



**TAK FORDI DU HAR KØBT ET INDESIT PRODUKT**  
 Registrér venligst dit produkt på [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register), for at modtage en mere komplet assistance



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

## FØRSTEGANGSBRUG

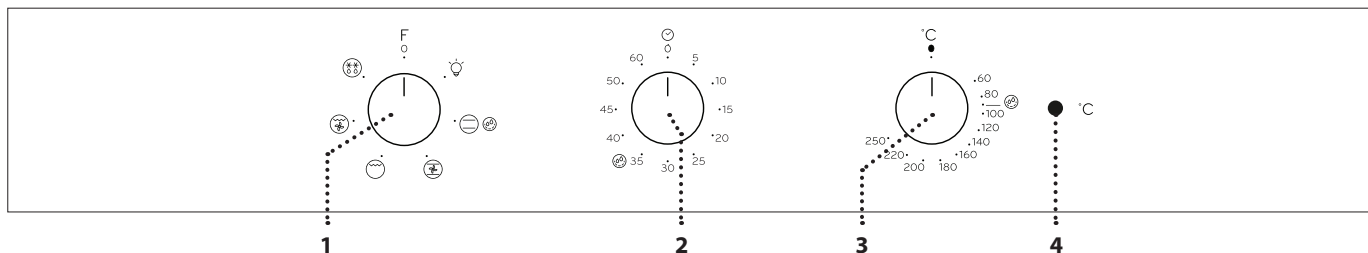
### VARM OVNEN

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: Oven 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. Drej over på positionen **O**, for at slukke for ovnen.

### 2. KNAPPEN TIMER

Nyttig som en timer. Den hverken aktiverer eller afbryder tilberedningen.

### 3. TERMOSTATKNAP

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

### 4. 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.



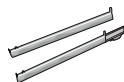
**RIST** Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.



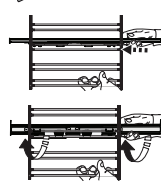
**DRYPPEBAKKE\*** Bruges som en bradepande til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.



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



**GLIDESKINNER \*** Disse gør det nemmere at anbringe tilbehør i og tage tilbehør ud af ovnen.



Fjern skinnerne og tag deres plastikbeskyttelse af, for at montere glideskinnerne. Fastgør glideskinnens øvre klips på skinnen. Sænk den anden klips, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau. Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau. Anbring skinnerne og placér tilbehøret herpå.

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

Skinne kan tages ud, for at lette ovnens rengøring: Træk heri, for at tage dem ud af sæderne.

\* Kun disponibel på visse modeller.

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund. Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

## 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.



**OVER-/UNDERVARME**  
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at anvende den 2. ribbe.



**HYDROCLEANING** (Kun disponibel på visse modeller)  
Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen og brug funktionen i 35' ved 90°C. Aktivér funktionen når ovnen er kold, og lad den køle af i 15' når cyklussen er færdig.



**VARMLUFTSBAGNING**  
Til bagning af kager med saftigt fyld på en enkelt ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.



**GRILL**  
Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en bakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



**GRATIN**  
Til stegning af store kødstykker. Vi anbefaler at anvende en bakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



**OPTØNING**  
Til hurtigere optøning af mad.

## 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 **O** og **●**.

## 3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmingsprocessen 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.

## . INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller aktiverer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende timeren, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket. Drej timerknappen helt i bund med uret og drej den herefter tilbage i modsat retning til den ønskede varighed: et lydsignal vil advare dig, når nedtællingen er færdig.

## 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

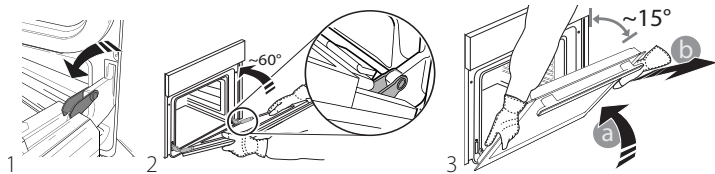
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

### SÆNK DET ØVRE VARMEELEMENT (Kun på visse modeller)

Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel: Træk varmeelementet ud af sædet og sænk det herefter. Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

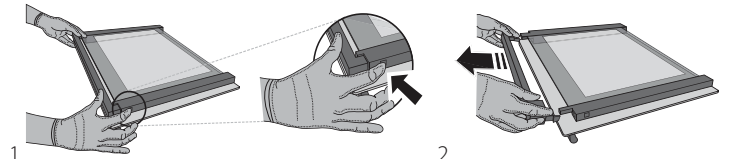
For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position (1). Luk lågen, så meget du kan (2). Tag godt fat om lågen med begge hænder - hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen (3) ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



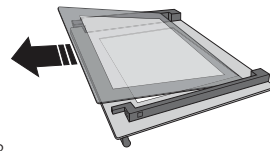
Læg lågen på den ene side på en blød overflade. Monter lågen igen, ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslerne kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

### CLICK & CLEAN - RENGØRING AF GLASRUDEN

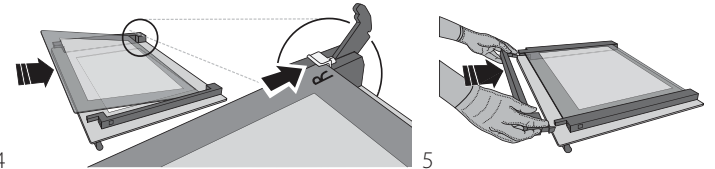
Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips (1) og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv (2).



Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres (3).



3  
Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre og at den gennemsigtige flade (ikke printet) vender opad, når den indre rude sættes på plads igen. Sæt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads (4). Monter den øvre kant (5) igen: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.



### 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 25W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. Pærene kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

## 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 afhjulpet.



Du kan downloade Sikkerhedsanvisningerne, Brugsvejledningen, Databladet og Energidataene, ved at:

- Besøge vores website [docs.indesit.eu](https://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 identifikationskilt.

