



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.**

FØRSTEGANGSBRUG

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. Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

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

2. TERMOSTATKNAP

Drej for at vælge en ønsket temperatur og aktivere den valgte funktion.

3. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

Den tænder under opvarmningen.

Den slukker, når den ønskede temperatur er nået.

TILBEHØR

Antallet og typerne af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.



RIST Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, tærteforme og andet ovnfast kogegej.



DRYPPEBAKKE* Bruges som en bradepande til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.



BAGEPLADE* Bruges til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad. Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

* Kun disponibel på visse modeller.

FUNKTIONER & DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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



OFF

Til at slukke for ovnen.



OVNLYS

Til at tænde for lyset i ovnrummet.



UNDERVARME

Funktionen kan anvendes til at afslutte tilberedningen af ostetærter eller til at gøre supper tykkere. Anvend funktionen de sidste 10 til 15 minutter af tilberedningen.



OVER-/UNDERVARME

Funktion beregnet til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur, og anbring madvarerne i ovnen, når den indstillede temperatur er nået. Det anbefales at anvende anden eller tredje ribbe fra nederen til tilberedningen. Denne funktion er også velegnet til tilberedning af frosne færdigretter. Følg anvisningerne på emballagen.



GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til gratinering af grøntsager og til ristning af brød. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket. For at undgå at det osrer og sprøjter med fedtstof, når der steges kød, kan der kommes lidt vand i drypbakken (anbringes på nederste ribbe). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen.

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 .

3. FORVARME

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 på en negativ måde.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring. Anvend 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.

UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiber klud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

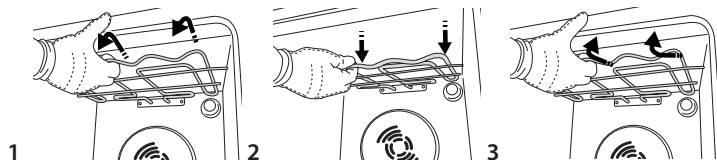
Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp. Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovenhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

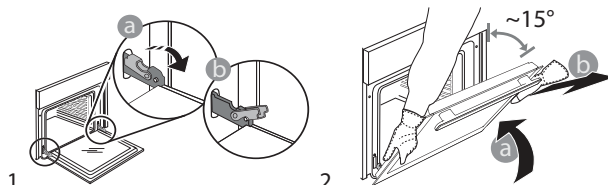
SÆNK DET ØVRE VARMEELEMENT (Kun på visse modeller)

Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel. Fjern sidetilbehørets sidehylder. Træk varmeelementet en smule ud (1) og sænk det (2). Varmeelementet sættes på plads igen ved at løftet det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmeelementet anbringes korrekt i sidestøtten (3).

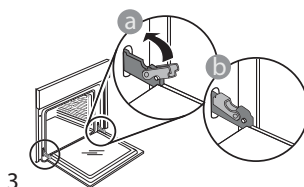


AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

For at fjerne lågen skal du åbne den helt, løfte spærhagerne og skubbe dem fremad, indtil de er i den ulåste position (1). Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet (2). 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 (3): Kontrollér at de er lagt helt ned. Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer korrekt.

UDSKIFTNING AF PÆREN

Frakobl ovnens strømforsyning, skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen. Sæt stikket i stikkontakten igen. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300 °C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærene kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen. Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

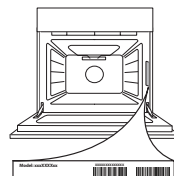
FEJLFINDING

Fejlfinding	Mulige årsager	Løsninger
Ovnen fungerer ikke.	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 afhjulpel.



Du kan downloade Sikkerhedsanvisningerne, Brugsvejledningen, Databladet og Energidataene, 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 läpi ennen laitteen käyttöä.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

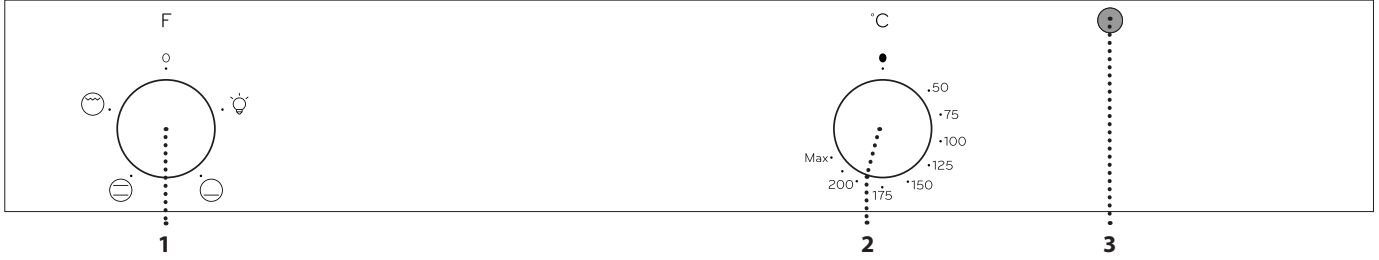
LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. 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. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Haluttu lämpötila valitaan kääntämällä, jolloin valittu toiminto aktivoituu.

3. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUS LED

Syttyy kuumennusprosessin ajaksi. Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

VARUSTEET

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.



RITILÄ: Käytetään ruoan kypsennykseen sekä tasana pannuille, kakkuvuolille sekä muille uuninkestäville keittoastioille.



LEIVINPELTI*: Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.



UUNIPANNU*: Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin. Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.

* Saatavana vain eräissä malleissa.

TOIMINNOT & PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle.



POIS PÄÄLTÄ
Sammuttaa uunin.



VALO
Syttyy valon uuniin.



ALALÄMPÖ
Toimintoa voidaan käyttää piirakoiden kypsennyksen viimeistelyyn tai keittojen saostamiseen. Toimintoa käytetään kypsennyksen viimeisten 10–15 minuutin aikana.



PERINTEINEN
Toiminto sopii kaikenlaisten ruokien kypsennykseen yhdellä tasolla. Esikuumenna uuni haluttuun lämpötilaan ja laita ruoka uuniin heti, kun uuni on kuuma. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää toista tai kolmatta tasoa. Tämä toiminto sopii myös valmiiden pakasteiden kypsennykseen. Noudata pakkausten ohjeita.



GRILL
Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden paistaminen, vihannesten gratinointi ja leivän paahtaminen. Esikuumenna uunia 3–5 minuuttia. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan. Jos paistat lihaa, kaada vähän vettä (ensimmäisellä tasolla olevalle) uunipannulle. Näin välttyä rasvaraiskeilta ja käryltä. Käännä ruokaa kypsennyksen aikana.

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 ja .

3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto on aktivoitu, termostaatin LED syttyy ilmoittaen näin esikuumennusprosessin alkamisesta. Prosessin loputtua termostaatin LED sammuu ilmoittaen näin, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet. Älä käytä höyrypesuria. Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa. Käytä suojakäsineitä. Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyypisten huoltotöiden aloittamista.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

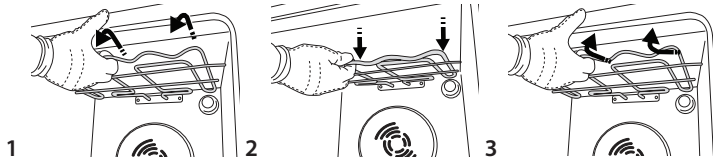
Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuesuaineella.

VARUSTEET

Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

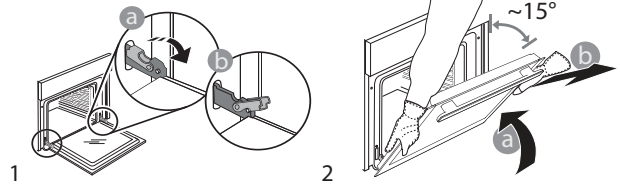
YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN LASKEMINEN ALAS (Vain joissakin malleissa)

Grillin ylempää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua. Irrota sivutasot. Vedä lämmitysvastusta hieman ulospäin (1) ja laske sitä alas (2). Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuessa (3).

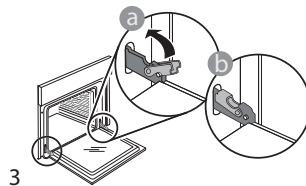


LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

Luukku poistetaan avaamalla se kokonaan ja nostamalla varmistimia niitä eteenpäin työntäen kunnes niiden lukitus vapautuu (1). Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan (2). Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.



Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon (3): Varmista, että lasket ne täysin alas. Paina hieman tarkastaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

LAMPUN VAIHTAMINEN

Katkaise uuni virrasta, ruuvaa auki lampun suojus, vaihda lamppu ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen. Kytke uuni sähköverkkoon. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja, 20-40 W/230 V tyyppi G9, T300 °C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

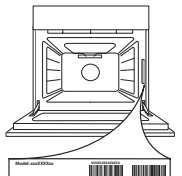
VIANETSINTÄ

Vianmäärittäminen	Mahdolliset syyt	Korjauskeinot
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.



Voit ladata itsellesi turvaohjeet, käyttöoppaan, tuoteselosteen ja energiatiedot seuraavalla tavalla:

- Verkkosivustolta **docs.indesit.eu**
- Käyttämällä QR-koodia
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvissä olevat koodit.



**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET INDESIT-PRODUKT**

For å motta en mer utfyllende assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.indesit.com/register



Les sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet.

FØRSTE GANGS BRUK**VARM OVNEN**

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi 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 ovnen opp til 250°C i omtrent én time: I løpet av denne tiden må ovnen være tom. Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk deg: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

KONTROLLPANEL**1. BRYTER FOR VALG**

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Vri til posisjonen **O** for å slå av ovnen.

2. TERMOSTATBRYTER

Vri på denne for å velge ønsket temperatur, ved å aktiverer funksjonen som er valgt.

3. LED TERMOSTAT / FORVARMING

Slår seg på under oppvarmingsprosessen. Slår seg av når ønsket temperatur er nådd.

TILBEHØR

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom Etersalgsservicen.



RIST Bruk for å tilberede mat eller som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former.



LANGPANNE* For bruk som ovns panne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.



BAKEBRETT* Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

Sett risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover. Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

* Kun tilgjengelig på noen modeller.

FUNKSJONER & DAGLIG BRUK**1. VELG EN FUNKSJON**

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker.



AV
For å slå av ovnen.



LYS
For å slå på lyset i ovnsrommet.



NEDERSTE
Funksjonen kan benyttes for å avslutte steking av fylte kaker eller for å gjøre supper fyldigere. Funksjonen brukes i de siste 10/15 minuttene av tilberedningen.



TRADISJONELL STEKING
Funksjon som egner seg til tilberedning av alle typer retter på én rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur og plasser maten i den når den innstilte temperaturen er nådd. Vi anbefaler at du bruker andre eller tredje rille til tilberedningen. Denne funksjonen egner seg også til tilberedning av frosne, ferdig tilberedte matvarer; følg anvisningene på emballasjen.



GRILL
For grilling av biff, kebab og pølser, til steking av grønnsaker au gratin og risting av brød. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning skal ovnsdøren være lukket. Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i en langpanne (på den første rillen) for å redusere matos og fettspрут. Snu maten under grillingen.

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 **O** og **●**.

3. FORVARMING

Når funksjonen er aktivert, vil LED-termostaten tennes og varsle at prosessen for forvarming er startet. På slutten av denne prosessen, slukkes LED-termostaten og indikerer at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Vennligst merk deg: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring. Ikke bruk damprengjøringsutstyr. Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate. Bruk vernehansker. Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

Gjør overflatene rene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut. Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovenns overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVEDIGE OVERFLATER

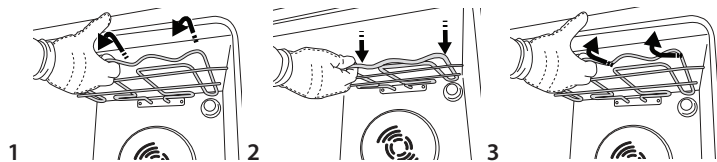
Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp. Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

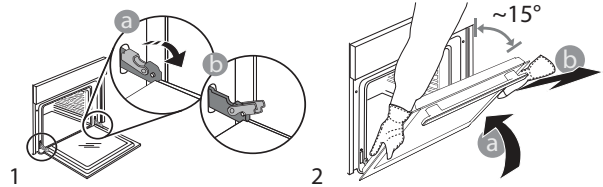
SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET (Kun ved noen modeller)

Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen. Fjern siderillene til tilbehøret på siden. Trekk varmeelementet litt ut (1) og senk det (2). For å omplassere varmeelementet, må det løftes opp og dra det litt mot deg, påse at det blir sittende riktig i sporene på sidene (3).

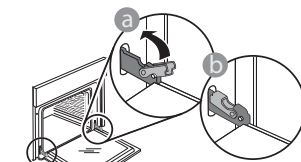


DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene ved å dytte de framover helt til de er i åpen stilling (1). Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig helt til den er løs fra sitt feste (2). Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.



Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene slik at de går tilbake i sine opprinnelige stillinger (3): Vær oppmerksom på at du må senke de helt. Påfør et lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



3 Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan påføres skade dersom den ikke fungerer som den skal

SKIFTE LYSPÆRE

Kutt strømforsyningen fram til ovnen, skru av dekslet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset. Koble ovnen til strømmettet igjen. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

Vennligst merk deg: Bruk kun 20-40 W/230 V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice. Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

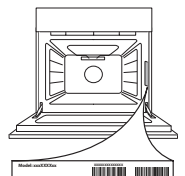
FEILSØKING

Hva må gjøres, hvis ...	Mulig årsaker	Løsninger
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.



Du kan laste ned Sikkerhetsinstruksene, Brukerhåndboken, Produktkortet og Energidata ved:

- 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.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

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 att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna

eventuella tillbehör från dess insida. Hetta upp ugnen till 250 °C och låt den stå på i en timme: Ugnen ska vara tom när detta görs. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Obs! Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

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

2. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur och aktivera den valda funktionen.

3. LAMPA TERMOSTAT/FÖRVÄRMNING

Tänds under uppvärmningsfasen.

Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

TILLBEHÖR

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



GALLER Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnsskålar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.



LÅNGPANNA* Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.



BAKLÅT* Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

* Endast på vissa modeller.

FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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



OFF

För att stänga av ugnen.



BELYSNING

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.



UNDERVÄRME

Funktionen kan användas för att avsluta tillagningen av fyllda pajer eller för att göra soppor tjockare och simmigare. Använd undervärmen de sista 10 eller 15 minuterna av koktiden.



ÖVER/UNDERVÄRME

Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en nivå. Förvärm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten när den inställda temperaturen har uppnåtts. Det är lämpligt att använda den andra eller tredje ugnsfalsen för tillagningen. Denna funktion är även lämplig för tillagning av fryst färdigmat. Följ instruktionerna på matförpackningen.



GRILL

För att grilla kött, grillspett och korv. För att gratinera grönsaker och rosta bröd. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Håll lite vatten i långpannan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Långpannan skall stå på den nedersta hyllan. Det bästa är att vända på köttet under tillagningen.

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 .

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat. I slutet av fasen släcks termostatens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

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

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.

UTSIDAN

Rengör ytor med en fuktig mikrofiberduk. 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.

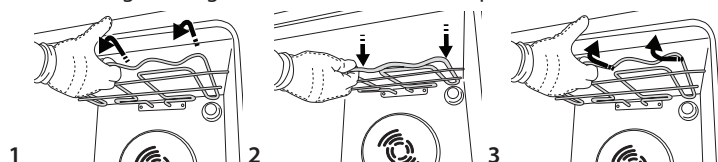
Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

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.

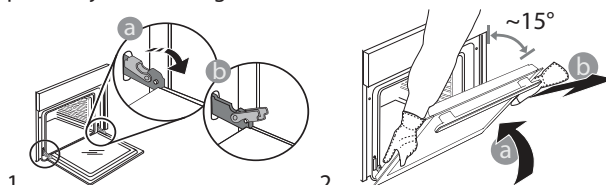
SÄNKA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (Endast på vissa modeller)

Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida. Ta bort tillbehörets sidohyllor. Dra ut grillelementet en aning (1) och sänk det (2). För att sätta tillbaka värmeelementet, lyft det, dra det en aning mot dig och se till att det hamnar på dess sidostöd (3).

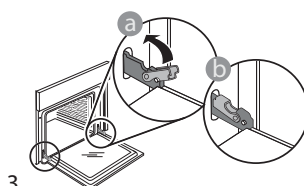


TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

För att ta bort luckan, öppna den helt och lyft upp spärrarna, tryck dem framåt tills de är i olåst läge (1). 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 tills den lossnar från fästet (2). Lagg 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 spärrarna till ursprungligt läge (3): Se till att det är helt nedsänkta. Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

Dra ur ugnens strömkabel från uttaget, skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan. Anslut ugnen till elnätet igen. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

Obs! Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 V, typ G9, T300 °C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

FELSÖKNING

Felsökning	Möjliga orsaker	Lösningar
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till 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.



Du kan ladda ner Säkerhetsinstruktioner, Bruksanvisning, Produktblad och Energidata genom att:

- 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.

