Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto on kytketty pois, kuvake  saattaa jäädä näkyviin näytölle senkin jälkeen kun jäähdytyspuhallin on sammunut; sen tarkoituksena on ilmoittaa, että osastossa on jälkilämpöä.

Huomaa: Kuvakkeen sammumisaika vaihtelee, sillä se riippuu eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa tuotteen katsotaan olevan pois päältä kun valintanupin osoitin on kohdassa "0".




4. KYPSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

Toiminto on valittava ennen kypsennyksen ohjelmoimisen aloittamista.




KESTO

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.





Käytä  - tai  -painiketta haluamasi kypsennysajan valitsemiseen ja vahvista sitten painamalla .




Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomautuksia: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes  -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttäen  -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.


KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN

Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästyä ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes kuvake  ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.










Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika  - tai  -painikkeilla ja vahvista painamalla .

Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisaajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.

Huomautuksia: Asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntämällä *valintanuppi* asentoon .

Huomautuksia: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	170	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	2 
		Kyllä	160	40 - 60	4  1 

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN



Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.






Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppi* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon "0".

Huomaa: Jos ajastin on aktiivinen, näytössä lukee "END" (LOPPU) vuorotellen jäljellä olevan ajan kanssa.




5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena joko toiminnon ollessa aktiivisena tai uunin ollessa sammutettuna. Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika  - tai  -painikkeella ja vahvista painamalla .

Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.


Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä  painettuna kunnes  -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00"  -painikkeella.

6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO – PYROLYYSIPUHDISTUS

Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana. Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä. Suosittelemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto käynnistetään kääntämällä *valintanuppi* ja lämpötilan valitsin  -kuvakkeen kohdalle.

Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin sisällä oleva valo sammuu. Näytöllä näkyy toiminnon päättymiseen kuluva aika vuorotellen tekstin "PYRO" kanssa. Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160	25 - 35	
		Kyllä	160	25 - 35	
		Kyllä	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Uunipasta / cannelloni / paahtovanukkaat		Kyllä	190 - 200	45 - 65	
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	
Uunissa / foliossa paistettu kala 0,5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	
Paahtoleipä		5'	250	2 - 6	
Uunissa paistetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55 **	

** Käänä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).
Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta:
suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan
kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.

▼ Lataa käyttö- ja huolto-opas kokonaisuudessaan sivustolta docs.indesit.eu ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

VARUSTEET	Ritilä	Leivinastia tai kakkuvuoka ritilällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinastia ritilän päällä	Uunipannu/uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä
-----------	--------	--------------------------------------	--	---------------------	---

VIANETSINTÄ

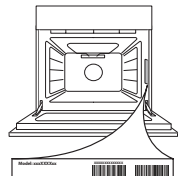
Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.

▼ Lataa käyttö- ja huolto-opas kokonaisuudessaan sivustolta docs.indesit.eu saadaksesi lisätietoja tuotteestasi



Normatiiviset asiakirjat, vakiidokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta docs.indesit.eu
- QR-koodin käyttö
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjastesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Trykk og hold nede + og — i fem sekunder øyeblikkelig etterpå.



Bruk + eller — for å endre innstillingen og trykk deretter og hold nede ☺ i minst to sekunder for å bekrefte.

FUNKSJONER & DAGLIG BRUK

-  **KONVENSJONELL STEKING**
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.
-  **FLERNIVÅ**
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
-  **XL COOKING**
For steking av store steker (over 2,5 kg). Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under steking for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler kjøten ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.
-  **PIZZA**
For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god idé å bytte plasseringen til bakebrettene halvveis igjennom tilberedningen.
-  **GRILL**
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
-  **GRATIN**
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker: display tennes og du vil høre et akustisk signal.

2. AKTIVER EN FUNKSJON

For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.



For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostatknotten* til ○ og ●.

Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri knotten for valg eller regulere temperaturen ved å vri på termostatbryteren. Funksjonen vil ikke starte dersom termostatbryteren er på 0 °C. Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

TURN & GO

For å starte "Turn & Go"-funksjonen, velg funksjonen ved å vri knotten for valg til det aktuelle ikonet, ved å holde termostatbryteren på ●/☺ ikonet.

For å avslutte tilberedningen, vri knotten for valg på "○".

Merk: Du kan stille inn tilberedningens sluttid og varseluret. For å oppnå best mulig tilberedningsresultat ved å benytte funksjonen "Turn & Go", følg de anbefalte veide mengdene for hver type mat i tabellen nedenfor.

3. VARM OVNEN

En ny ovn vil kanskje gi fra seg lukt som har blitt igjen etter produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 250°C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

HOLD VARM

For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

FREASY COOK (TILBEREDNING AV FROSNE MATVARER)

Alle varmelementene og viften slår seg på, og garanterer jevn og enhetlig fordeling av varmen i hele ovnen. Det er ikke nødvendig med forvarming for denne tilberedningsmåten. Denne modaliteten anbefales spesielt for rask tilberedning av ferdigpakket mat (frossen eller ferdiglaget). De beste resultatene oppnås dersom du bruker kun én rille.

ECO TRYKKLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og stuete kjøttstykker på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på ☺.

AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO

For å eliminere flekker fra matlaging ved en syklus med svært høy temperatur.

TURN & GO

Denne funksjonen velger automatisk en ideell temperatur og tid for baking av en rekke oppskrifter inkludert, kjøtt, fisk, pasta, kaker og grønnsaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.



Mat	Oppskrift	Vekt (kg)
Kjøtt	Lammestek, Roastbiff rå	0,6 - 0,7
	Kylling / Lammelår i stykker	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefilet / Bakt fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk en papillote	0,8 - 1,0
Grønnsaker	Fylte grønnsaker	1,8 - 2,5
	Grønnsakspai	1,5 - 2,5
Salte kaker	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballo av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Gjærbakst / Plumkake	0,9 - 1,2
	Bakte epler	1,0 - 1,5
Brød	Brødskive	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

HOLD VARM


For å starte funksjonen "Hold varm", vri termostatbryteren til det aktuelle symbolet; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur (eller dersom temperaturen i ovnsrommet er over 65°C) vil ikke funksjonen starte.

Merk: Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

3. FORVARMING OG RESTVARME

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon  på display indikere at fasen for forvarming er aktivert. På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet  på display indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.



Etter steking og med funksjonen deaktivert, er det mulig at ikonet  fortsatt er synlig på display selv etter at viftene for nedkjøling er slått av for å indikere at det er restvarme igjen i ovnsrommet.

Merk: Hvor lang tid det tar etter at ikonet slukkes varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperaturen og hvilken funksjon som er brukt. Uansett må produktet anses å være av når pekeren på knotten for valg står på "0".

4. PROGRAMMERT TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du kan programmere tilberedningen.



VARIGHET

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.





Bruk $+$ eller $-$ for å stille inn tilberedningstiden du trenger, trykk deretter på  for å bekrefte.


Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

Anmerkninger: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter $-$ for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00". Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at du har stilt inn tilberedningstiden, kan funksjonens start utsettes ved å programmere tilberedningens sluttid: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.










Bruk $+$ eller $-$ for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, og trykk  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Anmerkninger: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri *knotten for valg* til posisjonen "0".

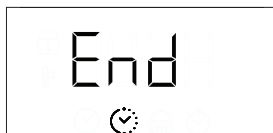
Anmerkninger: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 1  

ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at funksjonen er avsluttet.





Vri på *knotten for valg* for å velge en annen funksjon eller til posisjon "0" for å slå av ovnen.


Merk: Dersom varseluret er aktivt, vil display vise "END" mens den veksler med tiden som gjenstår.

5. INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen hverken avbryter eller programmerer tilberedningen, men tillater deg å benytte display som et varselur, enten under, mens en funksjon er aktiv, eller når ovnen er slått av.

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk $+$ eller $-$ for å stille inn tiden du trenger og trykk på  for å bekrefte.

Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette varseluret, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter $-$ for å stille tiden tilbake til "00:00".


6. AUTOMATISK FUNKSJON FOR RENGJØRING - PYRO

Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.

Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrengende syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra insiden av ovnsrommet og deretter gjøre ren dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen. Vi anbefaler at du kun benytter Pyro-funksjonen hvis apparatet er skittent eller avgir vond lukt under tilberedningen.

For å aktivere den automatiske rengjøringsfunksjonen, vri på knotten for valg og termostatens bryter til  ikonet.

Funksjonen vil aktiveres automatisk, døren vil være lukket og lyset inne i ovnen være avslått: Display vil vise tiden som gjenstår før slutt og veksle med skriften "Pyro".

Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.

Kjeks/småkaker		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	35 - 45	
Pizza/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Bakt pasta / Cannelloni / Flan		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lammekjøtt / kalvekjøtt / storfekjøtt / svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Bakt fisk/en papillote 0,5 kg (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Ristet brød		5'	250	2 - 6	
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig). Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming: vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

▼ Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.indesit.eu for tabellen over testede oppskrifter, fylt ut for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

TILBEHØR					
	Rist	Bakebrett eller bakeform på risten	Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten	Langpanne/Bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

FEILSØKING

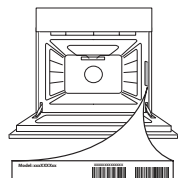
Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicecenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".

▼ Last ned den fullstendige Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.indesit.eu for ytterligere informasjon om produktet ditt



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:

- Ved å besøke vårt nettsted docs.indesit.eu
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.





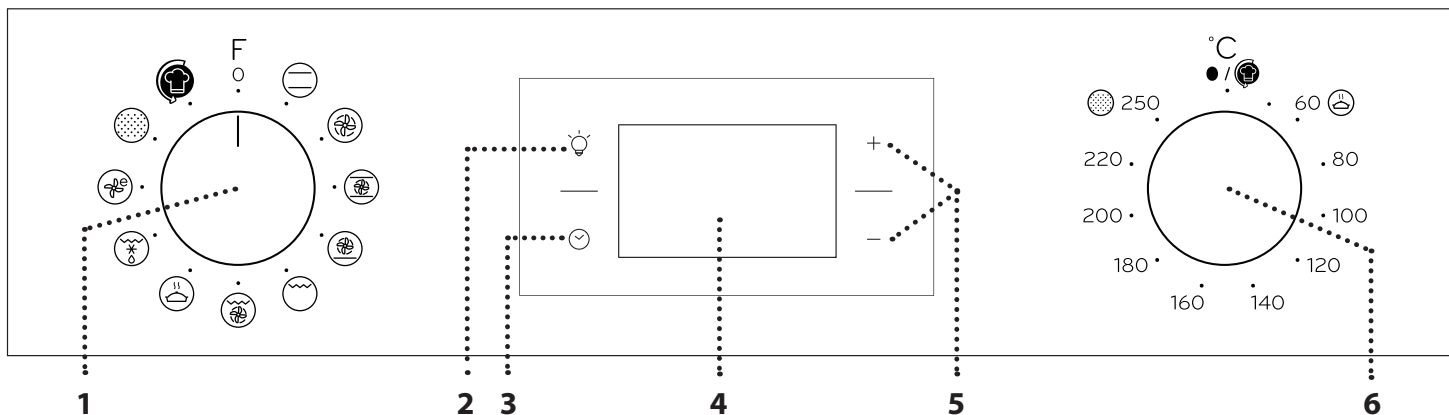
TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT

För en bättre kundservice, registrera din apparat på www.indesit.com/register



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.

Vrid till läget **O** för att stänga av ugnen.

2. BELYSNING

När ugnen är avstängd, tryck på knappen för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till inställning av tillagningstiden, fördröjd start och timern. För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningen av tillagningstiden

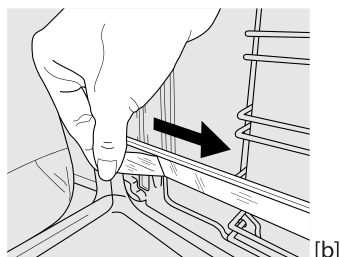
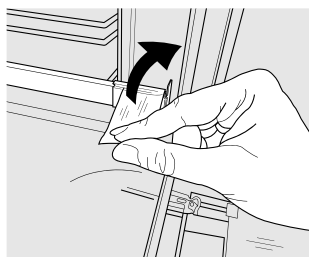
6. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras.

Använd läget ●/☉ för att använda funktionen Turn & Go.

GLIDBARA HYLLOR OCH HYLLSKENOR

Ta bort skyddstejpen [a] innan du använder ugnen och ta sedan bort skyddsfolien [b] från glidskenorna.



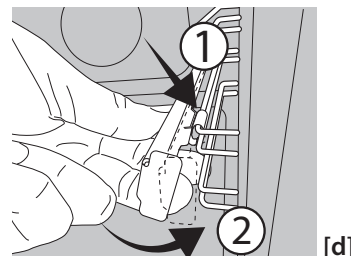
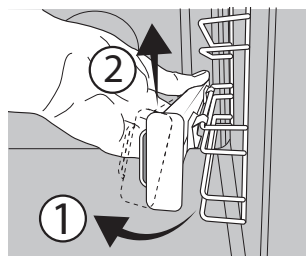
TA BORT HYLLSKENORNA [c]

Dra i den nedre delen av glidskenan för att lossa de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt för att ta bort dem från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA HYLLSKENORNA [d]

Haka fast de övre krokarna på hyllstyrningarna (1) och tryck sedan på den nedre delen av glidskenorna mot hyllstyrningarna

tills de nedre krokarna klickar fast (2).



TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

1. Så här tar du bort sidostegarna: Ta tag i stegens ytterdel och dra den mot dig för att få ut stödet och de två innerstiften från utrymmet.

2. Så här sätter du tillbaka sidostegarna: Sätt dem nära hålet och börja med att föra in de två stiften i deras utrymmen. Placera sedan ytterdelen nära dess utrymme, för in stödet och tryck in ordentligt så att sidostegen fäster.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på ☹ tills ikonen ☺ och de två siffrorna för timmen börjar blinka på displayen.



Använd + eller — för att ställa in timmen och tryck på ☺ för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd + eller — för att ställa in minuterna och tryck ☺ på för att bekräfta.

Observera: När ikonen ☹ blinkar, till exempel efter ett långvarigt strömavbrott, behöver tiden ställas in igen.

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad att kunna användas på nivåer över 3 kW (Hi) som standard: Om du vill använda ugnen med ett eluttag som har en strömtillförsel på under 2,9 kW (Lo) måste du ändra inställningarna.







Vrid väljarratten till ☹ och vrid sedan tillbaka den till **0**.

Håll sedan + och — nedtryckt i fem sekunder.



Ändra inställningen med + eller — och håll sedan ☺ nedtryckt i minst två sekunder för att bekräfta.

FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING

-  **KONVENTIONELL**
För tillagning av vilka rätter som helst på bara ett plan.
-  **MULTILEVEL**
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera hyllor (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
-  **XL-TILLAGNING**
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ut alltför mycket.
-  **PIZZA**
Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Det är en bra idé att ända läget på bakplåtarna efter halva tillagningstiden.
-  **GRILL**
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
-  **GRATÄNG**
För ugnstekning av stora köttstycken (ben, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: Displayen tänds och en ljudsignal avges.




2. AKTIVERA EN FUNKTION

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



För att avbryta funktionen när som helst, stäng av ugnen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till  och .

Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*. Funktionen startar inte om *termostatratten* står på 0 °C. Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

 **TURN & GO**
För att starta funktionen "Turn & Go", välj funktionen genom att vrida *väljarratten* till motsvarande ikon och hålla kvar *termostatratten* på ikonen / .

För att avsluta tillagningen, vrid *väljarratten* till "O".

Observera: Du kan ställa in tillagningens sluttid och en timer. Följ de bästa matlagningresultaten med funktionen "Turn & Go" genom att följa de föreslagna vikterna för varje slags rätter i följande tabell.


3. VÄRM UGNEN


En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga dina rätter, rekommenderar vi därför att du värmer den tomma ugnen först för att ta bort eventuella lukter.



Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den.


Värm upp ugnen till 250 °C i ungefär en timme. Ugnen ska vara tom när detta görs.


Observera: Vi rekommenderar att man vädrar rummet efter att ha använt apparaten för första gången.

 **VARMHÅLLNING**
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.


 **FREADY COOK**
Alla värmeelement och fläkten slås på för att garantera att värmen sprids ut jämnt över hela ugnen. Föruppvärmning behöver inte göras för denna typ av tillagning. Detta funktionsläge rekommenderas särskilt för snabb tillagning av förpackad mat (frost eller färdiglagad). Bästa resultat erhålls om du bara använder ett galler.

 **ECO FANLI HAVA**
För tillagning av köttbitar och fyllda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterande luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När ECO-funktionen används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas tillfälligt igen genom att trycka på .

 **AUTOMATISK UGNSRENGÖRING - PYRO**
För att få bort matlagingsstänk med hjälp av ett program med mycket hög temperatur.



 **TURN & GO**
Denna funktion väljer automatiskt den perfekta temperaturen och tiden för att laga många olika rätter såsom kött, fisk, pasta, efterrätter och grönsaker. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

Mat	Recept	Vikt (kg)
Kött	Grillat kalvkött, Rostbiff blodig	0,6 - 0,7
	Kyckling / Lammlägg i bitar	1,0 - 1,2
Fisk	Laxfiléer / Ugnstekta fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Inbakad fisk	0,8 - 1,0
Grönsaker	Fyllda grönsaker	1,8 - 2,5
	Grönsakspaj	1,5 - 2,5
Pajer	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Gratäng av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Tårter / Plum cake	0,9 - 1,2
	Ugnsbakade äpplen	1,0 - 1,5
Bröd	Limpa bröd	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8


 **VARMHÅLLNING**
För att starta funktionen "Varmhållning", vrid *termostatratten* till motsvarande symbol. Om ugnen är inställd på en annan temperatur (eller om ugnsutrymmet är varmare än 65 °C) kommer inte funktionen starta.

Observera: Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

3. FÖRVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon  på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen  på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Efter tillagning och med funktionen inaktiverad kan ikonen  fortsätta att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att indikera att det finns kvar värme i ugnen.

Observera: Tiden efter vilken ikonen stängs av varierar eftersom det beror på ett antal faktorer som t.ex. omgivningstemperatur och funktion. I vilket fall som helst bör produkten anses vara avstängd när visaren på väljarknappen står på "0".

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

TIDSLÄNGD

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.





Använd $+$ eller $-$ för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.


Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Anmärkningar: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på  tills ikonen  börjar blinka på displayen och använd sedan $-$ för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden har ställts in kan funktionens start fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd $+$ eller $-$ för att ställa in önskad sluttid för tillagningen och tryck på  för att bekräfta.

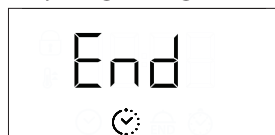
Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad och startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Anmärkningar: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge 0.

Anmärkningar: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

TILLAGNINGENS SLUT



En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.




Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till läget "0" för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer displayen att visa "END" alternerande med den återstående tiden.

5. STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller programmerar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd. Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd $+$ eller $-$ för att ställa in önskad tid och tryck på  för att bekräfta.


En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Anmärkningar: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka, använd sedan $-$ för att återställa tiden till "00:00".

6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION – PYRO








**Vidror inte ugnen under Pyro-cykeln.
Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter
(tills rummet har vädrats klart) med Pyro-cykeln.**

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnsstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs. Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörreglaset innan du använder den pyrolysfunktionen för ett optimalt rengöringsresultat. Vi rekommenderar att du bara använder Pyro-funktionen om apparaten är kraftigt smutsig eller avger dålig lukt under tillagningen.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan inuti ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till slutet, alternerande med "PYRO".

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysgöringen.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4  1 

Småkakor		Ja	160	25 - 35		3
		Ja	160	25 - 35		3
		Ja	150	35 - 45		4 2
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50		1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50		4 2
Lasagne / Pastagrätäng / cannelloni / Pajer		Ja	190 - 200	45 - 65		2
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110		3
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100		2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45		2
Rostat bröd		5'	250	2 - 6		5
Ugnsstekt potatis		Ja	200 - 210	35 - 55 **		3

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov). Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

▼ Ladda ner den kompletta användnings- och skötselhandboken från docs.indesit.eu för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

TILLBEHÖR					
	Gallerhylla	Bakform eller tårtform på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FELSÖKNING

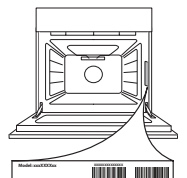
Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".

▼ Ladda ner den kompletta användnings- och skötselhandboken från docs.indesit.eu för mer information om din produkt



Policyer, standarddokumentation och ytterligare produktinformation hittar du på:

- Gå in på vår webbplats docs.indesit.eu
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



INDESIT



400011619671