

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

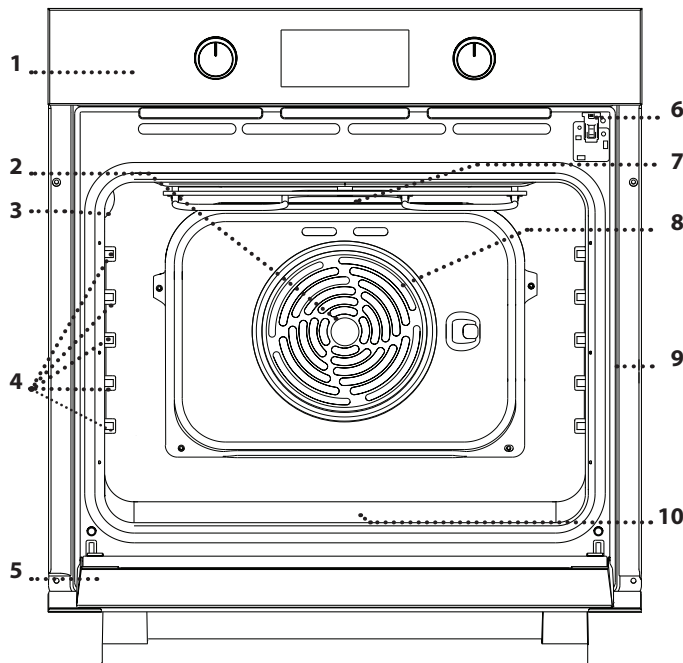


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted docs.indesit.eu og følge instruksene bakerst i dette heftet.



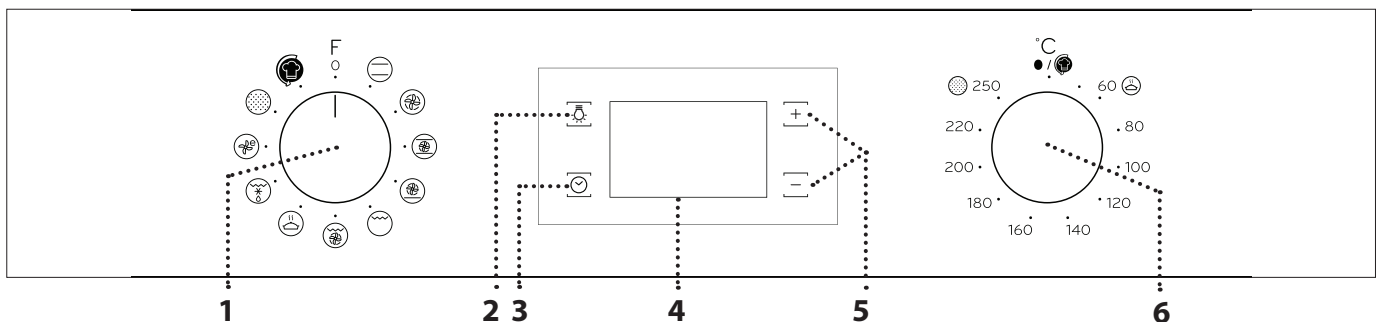
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lyspære
4. Ristens skinner
(nivået indikeres på veggen i ovnsrommet)
5. Dør
6. Dør sperre
(sperrer døren mens den automatisk rengjøringen er under utførelse og etterpå)
7. Øvre varmeelement/grill
8. Rundt varmeelement
(ikke synlig)
9. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)
10. 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 ovnen av.

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

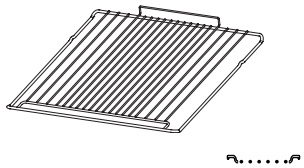
5. REGULERINGSKNAPPER

For endring av innstillingene for tilberedningstid.

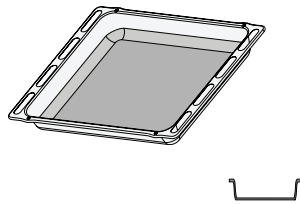
6. TERMOSTATBRYTER

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

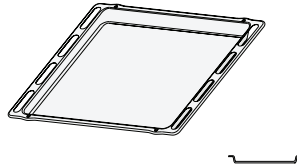
RIST



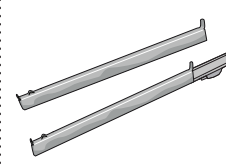
LANGPANNE (HVIS DEN FINNES)



BAKEBRETT



GLIDESKINNER (HVIS DE FINNES)



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.
- Glideskinnene kan fjernes eller monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

KONVENSJONELL

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

MULTILEVEL

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 steking 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 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 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.

ECO MULTILEVEL

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 .

AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO



For å eliminere matsøl ved å bruke en syklus på svært høy temperatur (omtrent 400 °C).

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. STILLE INN TIDEN


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.



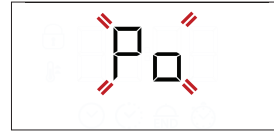
Bruk **+** eller **-** for å stille inn timen og trykk på  for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk **+** eller **-** for å stille inn minuttene og trykk på  for å bekrefte.


Merk: Når  ikonet blinker, for eksempel etter et langvarig strømbrudd, må du tilbakestille tiden.

2. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnen er programmert til å fungere med en effekt mindre enn 2,9 kW ("Lo"): Dersom du skal bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med husholdningens strømforsyning høyere enn 3 kW ("Hi"), vil det være nødvendig å endre innstillingene. For å gå til endre meny, vri *bryteren for valg* til , vri den deretter tilbake til **0**.

Trykk og hold nede **+** og **-** i fem sekunder øyeblikkelig etterpå.



Bruk **+** eller **-** for å endre innstillingen, og trykk deretter og hold nede  i minst to sekunder for å bekrefte.

3. 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". 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* står på **0**.

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 **0** / 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	Brødskive	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

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 indikere 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.

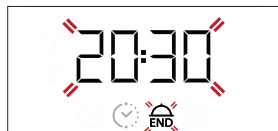



Bruk **+** eller **-** for å stille inn tilberedningstiden du trenger, trykk deretter på  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at stekingen er avsluttet.

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  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".

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 lydssignal 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".


. FUNKSJON FOR AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO

Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.

Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du forsikre deg om at brennerne eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende funksjonen pågår.

For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før pyrolysefunksjonen benyttes. Vi anbefaler at du kun benytter Pyro-funksjonen hvis apparatet har svært skitten eller avgir vond lukt under tilberedningen.

For å aktivere den automatiske rengjøringsfunksjonen, vri på *knotten for valg* og *termostatens knott* til  ikonet. Funksjonen vil aktiveres automatisk, døren vil være lukket og lyset inne i ovnen være avslått: Display vil vise tiden som gjenstår før slutt og veksle med skriften "Pyro".

Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVAR- MING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker med hevemidler/gjær		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 (grønnsakspai'er, 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/ butterdeigskall		-	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	Multilevel	XL cooking	Eco Multilevel

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

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVAR- MING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam / kalv / okse / svin 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/kebabs/ 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 steking.

**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							
TILBEHØR							

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



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

Ikke bruk damprensjøringsutstyr.

Bruk vernehansker i alle fasene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.

Ikke bruk stålull, skuresvamber 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 gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer 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.

Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.

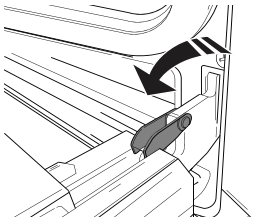
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å rengjøre glasset .
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

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.

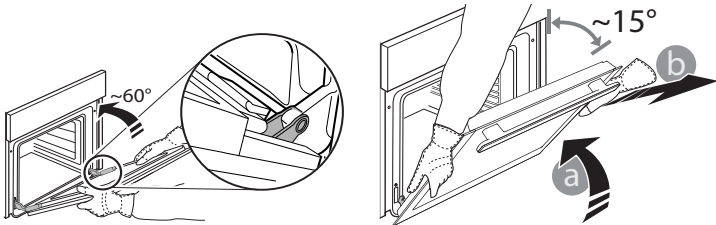
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

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.

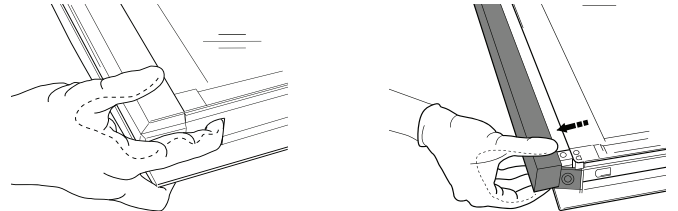
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

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.

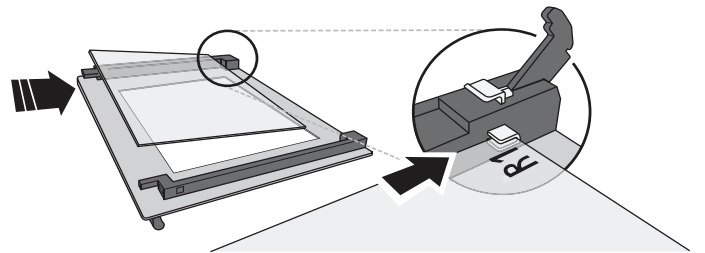
CLICK & CLEAN - RENGJØRING AV GLASS

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. Monter det mellomliggende glasset tilbake på plass (merket med "1R") før du monterer det innvendige glasset: For å plassere glasspanelene på riktig måte, må du påse at "R" merket er synlig i venstre hjørne. Først settes glassets langside, merket med "R" på plass, senk det deretter inn i riktig posisjon. Gjenta prosedyren for begge glasspanelene.



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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd 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 Ettersalgsservicesenter 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

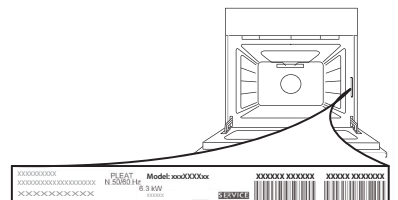
> Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.indesit.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> 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.



400011223573/B

Trykket i Italia