

# DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



## TAK FORDI DU KØBTE ET PRODUKT FRA INDESIT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

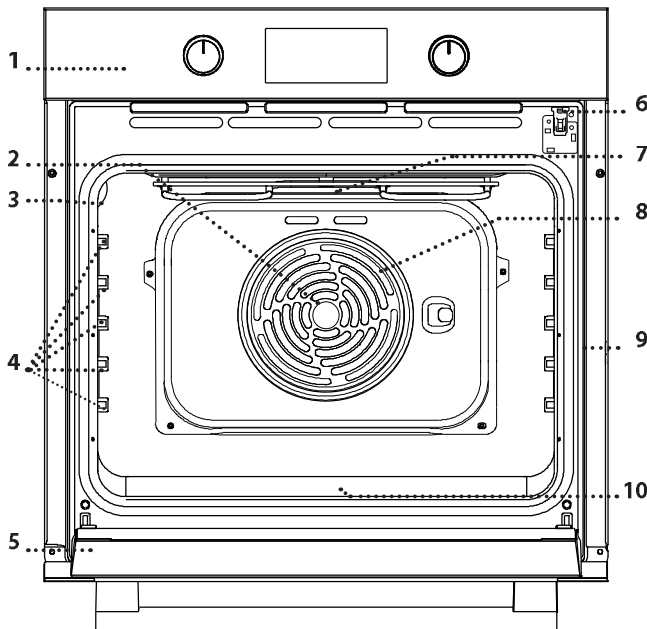


Du kan downloade Sikkerhedsanvisningerne og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



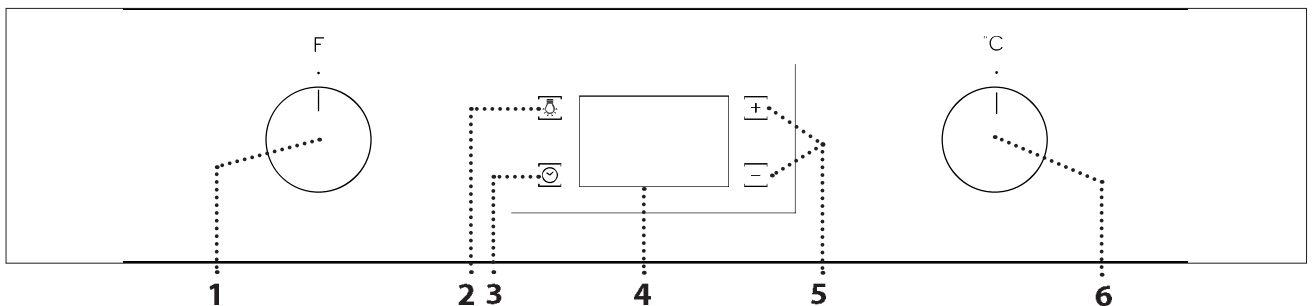
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

## PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner  
(niveauet vises på væggen i ovnrummet)
5. Ovnlåge
6. Lågens lås  
(låser lågen under og efter den automatiske rengøring)
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ringvarmelegeme  
(ikke synligt)
9. Identifikationsskilt  
(må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement  
(ikke synligt)

## 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. LYS

Tryk, for tændt ovn, 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

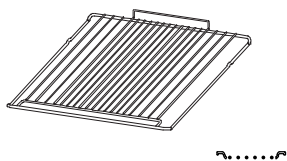
indstillinger.

### 6. TERMOSTATKNAP

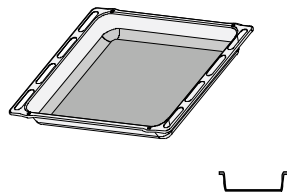
Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres. Brug til de automatiske funktioner.

Bemærk: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

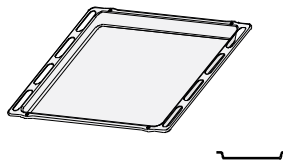
## RIST



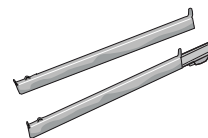
## DRYPPEBAKKE (AFHÆNGIGT AF MODEL)



## BAGEPLADE



## SKYDERIBBER (AFHÆNGIGT AF MODEL)



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

## BRUG AF TILBEHØR

• 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.

• Skinnerne kan tages ud, for at lette ovns rengøring: Træk heri, for at tage dem ud af sæderne.  
• Skyderibberne kan tages ud og sættes i ethvert niveau.

## FUNKTIONER

### OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

### FLERE RIBBER

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. 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 200 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 200 ml drikkevand.

### HOLD VARM

Hjælper med at få sød eller krydret dej til at hæve effektivt. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningsens kvalitet.

### 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

Til tilberedning af hele stege og farsede 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 .

### AUTOMATISK PYRO RENGØRING AF OVNE



Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (over 400 °C).

### TURN & COOK







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


# FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

## 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, om muligt med funktionen "XL tilberedning". 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.

# DAGLIG BRUG

## 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

### MANUEL



Drej på *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



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 & COOK

Vælg funktionen "Turn & Cook" 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 & Cook".

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
Grønsager	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.

### 3. FORVARME

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.

### . 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/ UDSKUDET 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.

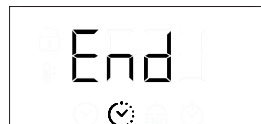


Brug  eller  til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på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

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

### 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 "0", for at slukke ovnen.



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

### . 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".

### . AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.**

**Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.**

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes. Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Den automatiske rengøringsfunktion aktiveres ved at dreje på *vælgeknappen* og dreje *termostatknappen* over på ikonet . Funktionen aktiveres automatisk, lågen låses og lyset i oven slukkes: På displayet vises den tilbageværende tid skiftevis med "Pyro".

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
<b>Kager med hævemiddel</b>		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1 
<b>Fyldte tærter</b> (ostekage, strudel, frugttærte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2 
<b>Småkager/portionstærter</b>		Ja	160 - 180	20 - 45	3 
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2 
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1 
<b>Vandbakkelser</b>		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
<b>Marengs</b>		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4 2 
		Ja	90	140 - 200	5 3 1 
<b>BRØD/PIZZA</b>		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2 
<b>Frossen pizza</b>		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2 
<b>Krydrede tærter</b> (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
<b>Vol-au-vents/butterdejssnitter</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2 
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
<b>Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / flans</b>		Ja	190 - 200	45 - 65	2 

FUNKTIONER							
	Over-/undervarme	Grill	Gratin	Pizza	Flere ribber	XL tilberedning	Øko-varmluft

TILBEHØR					
	Rist	Bageform eller bradepande på risten	Bageplade / Dryppebakke eller bradepande på risten	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lammekød/kalvekød/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Fisk i fad (filetter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 50	2 
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Ristet brød		-	250	2 - 6	5 
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	20 - 30*	4 3 
Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	250	15 - 30*	5 4 
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1 
Oksesteg - rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3 
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90**	3 
Ovnstegte kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55**	3 
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1 
Fisk og grønsager		Ja	180	30 - 50***	4 1 
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100***	4 1 
Komplet måltid: Frugtterne (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1 
Stegt kød/farserede stege		-	170 - 180	100 - 150	2 

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.

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

\*\*Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

\*\*\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

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

FUNKTIONER							
	Over-/undervarme	Grill	Gratin	Pizza	Flere ribber	XL tilberedning	Øko-varmluft
TILBEHØR							
	Rist	Bageform eller bradepande på risten	Bageplade / Dryppebakke eller bradepande på risten	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke / Bageplade

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), for at indhente yderligere oplysninger

**Anvend ikke damprensere.  
Brug beskyttelseshandsker  
under alle procedurer.**

**Foretag de nødvendige  
procedurer med kold ovn.  
Tag stikket ud af stikkontakten.**

**Brug ikke metalsvampe,  
skuremidler eller slibende/  
ætsende rengøringsmidler, da  
disse kan beskadige apparatets  
overflader.**

## UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget navsede. 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.

Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater.

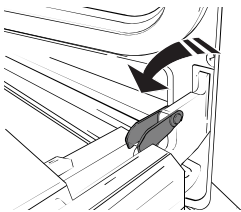
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden .
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

## TILBEHØR

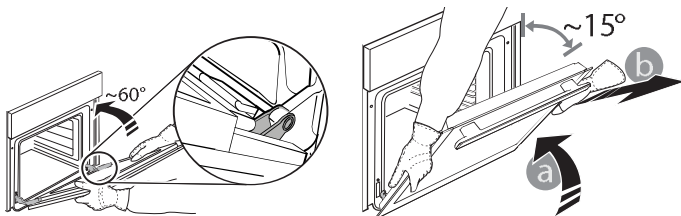
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

**1.** For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



**2.** Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

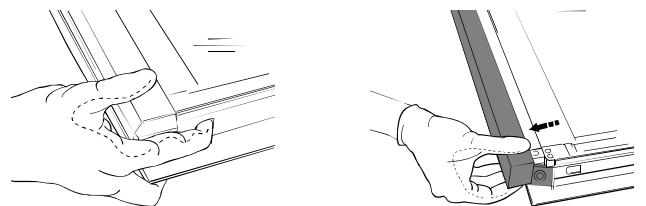
**3.** Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

**4.** Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

**5.** Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

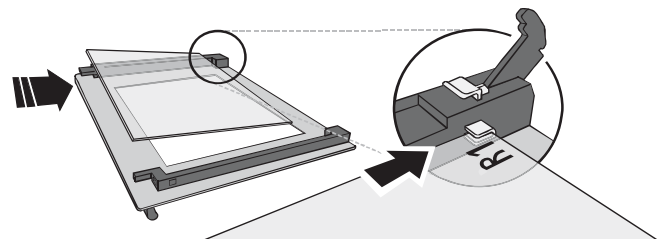
## KLIK FOR AT RENGØRE - RENGØRING AF GLASRUDEN

**1.** Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips 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.** Anbring først den mellemste rude (mærket med "1R") og herefter den indvendige rude: Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre, for at sikre, at glasruderne er anbragt korrekt. Sæt først den lange side af glasruden, mærket med "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads. Gentag denne procedure for begge glasruderne.



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

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".

## NYTTIGE TIPS

### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, det bedste tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad.

Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

### SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Funktionen "Flere ribber" giver dig mulighed for at tilberede forskellige madvarer samtidigt (som f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

### OPLYSNINGSSKEMA

Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSVEJLEDNINGEN PÅ

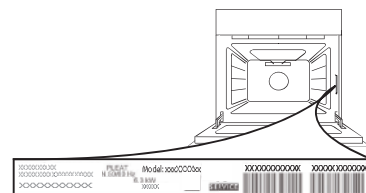
> Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

### SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



400010899169

Trykt i Italien

