



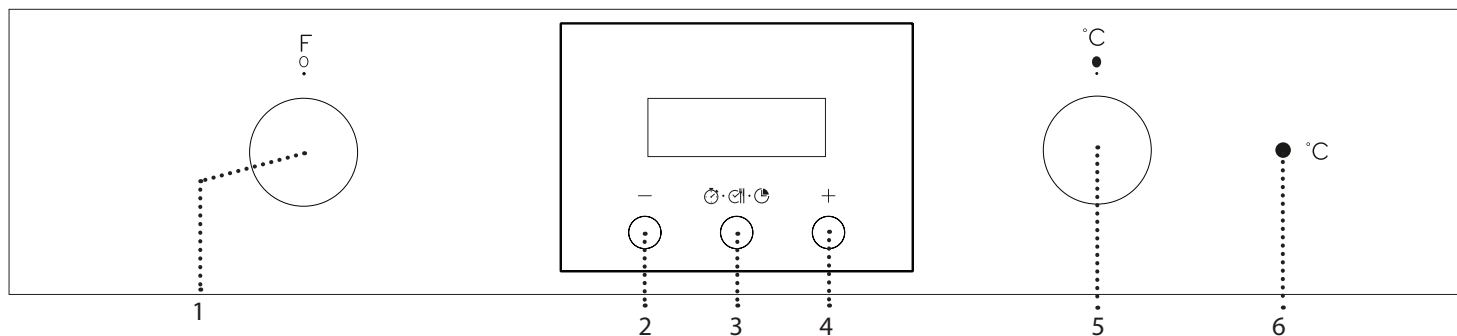
TAK FORDI DU HAR KØBT ET INDESIT PRODUKT

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 **O**.

2. KNAPPEN +/-

Til at reducere eller øge den viste værdi på displayet.

3. KNAPPEN KLOKKESLÆT

Til valg af forskellige indstillinger: varighed, tilberedningens sluttid, minurur.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at markere den ønskede temperatur.

6. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

Den tænder under opvarmningen. Den slukker, når den ønskede temperatur er nået.

Bemærk: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: "AUTO" og "0.00" blinker på displayet.



Tryk samtidigt på tasterne **—** og **+**, for at indstille klokkeslættet: Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne **+** og **—**.

Bemærk: Det er nødvendigt at nulstille uret, for at ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt.

2. INDSTILLING AF LYD

Tryk på knappen *Klokkeslæt* efter at have valgt det ønskede tidsformat: Displayet viser "ton 1".



Tryk på knappen **—**, for at vælge den ønskede tone, og tryk herefter på knappen *Klokkeslæt*, for at bekræfte.

3. VARM OVNE

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. Oven skal være tom i dette tidsrum.

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

FUNKTIONER



OFF

Til at slukke for ovnen.



OVNLYS

Til at tænde for lyset i ovnrummet.



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af forskellige fødevarer på flere hylder (maks. to) på samme tid. Det anbefales at skifte stativernes position halvvejs gennem tilberedningen.



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 200 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 200 ml drikkevand.



OPTØNING

Til hurtigere optøning af mad.

1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje vælgeknappen over på den ønskede funktions symbol.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

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

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

3. FORVARMNING

Efter aktivering af funktionen vil termostatens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet.

Ved afslutningen af denne proces slukker termostatens kontrollampe, hvilket 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 negativt.

4. PROGRAMMERING TILBEREDNING

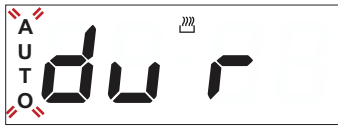
Efter markering og aktivering af funktionen, er det muligt at indstille varighedens værdier.

VARIGHED

Tryk på knappen Klokkeslæt: Symbolet  blinker.



Tryk på knappen Klokkeslæt igen: Displayet viser DUR og AUTO blinker.



Indstil varigheden vha. knappen  og . Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og AUTO forbliver tændt, for at bekræfte indstillingen.



Tryk på knappen Klokkeslæt i mindst 2 sekunder, for at få den tilbageværende tilberedningstid vist.

Tiden kan, om nødvendigt, ændres ved at trykke endnu en gang og ændre varigheden ved hjælp af knapperne  og .

Når tilberedningen er færdig, slukker symbolet , lydsignalet aktiveres, og AUTO blinker på displayet.



Tryk på en knap for at deaktivere lydsignalet.

Sæt funktionsknappen og termostatknapen tilbage på  og ,

tryk derefter på knappen Klokkeslæt i mindst 2 sekunder, for at slukke for ovnen.

INDSTILLING AF TIMEREN

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

Tryk langvarigt på knappen klokkeslæt, for at aktivere timeren: Symbolet  blinker på displayet.



Indstil den ønskede varighed vha. knapperne  og : Nedtællingen begynder efter få sekunder.



Displayet viser klokkeslættet, og  forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet.

Bemærk: For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på knappen klokkeslæt i 2 sekunder igen.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Småkager/portionstærter		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Pizza/Focaccia		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lammekød/kalvekød/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Fisk i fad 0,5 kg (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf		5'	250	15 - 30 *	5 4
Ovnstegte kartofler		-	200 - 220	35 - 55 **	3

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

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden.

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.

Niveauet vises på væggen i ovnrummet.

▼ 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.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

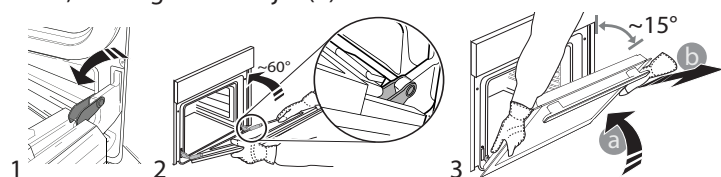
Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Brug ikke damprensere

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader. Brug

beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position (1). Luk lågen, så meget du kan (2). Tag godt fat om lågen med begge hænder - hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen (3) ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).

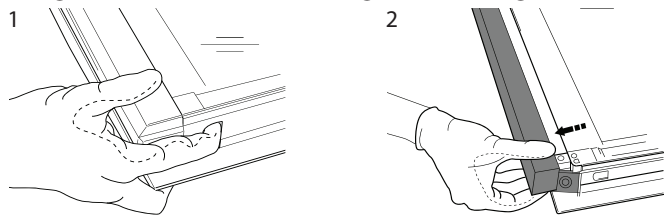


Læg lågen på den ene side på en blød overflade. Monter lågen

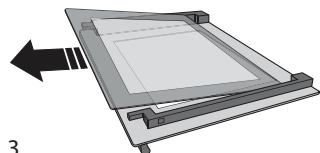
igen, ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

CLICK & CLEAN - RENGØRING AF GLASRUDEN

Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips (1) og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv (2).



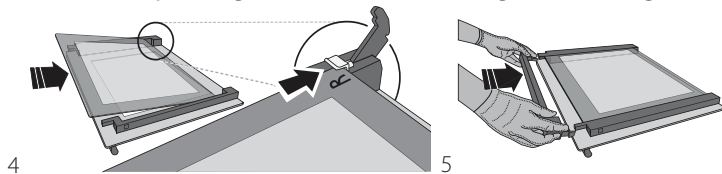
Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres (3).



3
Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre og at

den gennemsigtige flade (ikke printet) vender opad, når den indre rude sættes på plads igen. Sæt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads (4). Montér den øvre kant (5) igen: Der lyder et klik, når den sidder korrekt.

Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.



FEJLFINDING

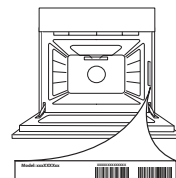
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op	Strømafbrydelse Afbrydelse fra lysnettet	Kontrollér, at strømforsyningen virker og at ovnen er sluttet til strømforsyningen. Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet

▼ 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.

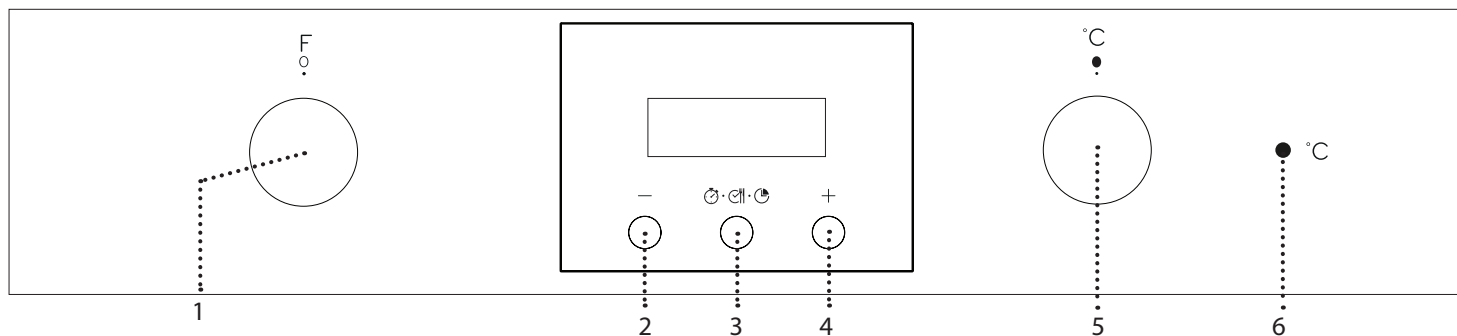



TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT

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



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANEL

1. VÄLJARKNAPP

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget **O** för att stänga av ugnen.

2. KNAPP +/-

För att minska eller öka värdet som visas på displayen.

3. TIME-KNAPPEN

För att välja de olika inställningarna: längd, sluttid för kokning, timer.

4. DISPLAY
5. TERMOSTATRATT

Vrid och välj önskad temperatur.

6. LAMPA TERMOSTAT/FÖRVÄRMNING

Tänds under uppvärmningsfasen. Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

Observera: Rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN
1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: "AUTO" och "0.00" lyser på displayen.



För att ställa in tiden, tryck på knapparna **—** och **+** på samma gång: Ställ in tiden genom att använda **+** och **—** knapparna.

Observera: För att ändra tiden på nästkommande dag, till exempel efter långa strömvavbrott, måste du återställa tiden.

2. STÄLLA IN TONEN

Då du valt tidsvärdet du önskar, tryck på **time-knappen**: Displayen visar då "ton 1".



För att välja önskat ljud, tryck på knapp **—**, tryck sedan på **time-knappen** för att bekräfta.

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.

FUNKTIONER


AV

För att stänga av ugnen.



UGNSLAMP

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.



KONVENTIONELL

För tillagning av vilka rätter som helst på bara ett plan.



KONVEKTIONSBAKA

För att laga olika maträtter på flera hyllor (högst två) samtidigt. Vi rekommenderar att du byter plats på dem halvvägs genom tillagningen.



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 200 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 200 ml kranvatten.



UPPTINING

För att tina frysta matvaror snabbare.

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid väljarratten till symbolen för önskad funktion.

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 stänger du av ugnen och vrid väljarratten och termostatratten till  och .

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatsens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatsens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Efter att du valt och aktiverat funktionen är det möjligt att ställa in varaktighetsvärdena.

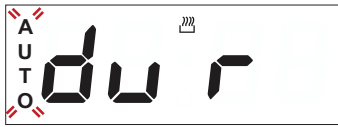


TIDSLÄNGD

Tryck på time-knappen:  tidssymbolen blinkar.



Tryck på time-knappen igen: På displayen visas DUR och AUTO blinkar.



Ställ in längden genom att använda knappen  och . Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och AUTO lyser fast som bekräftelse på inställningen.



För att se den återstående tillagningstiden, tryck på time-knappen i åtminstone 2 sekunder.

För att ändra den vid behov, tryck på den igen en gång till genom att använda - och -knapparna för att modifiera tidslängden.

Vid slutet av tillagningen släcks symbolen  och ett alarm ljuder och AUTO blinkar på displayen.



Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen. Sätt tillbaka funktionsvredet och termostatvredet till  och , tryck sedan på time-knappen i åtminstone 2 sekunder för att stänga av ugnen.



STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller startar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.

För att aktivera timern, tryck länge på time-knappen: -symbolen blinkar på displayen.



Använd  och  knapparna för att ställa in den önskade längden: nedräkningen börjar efter några sekunder.



Displayen visar tiden och  fortsätter lysa för att bekräfta att timern har ställts in.

Anmärk: För att se nedräkningen och ändra den om nödvändigt, tryck på time-knappen i 2 sekunder igen.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	150–170	30–90	2
		Ja	150–170	30 - 90 ***	4 1
Småkakor		Ja	160–180	15–35	2/3
		Ja	150–170	20 - 40 ***	4 2
Pizza/Focaccia		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
		Ja	200–240	15 - 30 ***	4 2
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/kalv/nötkreatur/fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2
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
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		5'	250	15–30 *	5 4
Ugnsbakad potatis		-	200–220	35–55 **	3

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

*Vänd maten efter halva tiden

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas: Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

Nivån anges på väggen i ugnsutrymmet.

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

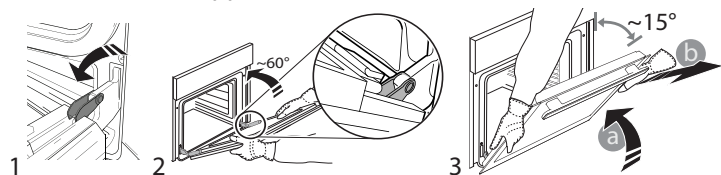
Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring. Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor. Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge (1). Stäng luckan så mycket det går (2). Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan (3) genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).

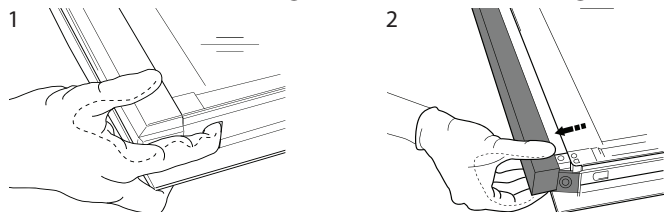


Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till

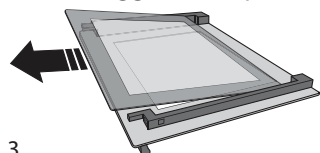
ursprungligt läge: se till att du sänker dem helt. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

CLICK & CLEAN – RENGÖRING AV GLASET

Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna (1) och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig (2).

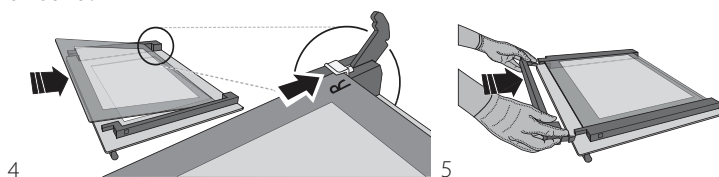


Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det (3).



3
För att sätta tillbaka innerglaset korrekt, kontrollera att "R" är

synligt i det vänstra hörnet och att den klara ytan (utan tryck) är vänd uppåt. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats (4). Sätt in den övre kanten (5): Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.



FELSÖKNING

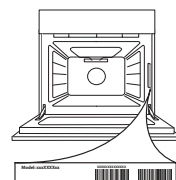
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte	Strömbavbrott Frånkoppling från elnätet	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget och om ugnen är ansluten till eluttaget. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår

▼ 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.



400011603892