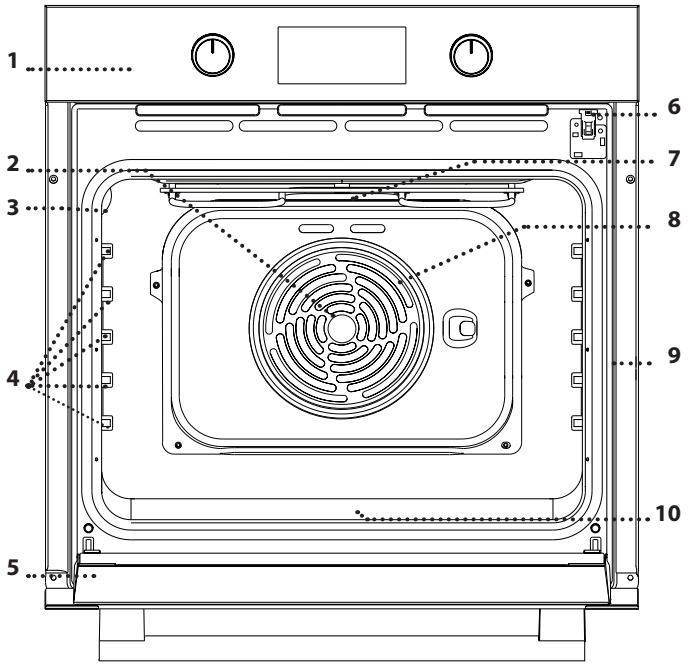
DAGLIG INFORMATIONSBOK

TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT INDESIT
För att få mer omfattande hjälp och stöd, vänligen registrera din produkt på **www.indesit.com/register**

Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida **docs.indesit.eu** och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.

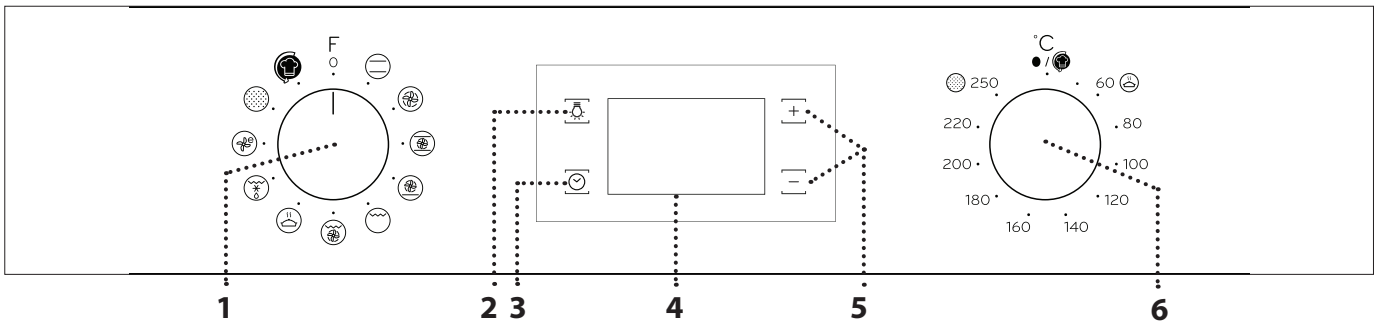
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Hyllskenor (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan när automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/ grillelement
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT
För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.
Vrid till läget 0 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

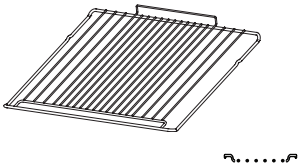
5. JUSTERINGSKNAPPAR
För att ändra inställningen av tillagningstiden.

6. TERMOSTATRATT
Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras. Använd läget för att använda funktionen Turn & Go (Vänd på och tillaga).

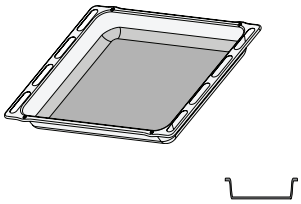
TILLBEHÖR

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.indesit.eu** för mer information

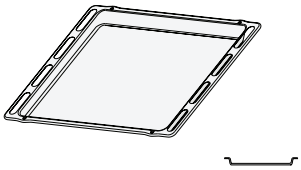
GALLER



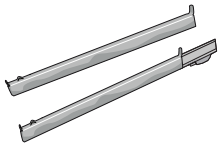
LÅNGPANNA (I FÖREKOMMANDE FALL)



BAKPLÅT



RÖRLIGA SKENOR (I FÖREKOMMANDE FALL)



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖREN

• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla den något vinklad uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först. Låt den sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt. De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

• Det går att ta av sidostegarna för att underlätta rengöring av ugnen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.
• De rörliga skenorna kan tas bort eller monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.indesit.eu** för mer information

ÖVER/UNDERVÄRME
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

MULTILEVEL
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

XL COOKING
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 binder upp steken jämnt för att förhindra att den torkar ut för 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 200 ml kranvatten.

GRATIN
För att steka större köttbitar (lammstek, 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.

VARMHÅLLNING
För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

FREASY 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 (fryst eller färdiglagad). Bästa resultat erhålls om du bara använder ett galler.

ECO MULTILEVEL
För tillagning av köttbitar och fyllda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent 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 PYROLYSRENGÖRING
För att ta bort matlagningsstänk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C).

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.

FÖRSTA ANVÄNDNING

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.

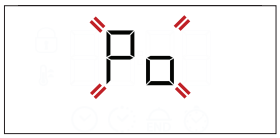
Använd + eller ¯ för att ställa in timmen och tryck på ⏲ för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd + eller ¯ för att ställa in minuterna och tryck på ⏲ för att bekräfta.

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 under 2,9 kW ("Lo").Om du vill använda ugnen med ett eluttag över 3 kW (Hög) 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.

3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.
Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.
Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.
Värm ugnen till 250 °C i cirka en timme, helst med funktionen "XL Cooking". Ugnen ska vara tom när detta görs.
Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

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

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

Anm.: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida ***väljarratten*** eller justera temperaturen genom att vrida ***termostatratten***.
Funktionen startar inte om ***termostatratten*** står på ●.
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 " 0 ".

Observera: Du kan ställa in tillagningens sluttid och en timer.
För att erhålla det bästa tillagningsresultatet vid användning av funktionen "Turn & Go", följ de rekommenderade vikterna för varje typ av mat i följande tabell.

Mat	Recept	Vikt (kg)
Kött	Grillat kalvkött, Rostbiff blodig	0,6 - 0,7
	Kyckling / Lammlägg i bitar	1,0 - 1,2
Fisk	Laxfiléer / Ugnsstekt 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	Tårtor / Plum cake	0,9 - 1,2
	Ugnsbakade äpplen	1,0 - 1,5
Bröd	Limpa bröd	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

3. FÖRVÄRMNING

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

. 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 END 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 .

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.

. 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".

. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

Rör inte vid ugnen under pyrolysrengöringen.

Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrolysrengöringen (tills rummet har vädrats).

Ta bort alla lösa delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs.
För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad 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 pyrolysrengöringen.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRM-NING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkakor		Ja	160 – 180	20 - 45	3
		Ja	150 – 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Maränger		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Bröd		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 -25	4 2
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/ mördegsbakning		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/tillagad pasta/ cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2

FUNKTIONER							
	Över/undervärme	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Multilevel

TILLBEHÖR					
	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Bakplåt/långpanna, bakplåt eller bakform på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRM-NING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkon/gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 50	2
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Rostat bröd		-	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Korv/grillspett/ revbensspjäll/hamburgare		-	250	15 - 30*	5 4
Grillad kyckling 1–1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Grönsaksgratäng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) **/ lasagne** (nivå 3) **/ kött** (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Grillat kött / Fyllda ugnsstekta stekar		-	170 – 180	100 - 150	2

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

* Vänd maten efter halva tiden.
** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).
*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.indesit.eu** för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

FUNKTIONER	Över/undervärme	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Multilevel

TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Bakplåt/långpanna, bakplåt eller bakform på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.indesit.eu** för mer information

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar under alla åtgärder.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

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

UTSIDAN

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

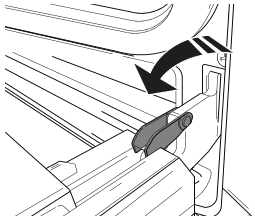
Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset .
• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

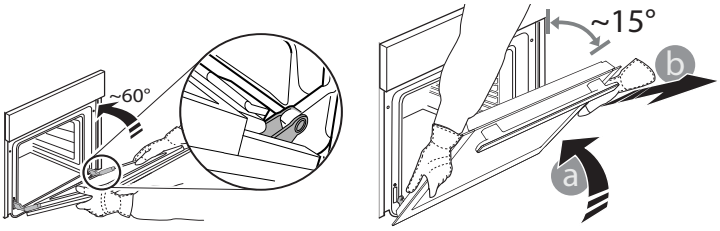
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så mycket som det går.
Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan 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.

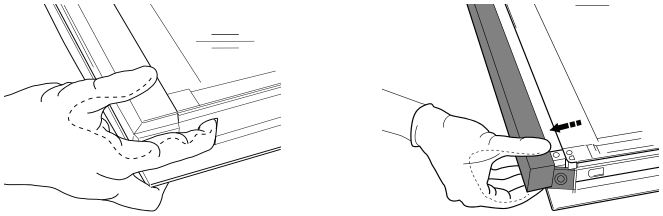
3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk hakarna till ursprungligt läge: se till att du sänker dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

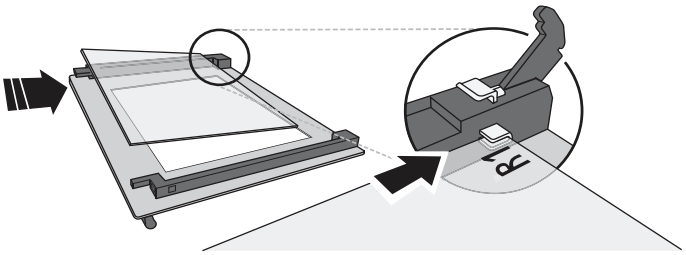
CLICK & CLEAN - RENGÖRING AV GLASET

1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna 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. Montera först mellanglaset (märkt med “1R”) innan den inre glasrutan monteras: För att sätta tillbaka glasrutorna korrekt, kontrollera att märket “R” är synligt i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som är märkt med “R” i dess hållare och sänk det sedan på plats. Gör på samma sätt för båda glasrutorna.



4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

FELSÖKNING

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.indesit.eu** för mer information

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”.

GODA RÅD

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.indesit.eu** för mer information

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.
Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs).
Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Funktionen ”Flera nivåer” gör det möjligt att tillaga olika typer av mat (såsom fisk och grönsaker) samtidigt på olika nivåer. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

PRODUKTBLAD

Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från vår webbplats **docs.indesit.eu**

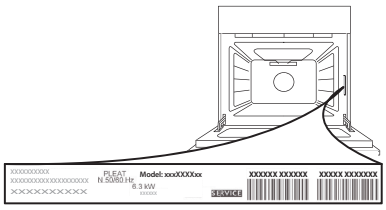
HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

> Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats **docs.indesit.eu** (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.

> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet.
När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011223573/B

Tryckt i Italien

INDESIT