



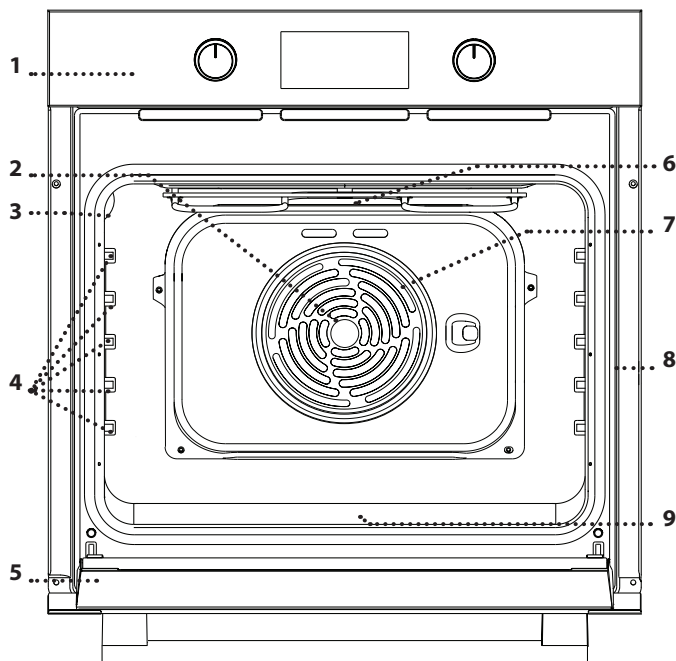
TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT

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



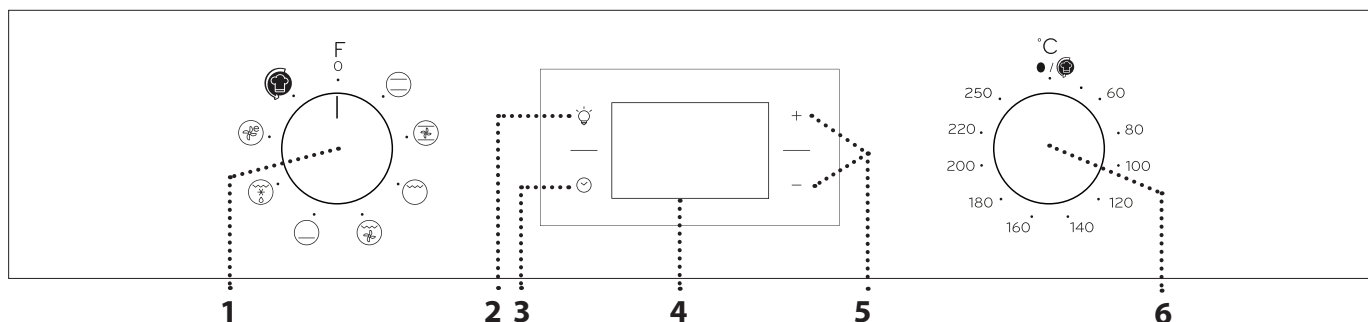
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar
(nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Runt värmeelement
(dolt)
8. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement
(dolt)

KONTROLLPANEL



1. FUNKTIONSRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. LÄTT

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

3. INSTÄLLNING AV KLOCKA

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

4. DISPLAY

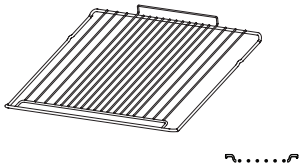
5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra ugnsklockans inställningar.

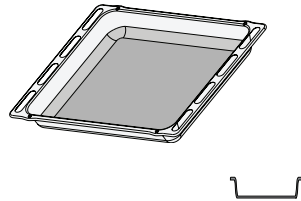
6. TERMOSTATVRED

Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras. För funktionen "Turn & Go" använd

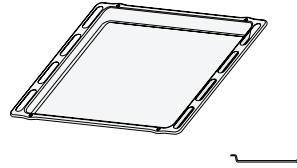
GALLERHYLLA



LÅNGPANNA (I FÖREKOMMANDE FALL)



BAKPLÅT



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

• 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.

FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERVÄRME & FLÄKT)

För tillagning på max. två plan samtidigt. Det är en bra idé att ändra plats på bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.



GRILL

För att grilla biffar, kebab och korv, laga grönsaksgratänger eller rostat 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 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.



NEDRE UGNSELEMENT

Använd denna funktion för att bryna undersidan av maträtterna. Vi råder till att placera maten på 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Funktionen kan också användas för långkok, såsom grönsaker och köttgrytor. Använd i så fall den 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.



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.



EKO VARMLUFT

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 .



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 långa strömavbrott, måste tiden återställas.

2. ÅTERUPPVÄRMNING AV 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 "Över/undervärme och fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs.

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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



Anmärk: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*.

Funktionen startar inte om termostatratten står på ●. Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) 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. Följ de bästa matlagningsresultaten med funktionen "Turn & Go" genom att följa de föreslagna vikterna för varje slags rätter 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. UPPVÄRMNING

När funktionen har startat avges en ljudsignal och ikonen  blinkar på displayen för att ange att föruppvärmningsfasen har påbörjats.

I slutet av denna fas avges en ljudsignal och ikonen  har fast ljus på displayen för att ange att ugnen har uppnått 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.

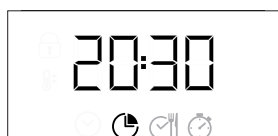
PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd $+$ eller $-$ för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida termostatratten till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad tills den 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 det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

. STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen 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 nollställa tiden till "00:00".

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90 ***	4  1 
Fylld tårta (cheese cake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Småkakor		Ja	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 180	20 - 45 ***	4  2 
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	4  2 
Maränger		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4  2 
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 250	25 - 50 ***	4  2 
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20 ***	4  2 
Pajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	175 - 200	45 - 60	3 
		Ja	175 - 190	45 - 60 ***	4  2 
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm / kalv / nöt / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 

FUNKTIONER	 Conventional (Över/undervärme)	 Grill (Grill)	 Gratin	 Över/underv.& fläkt	 ECO ÖVER/UNDERV. & FLÄKT
TILLBEHÖR	 Galler	 Bakform eller tårtform på gallret	 Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	 Långpanna/bakplåt	 Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	15 - 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
Gratinerade grönsaker		-	200 - 210	25 - 55	3
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100***	4 1
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50***	4 1
Grillat kött / Fyllda ugnsstekta stekar		-	170 - 180	100 - 150	2

* Vänd maten efter halva tiden

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

*** Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

*** Beräknad tid: Rätterna kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på personliga önskemål. Byt plats två tredjedelar genom tillagningen om nödvändigt.

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	Conventional (Över/undervärme)	Grill (Grill)	Gratin	Konvektionsbaka	ECO ÖVER/UNDERV. & FLÄKT
TILLBEHÖR	Galler	Bakform eller tårtform på gallret	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



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

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

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.

SUPERFICIES EXTERIORES

- 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.

INRE YTOR

- 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 bort kondens som har uppstått till följd av tillagning med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

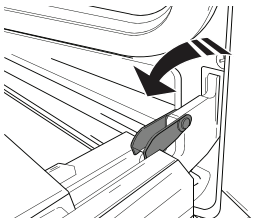
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset .
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida: Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.

TILLBEHÖR

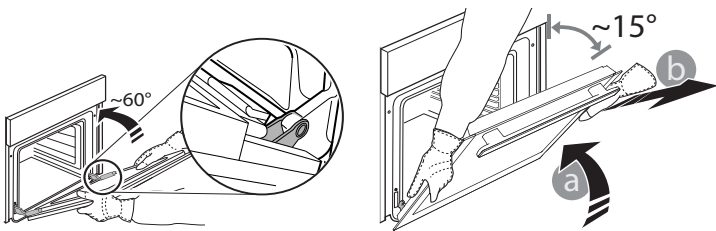
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

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



2. Stäng dörren så mycket som möjligt. 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.

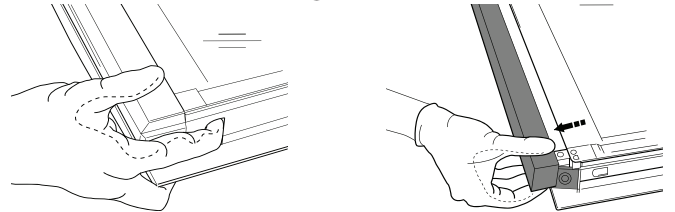
3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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.

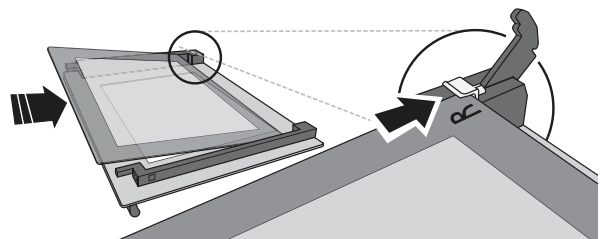
CLICK & CLEAN – RENGÖRING AV GLASET

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. 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: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärder
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkoppling 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 din närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".

GODA RÅD



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

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).

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 "Över/undervärme & fläkt" gör det möjligt att tillaga olika typer av mat (såsom fisk och grönsaker) samtidigt på olika falsar.

Byt plats två tredjedelar genom tillagningen om nödvändigt.

Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.



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.

