DAGLIG REFERANSE
-VEILEDNING

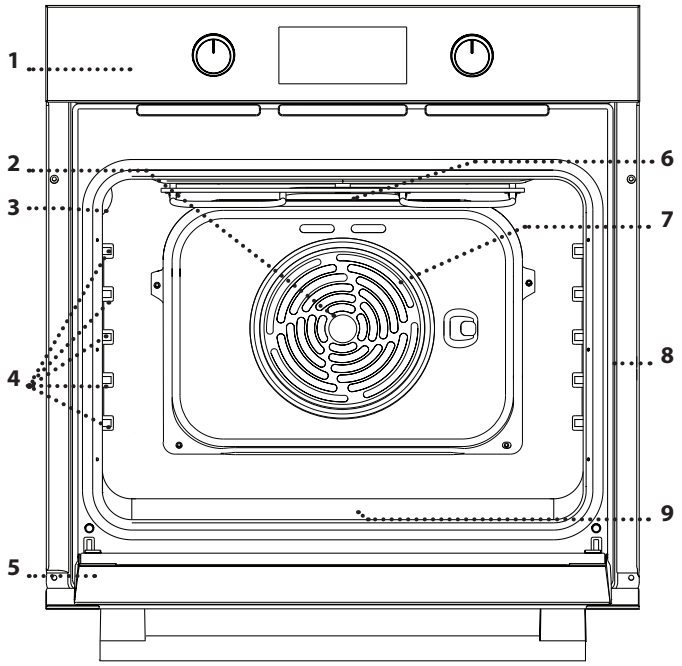
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET INDESIT PRODUKT
For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på **www.indesit.com/register**

WWW

Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted **docs.indesit.eu** og følge instruksene bakerst i dette heftet.

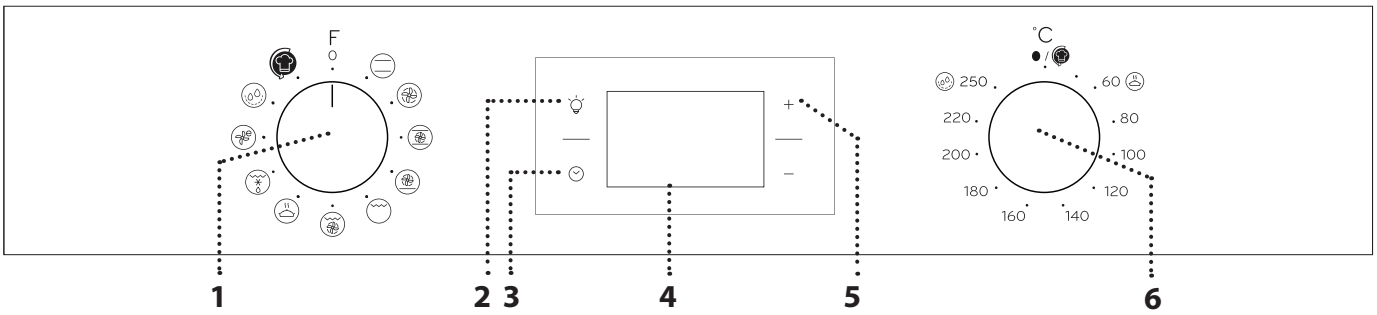
! **Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.**

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lyspære
4. Ristens skinner (nivået er angitt på veggen i ovnsrommet)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Rundt varmeelement (ikke synlig)
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunn (ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG
For å slå på ovnen ved å velge en funksjon.
Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

2. LYS
Mens ovnen er slått på, trykk for å slå ovnsrommets lampe på eller av.

3. INNSTILLING AV TID
For å få tilgang til tilberedningstidens innstillinger, utsatt start og timer. For å vise tiden når ovnen er av.

4. DISPLAY

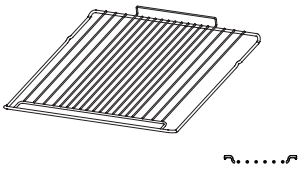
5. REGULERINGSKNAPPER
For endring av innstillingene for tilberedningstid.

6. TERMOSTATBRYTER
Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer de manuelle funksjonene. For bruk av de automatiske funksjonene.

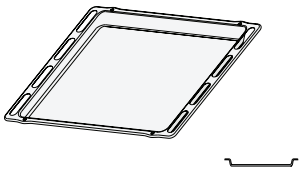
TILBEHØR

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra **docs.indesit.eu** for ytterligere informasjon

RIST



BAKEBRETT



Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
Fra serviceavdelingen kan man få kjøpt annet separat tilbehør.

BRUK AV TILBEHØR

• Sett risten på det nivået du ønsker ved å vippe den lett oppover og la hevet bakside hvile først (skal peke oppover). La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.
• Ristens spor kan fjernes for å forenkle rengjøringen: dra det for å fjerne det fra eget feste.

FUNKSJONER

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra **docs.indesit.eu** for ytterligere informasjon

TRADISJONELL STEKING
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.

FLERE NIVÅ
For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. 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 stekingen for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler skjøten 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 tilberedingen.

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 noen av nivåene under risten og tilsett 200 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 noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.

HOLDE VARM
For å hjelpe søt eller salt deig å heve effektivt. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

FREASY COOK
Alle varmeelementene og viften slår seg på, og garanterer jevn og enhetlig 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 (frossen eller ferdiglaget). De beste resultatene oppnås dersom du bruker kun én rille.

ØKO VARMLUFT
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 rengjøringssyklusen 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.

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

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 OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.
Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.
Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.
Varm opp ovnen til 250° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "XL Cooking" (XL-tilberedning). I løpet av denne tiden må ovnen være tom.
Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

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

MANUELL
For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.

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 ▮ / ikonet.
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 vektene 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	Laksefillet / 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	Brød	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

HOLDE 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

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

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

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 END 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 0 posisjonen.

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 " 0 " for å slå av ovnen.

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

. INNSTILLING AV VARSELURET

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 ⏲ og "00:00" 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	FORVARMING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	160 – 180	30 – 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Kjeks/småkaker		Ja	160 – 180	20 - 45	3
		Ja	150 – 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Vannbakkels		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / brød		Ja	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 -25	4 2
Salte kaker (grønnsakspaier, quiche)		Ja	180 – 200	40 – 55	3
		Ja	180 – 200	45 – 60	4 2
		Ja	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Vols-au-vents / butterdeigsskall		-	190 - 200	20 – 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / bakt pasta / canneloni / flan		Ja	190 - 200	45 – 65	2

FUNKSJONER							
	Tradisjonell steking	Grill	Gratin	Pizza	Flere nivå	XL cooking	Øko varmluft

TILBEHØR					
	Rist	Ildfast form på risten	Bakebrett / ildfast form på risten	Bakebrett	Bakebrett med 200 ml vann

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARMING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam/kalvekjøtt/oksekjøtt/ svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 – 110	3
Svinestek med svor 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
Bakt fisk/en papillote (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 – 50	2
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Ristet brød		-	250	2 - 6	5
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Pølser / Kebab/ svineribbe / hamburgere		-	250	15 - 30*	5 4
Helstekt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbiff rå 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammelår/skanker		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Grønnsaksgrateng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplett måltid: fruktterte (nivå 5)**/ lasagne** (nivå 3)**/kjøtt** (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Stekt kjøtt/stuede kjøttstykker		-	170 – 180	100 - 150	2

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.

* Snu maten halvveis under stekingen.
**Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).
*** Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra **docs.indesit.eu** for tabellen over testede oppskrifter, kompilert for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

FUNKSJONER							
	Tradisjonell steking	Grill	Gratin	Pizza	Flere nivå	XL cooking	Øko varmluft

TILBEHØR					
	Rist	Ildfast form på risten	Bakebrett / ildfast form på risten	Bakebrett	Bakebrett med 200 ml vann

INDESIT

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

www

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra **docs.indesit.eu** for ytterligere informasjon

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Bruk vernehansker i alle fasene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble husholdningsapparatet fra strømnettet.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

UTVENDIGE OVERFLATER

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

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og deretter rense den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avlagringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp.

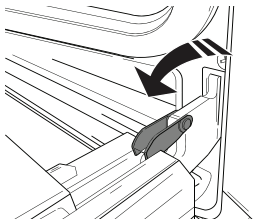
• Aktiver funksjonen “Hydrocleaning” (renhold med vann) for optimalt renhold av indre flater.
• Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å gjøre glasset rent www
• Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
• Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

TILBEHØR

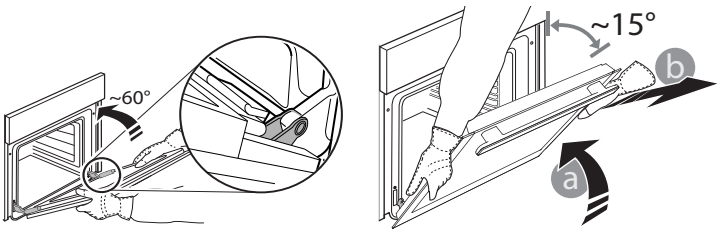
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

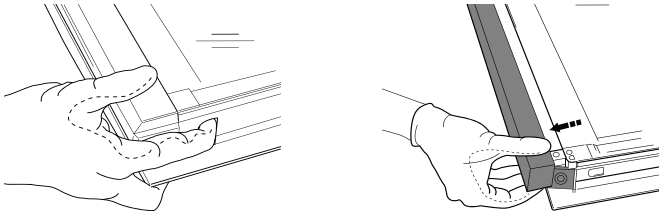
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt.
Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: pass på at du senker dem helt ned.

5. 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.

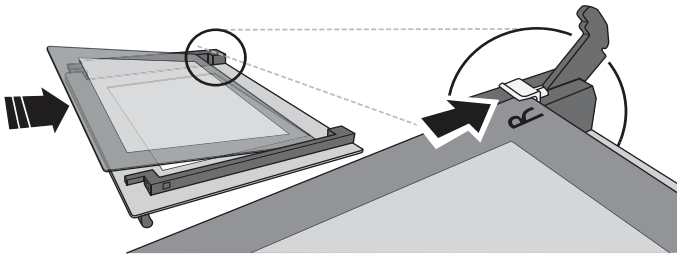
CLICK & CLEAN - RENGJØRING AV GLASS

1. Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket nedover, trykker du samtidig de to klemmene og fjern den øvre kanten av 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.

3. For å sette på plass det indre glasset på riktig måte, må du kontrollere at "R" er synlig i venstre 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.



4. 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.

PROBLEMLØSNING

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra **docs.indesit.eu** for ytterligere informasjon

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 strømnettet. 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 Ettersalgs-servicesenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".

NYTTIGE RÅD

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra **docs.indesit.eu** for ytterligere informasjon

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivå som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Funksjonen Flere nivå gjør det mulig å tilberede ulike matvarer (for eksempel fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer samtidig. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

PRODUKTKORT

Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside **docs.indesit.eu**

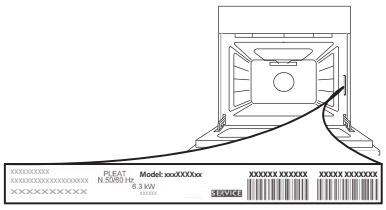
SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

> Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside **docs.indesit.eu** (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.

> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet.
Når du kontakter vår kundeservice for tjenester etter salg, vennligst opplys kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



400011223730/B

Trykket i Italia

INDESIT