

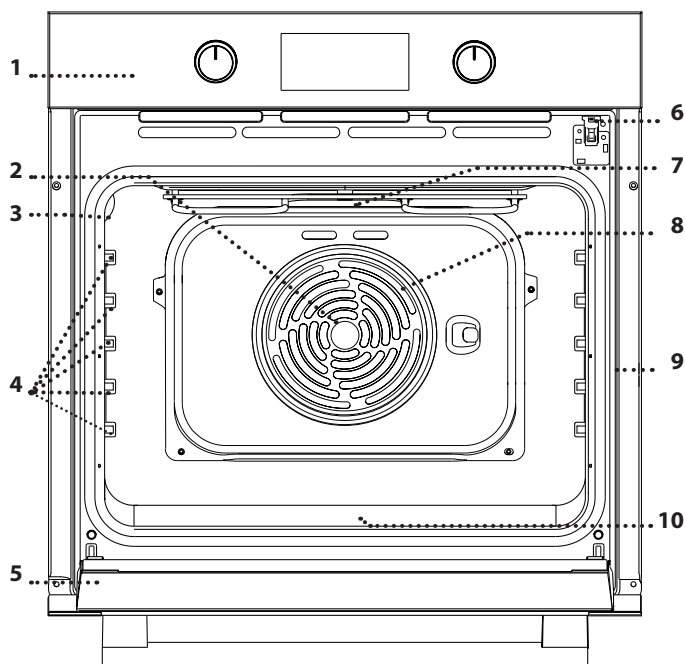


TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT
För en bättre kundservice, registrera din apparat på
www.indesit.com/register



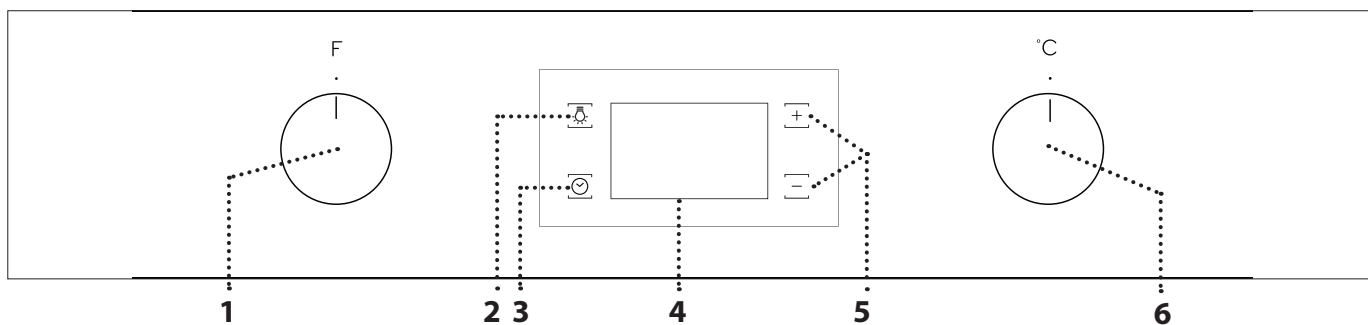
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar
(nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. 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. VÄLJARKNAPP

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

2. LÄTT

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

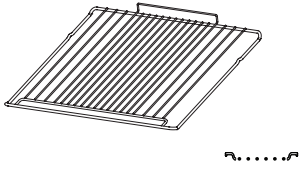
För att ändra inställningen av tillagningstiden.

6. TERMOSTATRATT

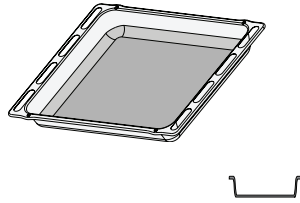
Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras. För de automatiska funktionerna, använd .

Observera: Knapparna kan dras tillbaka.
Tryck mitt på knapparna så hoppar de upp.

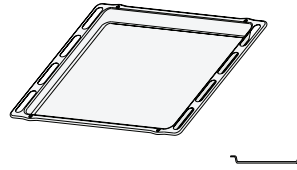
GALLER



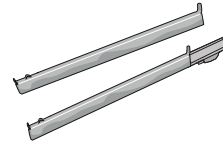
LÅNGPANNA (I FÖREKOMMANDE FALL)



BAKPLÅT



RÖRLIGA SKENOR (I FÖREKOMMANDE FALL)



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

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖREN

• Sätt i trådhyllan på önskad höjd genom att hålla den lutad något uppåt och vila den upphöjda baksidan (pekande uppåt) först neråt. Skjut den horisontellt längs hyllstyrningen så långt som möjligt. De andra tillbehören, till exempel bakplåten, sätts in horisontellt genom att skjuta den längs hyllstyrningarna. Hyllstyrningarna kan tas bort för

att underlätta ugnrensningen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.
- De rörliga skenorna kan tas bort eller monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER



KONVENTIONELL

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



MULTILEVEL

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera hyllor (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



XL-TILLAGNING

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 öser benen ofta för att förhindra att de torkar ut alltför 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 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.



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.



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.



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 .



AUTOMATISK UGNRENGÖRING - PYRO

För att få bort matlagningstänk med hjälp av ett program med mycket hög temperatur.



TURN & COOK







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 avge lukter som finns kvar sedan tillverkningen: det 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 ugnen till 250° C i ungefär en timme, helst med funktionen "XL Cooking" (XL-tillagning). 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 0 °C. Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

TURN & COOK

För att starta funktionen "Turn & Cook", 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 & Cook" 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


VARMHÅLLNING

För att starta funktionen "Varmhållning", vrid *termostatratten* till motsvarande symbol. Om ugnen är inställd på en annan temperatur (eller om ugnsutrymmet är varmare än 65 °C) kommer inte funktionen starta.

Observera: Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

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 placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.




. 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 tillagningstiden har ställts in kan funktionens start fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  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.

Anmärkning: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läget 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.

Anmärkning: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka, använd sedan  för att återställa tiden till "00:00".


. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION – PYRO

Vidrör inte ugnen under Pyro-cykeln.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter (tills rummet har vädrats klart) med Pyro-cykeln.


































































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.








Ta bort alltför stora rester inne i hållrummet och rengör det inre dörreglasat innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat. Vi rekommenderar att du bara använder Pyro-funktionen om apparaten är kraftigt smutsig 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 pyrolyrensrengöringen.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	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  
Pajer (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   

FUNKTIONER							
	Konventionell	Grill (Grill)	Gratäng	Pizza (Pizza)	Multinivåer	XL-tillagning	EKO Varmluft

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

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lammkött/kalvkött/oxkött/fläskkött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Ugnstekt fläskstek 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, zucchini, auberginer)		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
Ugnstekt 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 ugnstekta 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: rätterna kan tas ut ur ugnen vid olika tidpunkter beroende på personliga preferenser.

Ladda ner drift- och skötselguiden från docs.indesit.eu för tabellen med testade recept som sammanställts för certifieringsmyndigheterna i enlighet med standarden IEC 60350-1.

FUNKTIONER							
	Konventionell	Grill (Grill)	Gratäng	Pizza (Pizza)	Multinivåer	XL-tillagning	EKO Varmluft
TILLBEHÖR							
	Galler	Bakform eller bakplåt på galler	Bakplåt / Långpanna eller bakplåt 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 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.

YTTRE YTOR

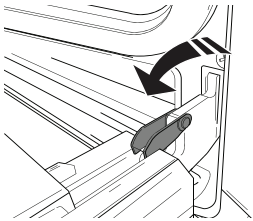
Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om någon av dessa produkter oavsiktligt kommer i kontakt med apparatens ytor, rengör den omedelbart med en fuktig mikrofiberduk.

INRE YTOR

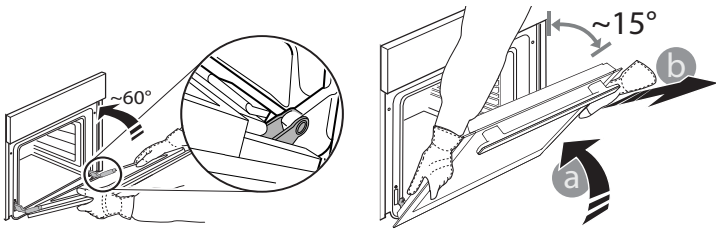
• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka bort kondens som har uppstått till följd av tillagning med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka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

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 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.

Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.

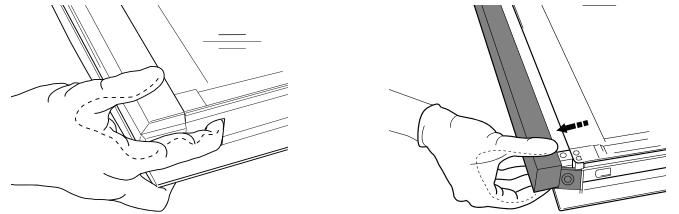
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset .
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

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

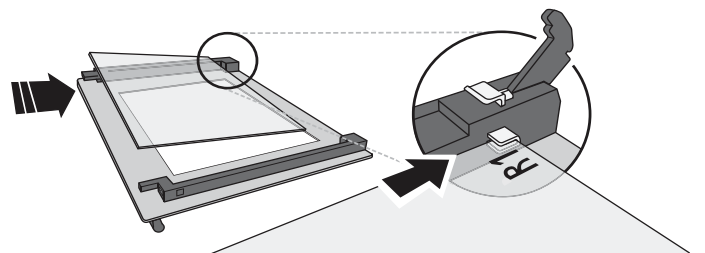
CLICK & CLEAN - RENGÖRING AV GLASET

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.

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.

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 "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.



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.

