



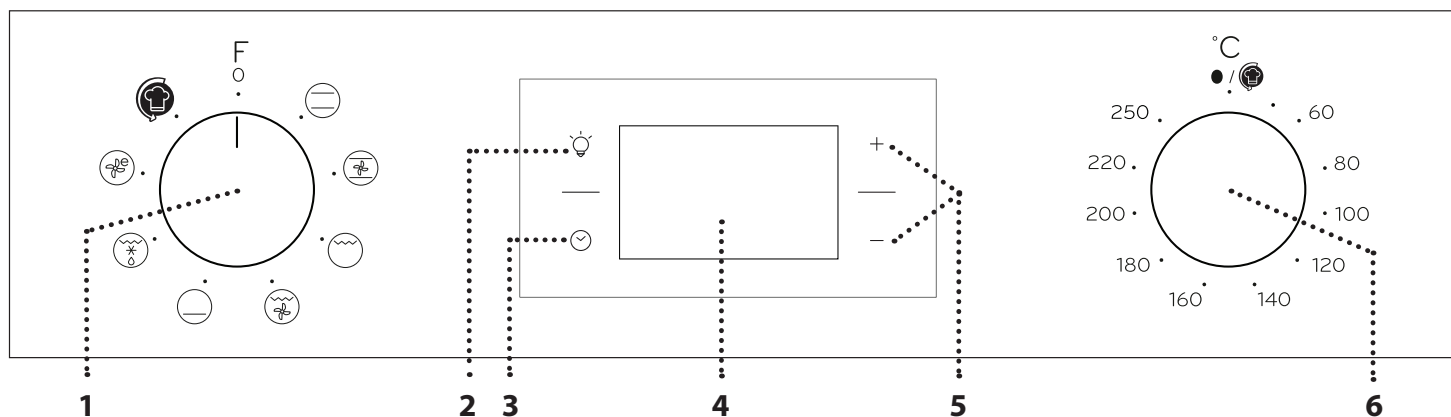
TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT

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 ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningen av tillagningstiden

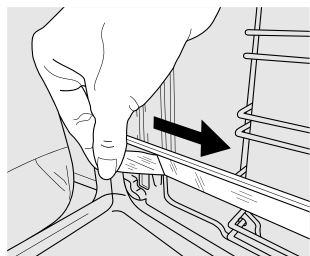
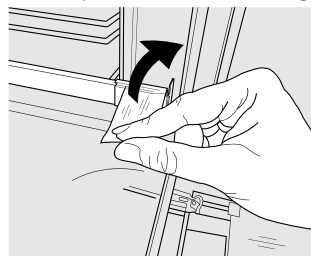
6. TERMOSTATRATT

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

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

GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.

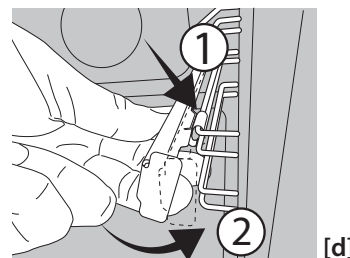
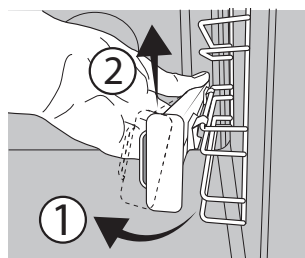


TA BORT GLIDSKENORNA [c]

Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

Häka fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegarna ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

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 långa strömavbrott, måste tiden återställas.

2. 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 plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

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

FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING

- **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 växla plats på bakplåtarna 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 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.
- **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.
- **ECO ÖVER/UNDERV. & FLÄKT**
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 .
- **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.

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 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 / 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

3. FÖRVARMNING 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.

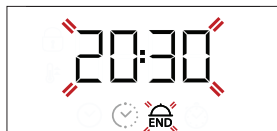


Använd  eller  för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

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

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

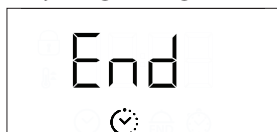


Använd $+$ eller $-$ för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad och startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

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

TILLAGNINGENS SLUT

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



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

Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

5. 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	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	20 - 35***	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).

*** Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

Nivån anges på väggen i ugnsutrymmet.

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 certifikatufärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

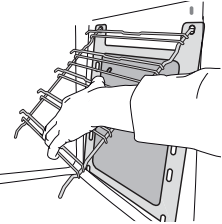
Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor. Ha på dig skyddshandskar.

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

KATALYTISKA PANELER

Denna ugn kan förses med en särskild katalytisk beklädnad som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, som är porös och kapabel att absorbera fett och smuts.

Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.



För optimal användning av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200 °C i cirka en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs. Låt sedan ugnen svalna innan kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårda borstar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring. Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

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.

