

DAGLIG REFERENS GUIDE



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT INDESIT

För att få mer omfattande hjälp och stöd, vänligen registrera din produkt på www.indesit.com/register

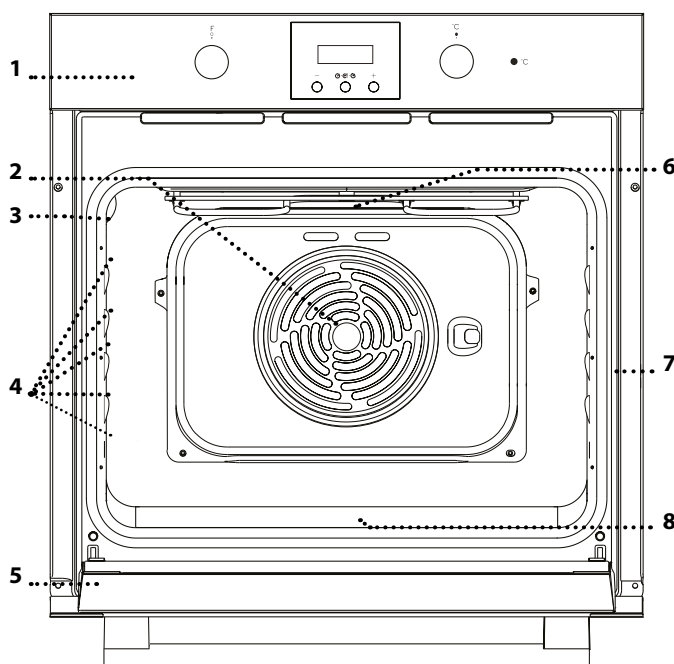


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.indesit.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



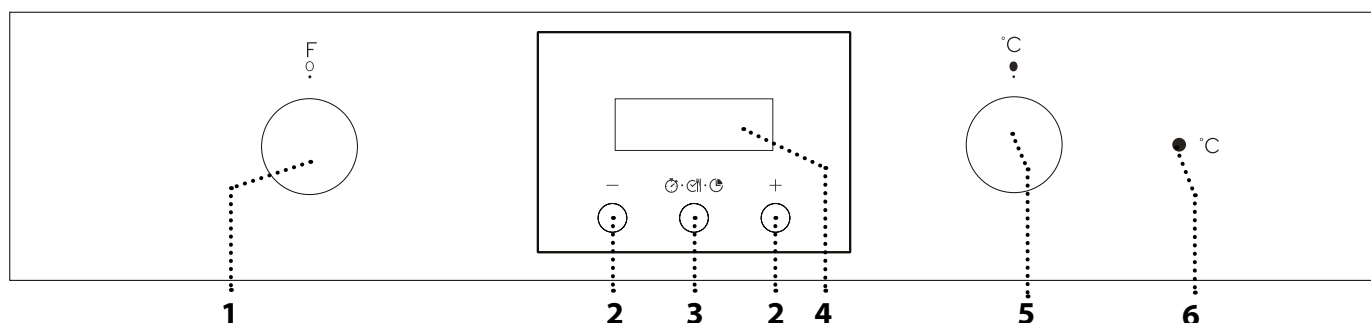
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Tillbehör hyllskenor (nivån indikeras på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
8. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget O för att stänga av ugnen.

2. KNAPP +/-

För att minska eller öka värdet som visas på displayen.

3. TIME-KNAPP

För att välja de olika inställningarna: längd, sluttid för kokning, timer.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATRATT

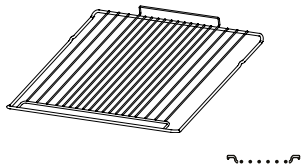
Vrid på den för att välja önskad temperatur.

6. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVARMNING

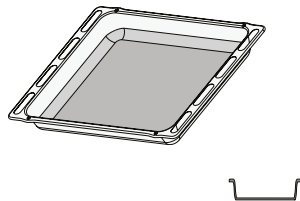
Tänds under uppvärmningsfasen. Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

Observera: Vreden är infällbara. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.

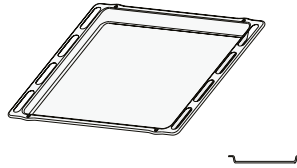
GALLER



LÅNGPANNA (I FÖREKOMMANDE FALL)



BAKPLÅT



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundtjänst.

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖREN

• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla den något vinklad uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först. Låt den sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

FUNKTIONER



AV

För att stänga av ugnen.



BELYSNING

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.



ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.



ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att grädda tårter med flytande fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.



GRILL

För grillning av 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 200 ml kranvatten.



GRATIN

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TINAR UPP

För att tina frysta matvaror snabbare.

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: "AUTO" och "0.00" lyser på displayen.



För att ställa in tiden, tryck på knapparna — och + på samma gång: Ställ in tiden genom att använda + och — knapparna.

Observera: För att ändra nuvarande klockslag efteråt (till exempel efter långvariga strömavbrott) måste du återställa tiden genom att trycka på knapparna — och + på samma gång.

2. STÄLLA IN TONEN

Då du valt tidsvärdet du önskar, tryck på *time-knappen*: Displayen visar då "ton 1".



För att välja önskat ljud, tryck på knapp —, tryck sedan på *time-knappen* för att bekräfta.

Observera: För att ändra inställningarna efteråt, tryck på knapparna — och + på samma gång och upprepa åtgärderna ovan.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion.

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 0 och ●.

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatsens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatsens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

3. VÄRMA UPP UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 250° C i cirka en timme, helst med funktionen "Över/undervärme och fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs.

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Efter att du valt och aktiverat funktionen är det möjligt att ställa in funktionen.

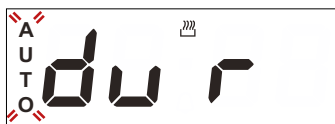


TIDSLÄNGD

Tryck åtminstone i 2 sekunder på *time-knappen*: 🔔 tidssymbolen blinkar.



Tryck på *time-knappen* igen: på displayen visas DUR och 0.00 efter varandra medan AUTO blinkar.



Ställ in tidslängden genom att använda knapparna + och —. Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och AUTO 🔔 lyser fast som bekräftelse på inställningen.



Notera: För att se den återstående tillagningstiden, tryck på **time-knappen** i åtminstone 2 sekunder.

För att ändra den vid behov, tryck på den igen en gång till genom att använda **+**- och **-**-knapparna för att modifiera tidslängden.

TILLAGNING SLUT

Vid slutet av tillagningen släcks symbolen  och ett alarm ljuder, medan **AUTO** blinkar på displayen.



Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

Vrid tillbaka funktionsratten och **termostatenratten** till **O** och **●**, tryck sedan på **time-knappen** i åtminstone 2 sekunder för att stänga av ugnen.

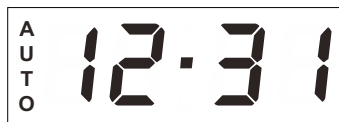
PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

Efter att du valt tidslängd, tryck på **time-knappen**: displayen visar **END** (SLUT), tillagningssluttid och **AUTO** blinkandes efter varandra.



Tryck på knappen **+** för att välja den önskade tillagningssluttiden.

Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag, symbolen  släcks och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen.



Notera: För att visa tillagningssluttiden och ändra den om nödvändigt, tryck på **time-knappen** 2 sekunder, tryck sedan på den igen två gånger.

Funktionen förblir pausad tills symbolen  lyser upp och ugnen fortsätter automatiskt med det valda tillagningsläget efter den tidsperiod som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller startar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.

För att aktivera timern, tryck på **time-knappen** i åtminstone 2 sekunder: -symbolen blinkar på displayen.



Använd **+** och **-** knapparna för att ställa in den önskade längden: nedräkningen börjar efter några sekunder.



Displayen visar tiden och  fortsätter lysa för att bekräfta att timern har ställts in.

Observera: För att se nedräkningen och ändra den om nödvändigt, tryck igen på **time-knappen** i åtminstone 2 sekunder.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	150–170	30–90	2 
		Ja	150–170	30 - 90 ***	4 1  
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Småkakor		Ja	160 - 180	15–35	2/3 
		Ja	150–170	20 - 40 ***	4 2  
Petit-chouer		Ja	180 - 200	40–60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
Maränger		Ja	90	150–200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2  
Pizza/Focaccia		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2 
		Ja	200–240	15 - 30 ***	4 2  
Småbröd (80 g)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Brödlimpa (500 g)		Ja	180	50 - 70	1/2 
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2  
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
Vol-au-vent/mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110–150	2 
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkon/gås 3 kg		Ja	180 - 200	150–200	2 

FUNKTIONER	 Över/undervärme	 Grill	 Gratin	 Över/underv.& fläkt
------------	---	---	--	---

TILLBEHÖR	 Galler	 Bakplåt eller kakform på galler	 Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	 Långpanna/Bakplåt	 Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten
-----------	--	---	---	---	---

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRM- NING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Rostat bröd		5'	250	2-6	5 
Fiskfiléer/skivor		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Korv/grillspett/ revbensspjäll/hamburgare		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200-220	60-80 **	3 1  
Rostbiff, blodig 1 kg		-	200	35-50 **	3 
Lammlägg/fläsklägg		-	200	60 - 90 **	3 
Ugnsbakad potatis		-	200-220	35-55 **	3 
Grönsaksgratäng		-	200-220	25-55	3 
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ****	4 1  
Kött och potatis		Ja	190- 200	45 - 100 ****	4 1  
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ****	4 2  

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

* Vänd maten efter halva tiden.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

**** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad. Byt hyllor efter att två tredjedelar av tillagningen gått, om nödvändigt.

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.**

indesit.eu för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

FUNKTIONER				
	Över/undervärme	Grill	Gratin	Över/underv.& fläkt
TILLBEHÖR				
	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/Bakplåt
				Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Ladda ner handboken Användning och skötsel från
docs.indesit.eu för mer information

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

SUPERFICIES EXTERIORES

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset .

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

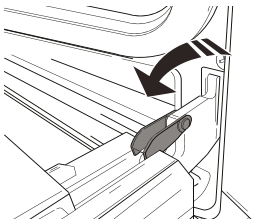
• Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida: Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.

TILLBEHÖR

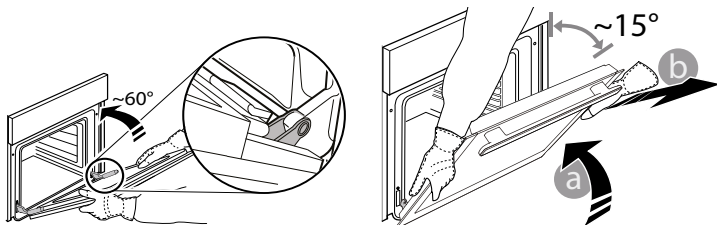
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan 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.

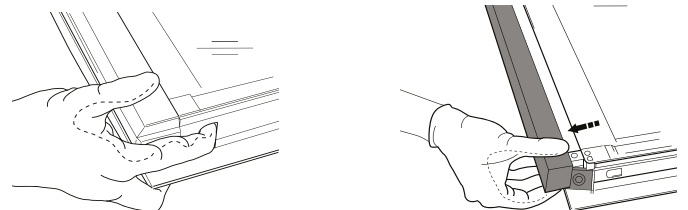
3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: se till att du sänker dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

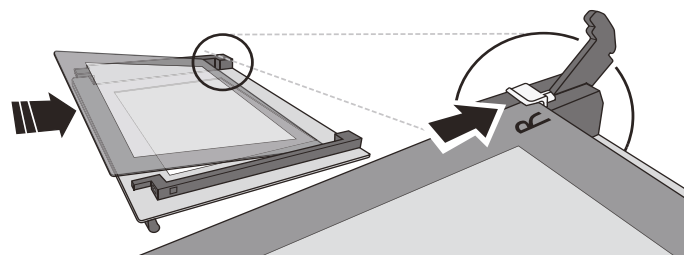
KLICKA FÖR ATT RENGÖRA - RENGÖRING AV GLASET

1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna 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.

3. För att sätta tillbaka innerglaset korrekt, kontrollera att "R" är synligt i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats.



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

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömbavbrott. 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.

GODA RÅD

Ladda ner handboken Användning och skötsel från
docs.indesit.eu för mer information

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Funktionen "Över/undervärme & fläkt" gör det möjligt att tillaga olika typer av mat (såsom fisk och grönsaker) samtidigt på olika hyllnivåer. Byt hyllor efter att två tredjedelar av tillagningen gått, om nödvändigt. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

PRODUKTBLAD

 Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från vår webbplats **docs.indesit.eu**

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

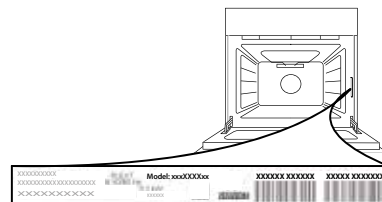
>  Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats **docs.indesit.eu** (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du kan hitta våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011321653

Tryckt i Italien