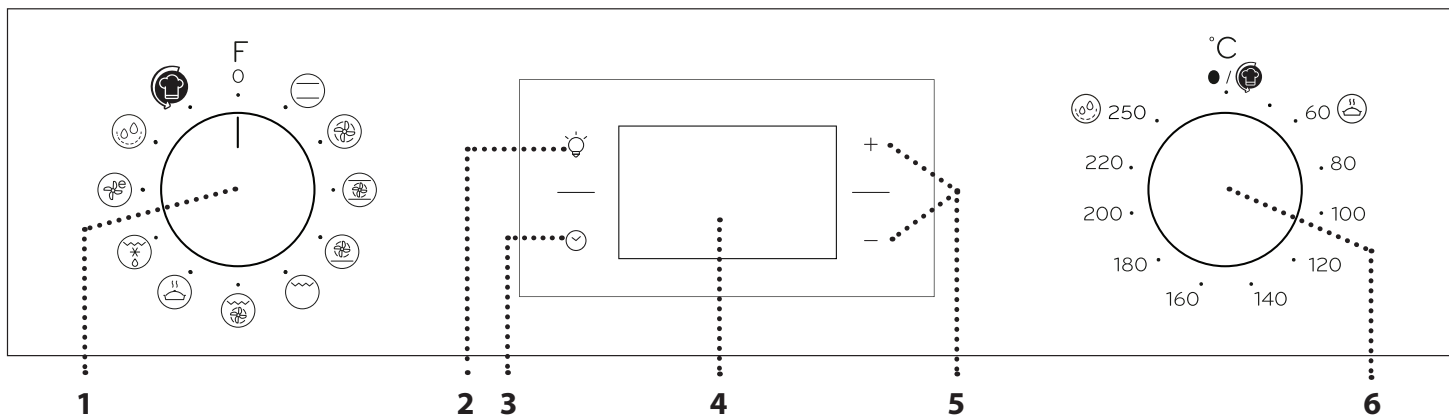


**TAK FORDI DU HAR KØBT ET INDESIT PRODUKT**

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.

**BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET****1. VÆLGEKNAP**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

**2. LYS**

Tryk med ovnen tændt for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

**3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT**

Til at tage adgang til tilberedningstidens indstillinger, udskudt start og timeren. Til visualisering af klokkeslættet, når ovnen er slukket.

**4. DISPLAY****5. JUSTERINGSKNAPPER**

Til ændring af tilberedningstidens indstillinger

**6. TERMOSTATKNAP**

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres. Hold den, for "Turn & Go" funktionen, på

**FØRSTEGANGSBRUG****1. INDSTILLING AF KLOKESLÆT**

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på indtil ikonet og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



Benyt + eller - til at indstille timetallet, og tryk på for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minutterne, og tryk på for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet blinker, for eksempel efter en længerevarende strømafbrydelse, er det nødvendigt at indstille klokkeslættet.

**2. 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.

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

**FUNKTIONER & DAGLIG BRUG**

- OVER-/UNDERVARME**  
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- FLERE RIBBER**  
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.
- XL TILBEREDNING**  
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.
- PIZZA**  
Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza og brød. Det er en god ide, at vende om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

- 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 bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- GRATIN**  
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- HOLD VARM**  
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.
- FREASY COOK**  
Alle varmeelementerne og blæseren tændes, hvilket sikrer en konsistent og ensartet varmefordeling i hele ovnen. Forvarmning er ikke nødvendig til denne tilberedningsmetode. Denne metode er særlig velegnet til hurtig tilberedning af færdigretter (frosne eller forkogte). Man opnår de bedste resultater, hvis man kun bruger en ribbe.



### ØKO-VARMLUFT

Tilberedning af hele stege og farserede stege på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på



### HYDROCLEANING

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes.

## 1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.

## 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 .

Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*.

Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* står på 0 °C. Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

### TURN & GO

Vælg funktionen "Turn & Go" ved at dreje *vælgeknappen* over på det relevante ikon, mens *termostatknappen* står på ikonet / , for at starte denne funktion.

Drej *vælgeknappen* over på "0", for at afslutte tilberedningen.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningens sluttid og timeren. Følg de anbefalede vægtangivelser, for de forskellige fødevarer i den nedenstående tabel, for at opnå de bedste resultater med funktionen "Turn & Go".

Madvare	Opskrift	Vægt (kg)
Kød	Kalvesteg, Oksesteg rød	0,6 - 0,7
	Kylling / Udskåret lammekølle	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefilet / fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk i fad	0,8 - 1,0
Grøntsager	Fyldte grøntsager	1,8 - 2,5
	Vegetartærte	1,5 - 2,5
Madtærter	Quiche lorraine / Tærte	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Ovnret med pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bagning	Kager med hævemiddel / Plumkage	0,9 - 1,2
	Bagte æbler	1,0 - 1,5
Brød	Brød	0,5 - 0,6
	Flute	0,5 - 0,8



### HOLD VARM

Funktionen "Hold varm" startes ved at dreje *termostatknappen* over på det relevante symbol; Hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur (eller hvis temperaturen i ovnrummet overstiger 65°C) starter funktionen ikke.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

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 cyklusen er færdig.



### TURN & GO

Denne funktion vælger automatisk en ideel temperatur og varighed til tilberedning af en række opskrifter, heriblandt kød, fisk, pasta, kager og grønsager. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.

## 3. FORVARMNING OG RESTVARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon på displayet 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.

Efter tilberedning og med funktionen deaktiveret, kan ikonet stadig være synligt på displayet, selv efter kølblæseren er slukket, for at indikere at der er restvarme i rummet.

Bemærk: Tiden efter hvor ikonet slukket varierer, fordi det afhænger af flere faktorer, såsom omgivelsestemperatur og hvilken funktion der er brugt. Men produktet ses som værende slukket, når pilen på *vælgeknappen* står på "0".

## 4. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Det er nødvendigt at vælge en funktion, før man kan starte tilberedningens programmering.

### VARIGHED

Hold trykket, indtil ikonet og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug eller for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde trykket, indtil ikonet begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. . Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

### PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Når man har indstillet en tilberedningstid, kan funktionens start udsættes ved at programmere dens sluttid: Tryk på indtil ikonet og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug eller til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på for at bekræfte.

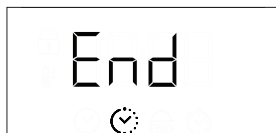
Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje *vælgeknappen* over i positionen "0".

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

## ENDT TILBEREDNING

Der lyder et signal og displayet vil angive, at funktionen er fuldført.



Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "O", for at slukke ovnen.

Bemærk: Hvis timeren er aktiv, vises "END" på displayet skiftevis med den tilbageværende tid.

## 5. INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

Hold trykket, indtil ikonet og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug  $+$  eller  $-$  for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på for at bekræfte.

Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde trykket, indtil ikonet begynder at blinke og herefter anvende  $-$  til at indstille tiden på "00:00".

## TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Småkager/portionstærter		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagne / Bagt pasta / Cannelloni / Grønsagstærter		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lammekød / kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Fisk i fad 0,5 kg (fileter, hele)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Steg kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3

\*\*Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt). Niveaulet vises på væggen i ovnrummet.

Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmingsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

▼ Download den komplette Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.

TILBEHØR					
	Rist	Bradepande eller kageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Dryppebakke / bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

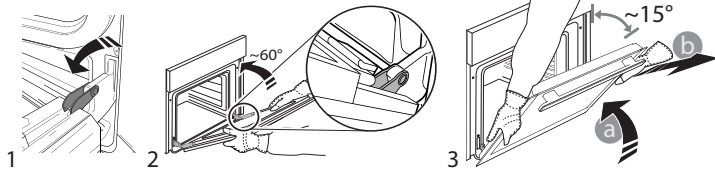
**Brug ikke damprensere**

**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.**

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

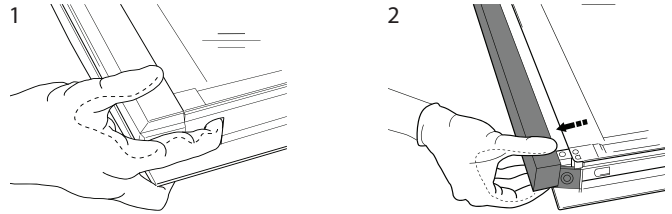
For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position (1). Luk lågen, så meget du kan (2). Tag godt fat om lågen med begge hænder - hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen (3) ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a),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

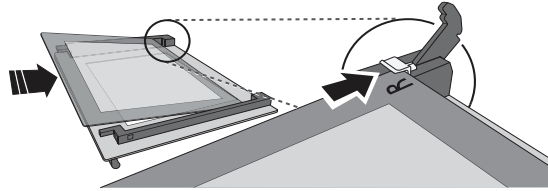
Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips (1) og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv (2).



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.

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.

Søt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads.



Sæt den øvre kant på: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.

## FEJLFINDING

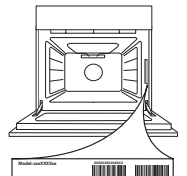
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".

▼ Download den komplette brugs- og plejevejledning fra [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for flere oplysninger om dit produkt



**Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes 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 identifikationsskilt.



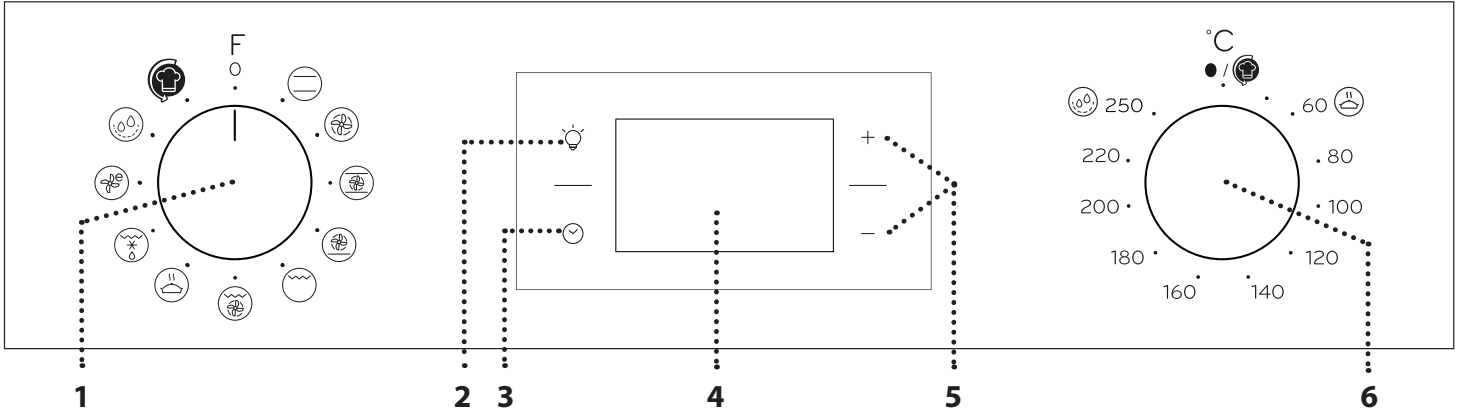


**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT INDESIT-TUOTTEEN**  
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.

0-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

### 2. VALO

Uunin ollessa päällä painaminen sytyttää tai sammuttaa uunitilan lampun.

### 3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Avaa pääsyn kypsennysajan asetuksiin, viivästettyyn käynnistykseen ja ajastimeen.  
Näyttää ajan uunin ollessa pois päältä.

### 4. NÄYTTÖ

### 5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Muuttaa kypsennysajan asetukset

### 6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja aktivoitaessa. "Turn & Go"-toimintoa varten pidä kohdassa ●/●.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

### 1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina kunnes kuvake ja kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta tunnit + tai -painikkeella ja vahvasta painamalla . Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + tai -painikkeella ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Kun kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, on aika asetettava uudelleen.

### 2. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista saattaa tulla valmistuksesta jääneitä voimakkaita tuoksuja: tämä on täysin normaalia. Suosittelemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi. 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.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

## TOIMINNOT & PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### PERINTEINEN

Minkä tahansa ruokalajin kypsentyminen vain yhdellä tasolla.

### MULTILEVEL

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.

### XL COOKING

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme vaelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.

### PITSA

Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolessa välissä.

### GRILLAUS

Pihvien, kebablihan ja makkaroiden tai kasvisgratiinin grillaukseen tai leivän paahtamiseen. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritalän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

### GRATIINI

Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopaisti, kana). Suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritalän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

### LÄMPIMÄNÄPITO


Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

### FREASY COOK

Kaikki lämpövastukset ja puhallin käynnistyvät taaten lämmön kunnollisen ja tasaisen jakautumisen uunissa. Esikuumentaminen ei ole tarpeen tässä kypsennystavassa. Tämä kypsennystapa on erityisesti suositeltu valmisruokien nopeaan kypsennykseen (pakastetut ruoat tai puolivalmisteet). Parhaat tulokset saadaan käyttämällä vain yhtä kypsennystasoa.



## SÄÄSTÖ KIERTOILMA

Kypsentää tavallisia tai täytettyjä paisteja yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla .



## HYDROCLEANING

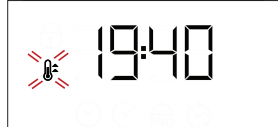
Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja



### 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* kyseisen toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.

### 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 .

Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä *valintanuppi* tai säätää lämpötilaa kääntämällä *lämpötilan valitsinta*. Toiminto ei käynnisty, jos lämpötilan valitsin on kohdassa 0 °C. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.



## TURN & GO

“Turn & Go” -toiminto käynnistetään valitsemalla se kääntäen *valintanuppi* kyseisen kuvakkeen päälle, pitäen *lämpötilan valitsimen*  /  -kuvakkeen kohdalla. Kypsennys lopetetaan kääntämällä *valintanuppi* kohtaan “0”.

Huomaa: Voit asettaa kypsennyksen päättymisajan ja ajastimen. Saat parhaat kypsennystulokset “Turn & Go” -toiminnosta noudattamalla kullekin ruokatypille seuraavassa taulukossa suositeltuja painoja.

Ruoka	Resepti	Paino (kg)
Liha	Vasikanpaisti, raaka paahtopaisti	0,6 - 0,7
	Broileri / Lampaanviulu paloina	1,0 - 1,2
Kala	Lohifile / Paistettu (kokonainen) kala	0,9 - 1,0
	Foliossa paistettu kala	0,8 - 1,0
Vihannekset	Täytetyt vihannekset	1,8 - 2,5
	Kasvispiiras	1,5 - 2,5
Suolaiset piiraat	Kinkkujuustopiiras / Vihanneslaatikko	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- tai riisitimbaali	1,5 - 2,0
Leivonnaiset	Hiivalla kohotettu kakku / Luumukakku	0,9 - 1,2
	Uuniomenat	1,0 - 1,5
Leipä	Leipä, limppu	0,5 - 0,6
	Patonki	0,5 - 0,8



## LÄMPIMÄNÄPITO

Lämpimänäpito-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* kyseisen symbolin kohdalle; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan (tai jos sen lämpötila on yli 65 °C), toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.



ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada 200 ml juomavettä uunin pohjalle ja anna toiminnon käydä 35 minuutin ajan 90 °C:ssa. Aktivoi toiminto uunin ollessa kylmä ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia jakson päättymisen jälkeen.




## TURN & GO

Tämä toiminto valitsee automaattisesti monille erilaisille liha-, kala-, pasta- ja vihannesruoille sekä makeille ruoille sopivimman lämpötilan ja ajan. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

### 3. ESIKUUMENNUS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake  ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt. Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake  näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Ruoan laittaminen uuniin ennen esilämmitystä saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.



Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto on kytketty pois, kuvake  saattaa jäädä näkyviin näytölle senkin jälkeen kun jäähdytyspuhallin on sammunut; sen tarkoituksena on ilmoittaa, että osastossa on jälkilämpöä.

Huomaa: Kuvakkeen sammumisaika vaihtelee, sillä se riippuu eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa tuotteen katsotaan olevan pois päältä kun *valintanupin* osoitin on kohdassa “0”.




### 4. KYSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

Toiminto on valittava ennen kypsennyksen ohjelmoimisen aloittamista.




#### KESTO

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja “00:00” alkavat vilkkua näytöllä.





Käytä  - tai  -painiketta haluamasi kypsennysajan valitsemiseen ja vahvista sitten painamalla .




Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomautuksia: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes  -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon “00:00” käyttäen  -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.


#### KYSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN

Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästä ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes kuvake  ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika  - tai  -painikkeilla ja vahvista painamalla .

Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.

Huomautuksia: Asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntämällä *valintanuppi* asentoon .

Huomautuksia: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon "0".

Huomaa: Jos ajastin on aktiivinen, näytössä lukee "END" (LOPPU) vuorotellen jäljellä olevan ajan kanssa.

## 5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena joko toiminnon ollessa aktiivisena tai uunin ollessa sammutettuna. Pidä painettuna -painiketta, kunnes kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika - tai -painikkeella ja vahvista painamalla .

Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä painettuna kunnes -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" -painikkeella.

## KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	170	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	2 
		Kyllä	160	40 - 60	4 1 
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160	25 - 35	3 
		Kyllä	160	25 - 35	3 
		Kyllä	150	35 - 45	4 2 
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4 2 
Lasagne / Uunipasta / cannelloni / paahtovanukkaat		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2 
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3 
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2 
Uunissa / foliossa paistettu kala 0,5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2 
Paahtoleipä		5'	250	2 - 6	5 
Uunissa paistetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55 **	3 

\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen). Taso ilmoitetaan kypsennystilan seinässä.

Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.

▼ Lataa käyttö- ja huolto-opas kokonaisuudessaan sivustolta [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

VARUSTEET	Ritalä	Leivinnastia tai kakkuvuoka ritalällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinnastia ritalän päällä	Uunipannu/uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä
-----------	--------	---------------------------------------	---	---------------------	---

## PUHDISTUS JA HUOLTO

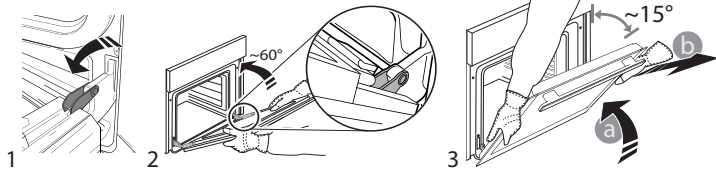
**Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet. Älä käytä höyrypuhdistimia.**

**Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa. Käytä**

**suojakäsineitä. Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.**

### LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

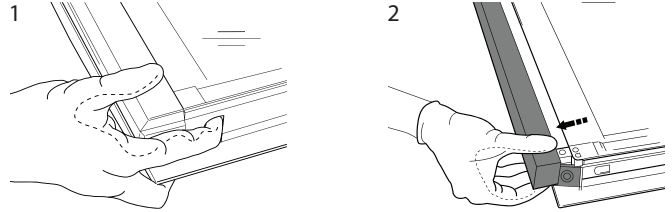
Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu (1). Sulje luukku niin paljon kuin voit (2). Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku (3) jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



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 luukku ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

### CLICK & CLEAN - LASIN PUHDISTAMINEN

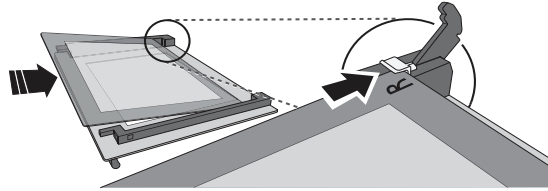
Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä (1) ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin (2).



Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

Jotta sisälasi tulisi oikein takaisin paikalleen, varmista, että "R" näkyy oikeasta kulmasta ja että kirkas pinta (jossa ei ole painatusta) on ylöspäin.

Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen.



Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

## VIANETSINTÄ

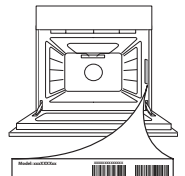
Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.

▼ Lataa käyttö- ja huolto-opas kokonaisuudessaan sivustolta [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) saadaksesi lisätietoja tuotteestasi



**Normatiiviset asiakirjat, vakiidokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:**

- Verkkosivustolta [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- QR-koodin käyttö
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



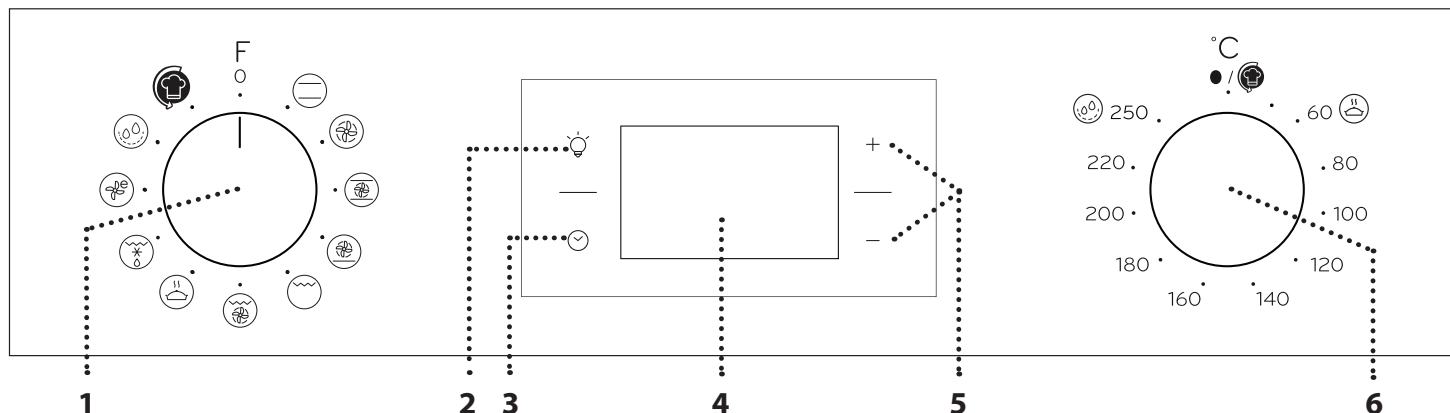


**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET INDESIT-PRODUKT**

For å motta mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.**

**BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET****1. BRYTER FOR VALG**

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

**2. LYS**

Når ovnen er slått på, trykk for å slå lampen i ovnsrommet på eller av.

**3. INNSTILLING AV TID**

For å få tilgang til innstillingene av tilberedningstid, utsatt start og varselur.  
For å vise tiden når ovnene er av.

**4. DISPLAY****5. REGULERINGSKNAPPER**

For å endre innstillingene for tilberedningstid

**6. TERMOSTATBRYTER**

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer de manuelle funksjonene.  
For "Turn & Go"-funksjonen hold på

**FØRSTE GANGS BRUK****1. INNSTILLING AV TID**

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk på helt til ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.



Bruk **+** eller **-** for å stille inn timen og trykk på for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk **+** eller **-** for å stille inn minuttene og trykk på for å bekrefte.

Merk: Når ikonet blinker, for eksempel etter et langvarig strømbrudd,

må du tilbakestille tiden.

**2. VARM OVNE**

En ny ovn vil kanskje gi fra seg lukt som har blitt igjen etter produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor 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 opp ovnen til 250°C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

**FUNKSJONER & DAGLIG BRUK**

- KONVENSJONELL STEKING**  
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.
- FLERNIVÅ**  
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
- XL COOKING**  
For steking av store steker (over 2,5 kg). Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under steking for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler kjøten ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.
- PIZZA**  
For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god idé å bytte plasseringen til bakebrettene halvveis igjennom tilberedningen.

- GRILL**  
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- GRATIN**  
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- HOLD VARM**  
For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
- FREASY COOK (TILBEREDNING AV FROSNE MATVARER)**  
Alle varmelementene og viften slår seg på, og garanterer jevn og behagelig fordeling av varmen i hele ovnen. Det er ikke nødvendig med forvarming for denne tilberedningsmåten. Denne modaliteten anbefales spesielt for rask tilberedning av ferdigpakket mat (frosne eller ferdiglaget). De beste resultatene oppnås dersom du bruker kun én rille.



### ECO TRYKKLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og stuede kjøttstykker på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på



### HYDROCLEANING

Effekten av damp frigjort under denne spesielle

rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell 200 ml drikkevann i bunnen av ovnen og bruk funksjonen i 35' ved 90°C. Aktiver funksjonen når ovnen er kald og la den kjøle ned i 15' når syklusen avslutter.



### TURN & GO

Denne funksjonen velger automatisk en ideell temperatur og tid for baking av en rekke oppskrifter inkludert, kjøtt, fisk, pasta, kaker og grønnsaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

## 1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker: display tennes og du vil høre et akustisk signal.

## 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 og .

Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri *knotten for valg* eller regulere temperaturen ved å vri på *termostatbryteren*.

Funksjonen vil ikke starte dersom *termostatbryteren* er på 0°C. Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.



### TURN & GO

For å starte "Turn & Go"-funksjonen, velg funksjonen ved å vri *knotten for valg* til det aktuelle ikonet, ved å holde *termostatbryteren* på / .

For å avslutte tilberedningen, vri *knotten for valg* på "0".

Merk: Du kan stille inn tilberedningens sluttid og varseluret. For å oppnå best mulig tilberedningsresultat ved å benytte funksjonen "Turn & Go", følg de anbefalte veide mengdene for hver type mat i tabellen nedenfor.

Mat	Oppskrift	Vekt (kg)
Kjøtt	Lammestek, Roastbiff rå	0,6 - 0,7
	Kylling / Lammelår i stykker	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefilet / Bakt fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk en papillote	0,8 - 1,0
Grønnsaker	Fylte grønnsaker	1,8 - 2,5
	Grønnsakspai	1,5 - 2,5
Salte kaker	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballo av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Gjærbakst / Plumkake	0,9 - 1,2
	Bakte epler	1,0 - 1,5
Brød	Brødskive	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8



### HOLD VARM

For å starte funksjonen "Hold varm", vri *termostatbryteren* til det aktuelle symbolet; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur (eller dersom temperaturen i ovnsrommet er over 65°C) vil ikke funksjonen starte.

Merk: Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

## 3. FORVARMING OG RESTVARME

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon på display indikere at fasen for forvarming er aktivert. På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet på display indikerer at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Etter steking og med funksjonen deaktivert, er det mulig at ikonet fortsatt er synlig på display selv etter at viftene for nedkjøling er slått av for å indikere at det er restvarme igjen i ovnsrommet.

Merk: Hvor lang tid det tar etter at ikonet slukkes varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperaturen og hvilken funksjon som er brukt. Uansett må produktet anses å være av når pekeren på *knotten for valg* står på "0".

## 4. PROGRAMMERT TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du kan programmere tilberedningen.

### VARIGHET

Hold nede helt til ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk eller for å stille inn tilberedningstiden du trenger, trykk deretter på for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

Anmerkninger: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede helt til ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00". Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

### PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at du har stilt inn tilberedningstiden, kan funksjonens start utsettes ved å programmere tilberedningens sluttid: trykk helt til ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk eller for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, og trykk for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Anmerkninger: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri *knotten for valg* til posisjonen "0".

Anmerkninger: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

## ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at funksjonen er avsluttet.



Vri på *knotten for valg* for å velge en annen funksjon eller til posisjon "O" for å slå av ovnen.

Merk: Dersom varseluret er aktivt, vil display vise "END" mens den veksler med tiden som gjenstår.

## 5. INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen hverken avbryter eller programmerer tilberedningen, men tillater deg å benytte display som et varselur, enten under, mens en funksjon er aktiv, eller når ovnen er slått av.

Hold nede helt til ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk **+** eller **-** for å stille inn tiden du trenger og trykk på for å bekrefte.

Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette varseluret, hold nede helt til ikonet begynner å blinke, bruk deretter **-** for å stille tiden tilbake til "00:00".

## TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4  1
Kjeks/småkaker		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4  2
Pizza/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4  2
Lasagne / Bakt pasta / Cannelloni / Flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lammekjøtt / kalvekjøtt / storfekjøtt / svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Bakt fisk/en papillote 0,5 kg (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3

\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig). Nivået indikeres på vegg i ovnsrommet.

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming: vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

▼ Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for tabellen over testede oppskrifter, fylt ut for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

TILBEHØR					
	Rist	Bakebrett eller bakeform på risten	Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten	Langpanne/Bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

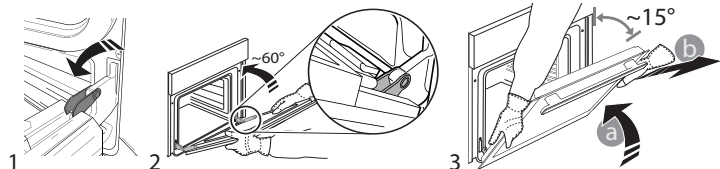
Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring. Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate. Bruk vernehansker.

Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

### FJERNING OG MONTERING AV DØREN

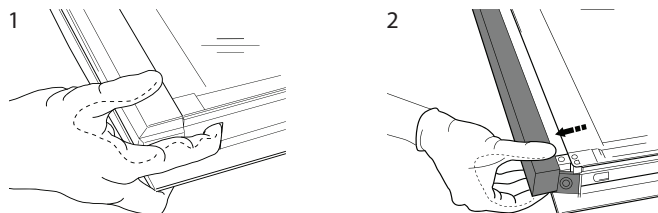
For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling (1). Lukk døren så mye du kan (2). Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren (3) ved å fortsette å lukke den mens du samtidig trekker den oppover (a) til den er løst fra sin plass (b).



Sett 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 til sin opprinnelige stilling: pass på at du senker dem helt ned. 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.

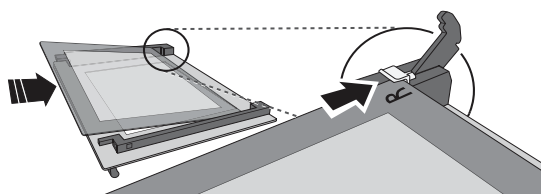
### CLICK & CLEAN - RENGJØRING AV GLASSET

Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket vendt nedover, trykker du samtidig de to klemmene (1) og fjern den øvre kanten på døren ved å trekke den mot deg (2).



Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.

For å sette på plass den indre glass på riktig måte, må du kontrollere at "R" er synlig i høyre hjørne og den glatte overflatene (ikke trykte) vender oppover. Først innføres glassets langside, indikert ved "R" på plass, senk det deretter inn i riktig posisjon.



Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

## FEILSØKING

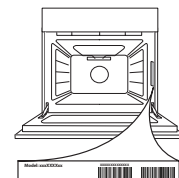
Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicecenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".

▼ Last ned den fullstendige Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for ytterligere informasjon om produktet ditt



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:

- Ved å besøke vårt nettsted [docs.indesit.eu](https://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.

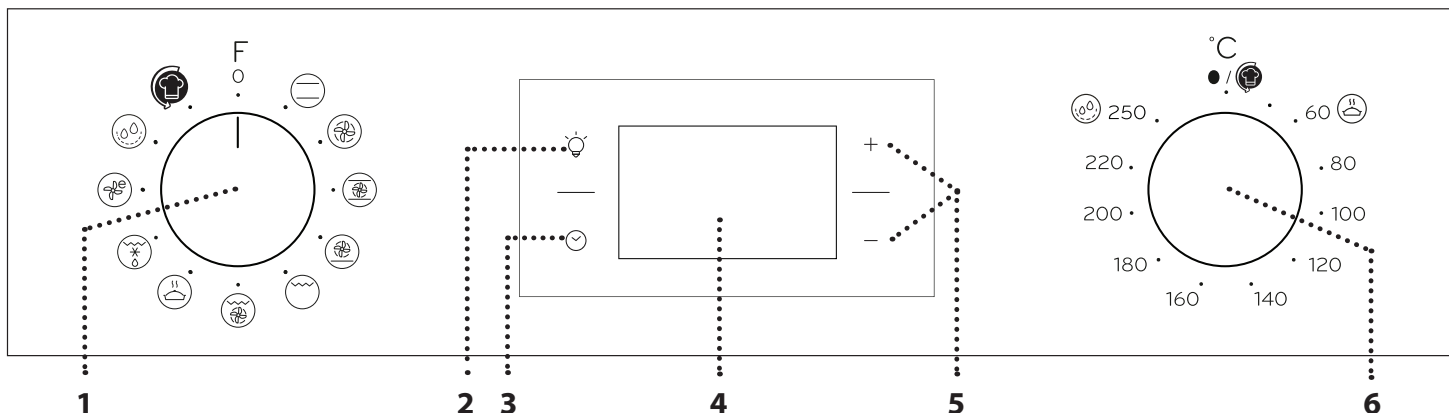


**TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT**

För en bättre kundservice, registrera din apparat på [www.indesit.com/register](http://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 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.

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

**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 ett långvarigt strömavbrott, behöver tiden ställas in igen.

**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 transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den.

Värm upp ugnen till 250 °C i ungefär en timme. Ugnen ska vara tom när detta görs.

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

**FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING**

- 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 ur alltför mycket.
- PIZZA**  
Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Det är en bra idé att ändra läget på bakplåtarna efter halva tillagningstiden.
- 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.
- VARMHÅLLNING**  
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
- 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 FANLI HAVA

För tillagning av köttbitar och fyllda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittert 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



#### HYDROCLEANING

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel

### 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 "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 / Ugnsstek 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	Tärtor / 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.

borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten i botten av ugnen och använd funktionen på 90 °C i 35 minuter. Sätt igång funktionen när ugnen är sval och låt den sedan få svalna i 15 minuter efter att cykeln är klar.



#### 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.

### 3. FÖRVÄRMNING 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 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 läge .

Anmärkning: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

## 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.

## 5. 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.

Anmärkingar: För att radera timern, håll intryckt tills ikonen börjar blinka, använd sedan **-** för att återställa 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	35 - 45	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). 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](http://docs.indesit.eu) för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatufärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

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

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

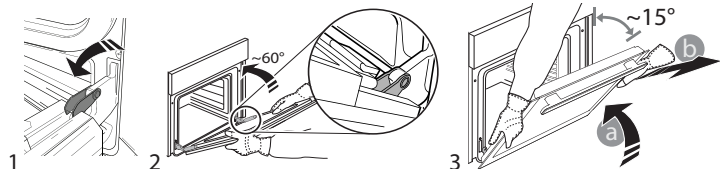
Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring. Använd inte ångtätt.

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.

### TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

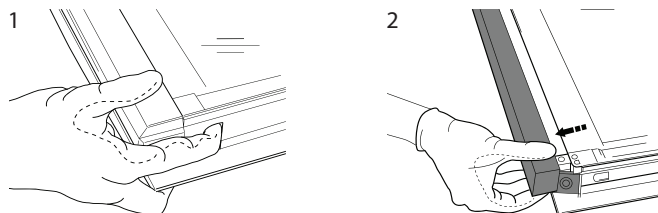
För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge (1). Stäng luckan så mycket det går (2). Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan (3) genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



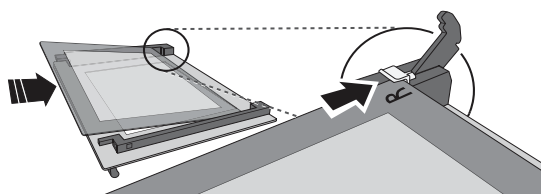
Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: se till att du sänker dem helt. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

### CLICK & CLEAN – RENGÖRING AV GLASET

Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna (1) 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. För att sätta tillbaka innerglaset korrekt, kontrollera att "R" är synligt i det högra 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.



Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

## FELSÖKNING

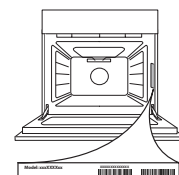
Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".

▼ Ladda ner den kompletta användnings- och skötselhandboken från [docs.indesit.eu](https://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](https://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.



 **INDESIT**



400011619667