

DAGLIG REFERENS GUIDE



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN INDESIT PRODUKT

För att få bättre hjälp och service, registrera din produkt på www.indesit.com/register

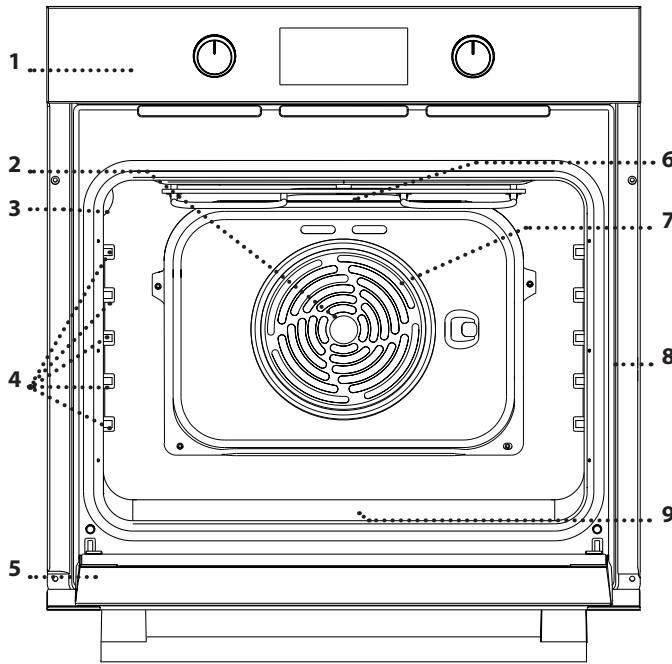


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.indesit.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



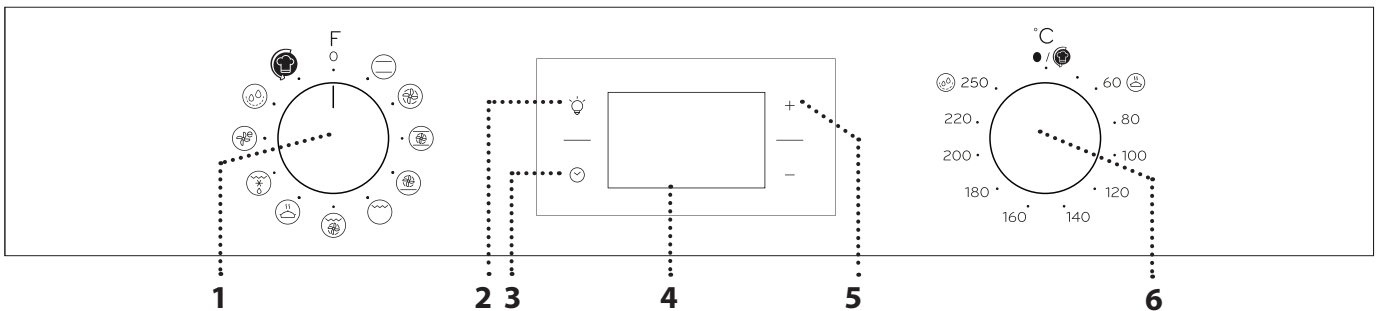
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar
(nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/
grillelement
7. Runt värmeelement
(dolt)
8. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement
(dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 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

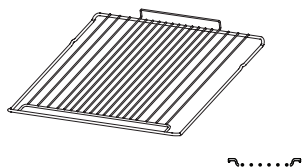
5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningen av tillagningstiden.

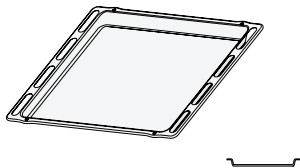
6. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras. För de automatiska funktionerna, använd

GALLER



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. • Det går att ta av sidostegarna för att underlätta rengöring av ugnen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.

FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



FLERA NIVÅER

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.



XL COOKING

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 binder upp steken jämnt för att förhindra att den torkar ut för mycket.



PIZZA

Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Det är en bra idé att ända 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 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.



VARMHÅLLNING

För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.



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.



EKO VARMLUFT

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

FÖRSTA ANVÄNDNING

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. 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 "XL Cooking". 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.

DAGLIG ANVÄNDNING

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

MANUELL


För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



Anmärk: 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".

Notera: Du kan ställa in tillagningens sluttid och en timer. För att erhålla det bästa tillagningsresultatet vid användning av funktionen "Turn & Go", följ de rekommenderade vikterna för varje typ av mat 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 / Ugnsstekt 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.

3. FÖRVÄRMNING

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


. 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.

Anmärkningar: 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.

Anmärkningar: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läget **0**.

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.



. 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.

Anmärkningar: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka, använd sedan $-$ för att återställa tiden till "00:00".

TILLAGNINGSTABELL

| RECEPT | FUNKTION | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) | TID (MIN) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR |
|--|---|-------------|-----------------|-----------|--|
| Tårtor |  | Ja | 160 - 180 | 30 - 90 | 2/3  |
| |  | Ja | 160 - 180 | 30 - 90 | 4 1   |
| Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj) |  | Ja | 160 - 200 | 35 - 90 | 2  |
| |  | Ja | 160 - 200 | 40 - 90 | 4 2   |
| Småkakor |  | Ja | 160 - 180 | 20 - 45 | 3  |
| |  | Ja | 150 - 170 | 20 - 45 | 4 2   |
| |  | Ja | 150 - 170 | 20 - 45 | 5 3 1    |
| Petit-chouer |  | Ja | 180 - 210 | 30 - 40 | 3  |
| |  | Ja | 180 - 200 | 35 - 45 | 4 2   |
| |  | Ja | 180 - 200 | 35 - 45 | 5 3 1    |
| Maränger |  | Ja | 90 | 150 - 200 | 3  |
| |  | Ja | 90 | 140 - 200 | 4 2   |
| |  | Ja | 90 | 140 - 200 | 5 3 1    |
| Pizza / Bröd |  | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | 1 / 2  |
| |  | Ja | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2   |
| Fryst pizza |  | Ja | 250 | 10 - 20 | 3  |
| |  | Ja | 230 - 250 | 10 - 25 | 4 2   |
| Middagspajer (grönsakspaj, quiche) |  | Ja | 180 - 200 | 40 - 55 | 3  |
| |  | Ja | 180 - 200 | 45 - 60 | 4 2   |
| |  | Ja | 180 - 200 | 45 - 60 | 5 3 1    |
| Vol-au-vent / mördegsbakning |  | - | 190 - 200 | 20 - 30 | 3  |
| |  | - | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 2   |
| |  | - | 180 - 190 | 20 - 40 | 5 3 1    |
| Lasagne/tillagad pasta/ cannelloni/pudding |  | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |

| FUNKTIONER |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|
| | Över/underv. | Grill | Gratin | Pizza | Multilevel | XL cooking | Eko varmluft |

| TILLBEHÖR |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
| | Galler | Bakplåt på galler | Bakplåt/bakform på galler | Bakplåt | Bakplåt med 200 ml vatten |

| RECEPT | FUNKTION | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) | TID (MIN) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR |
|--|----------|-------------|-----------------|-------------|--------------------|
| Lamm/kalv/oxkött/fläskkött 1 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| 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 | | - | 190 - 200 | 100 - 160 | 2 |
| Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel) | | Ja | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin) | | Ja | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Rostat bröd | | - | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Fiskfiléer/skivor | | - | 230 - 250 | 20 - 30* | 4 3 |
| Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare | | - | 250 | 15 - 30* | 5 4 |
| Grillad kyckling 1-1,3 kg | | Ja | 200 - 220 | 55 - 70** | 2 1 |
| Rostbiff, blodig 1 kg | | Ja | 200 - 210 | 35 - 50** | 3 |
| Lammlägg/fläsklägg | | Ja | 200 - 210 | 60 - 90** | 3 |
| Ugnsbakad potatis | | Ja | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 |
| Grönsaksgratäng | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Kött och potatis | | Ja | 190 - 200 | 45 - 100*** | 4 1 |
| Fisk och grönsaker | | Ja | 180 | 30 - 50*** | 4 1 |
| Lasagne och kött | | Ja | 200 | 50 - 100*** | 4 1 |
| Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1) | | Ja | 180 - 190 | 40 - 120*** | 5 3 1 |
| Grillat kött / Fyllda ugnsstekta stekar | | - | 170 - 180 | 100 - 150 | 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).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

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/underv. | Grill | Gratin | Pizza | Multilevel | XL cooking | Eko varmluft |
| TILLBEHÖR | Galler | Bakplåt på galler | Bakplåt/bakform på galler | Bakplåt | Bakplåt med 200 ml vatten | | |

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.

UTVÄNDIGA YTOR

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 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.

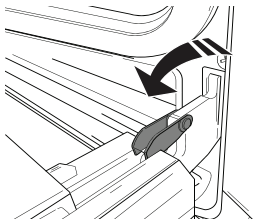
- Aktivera funktionen Hydrocleaning för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

TILLBEHÖR

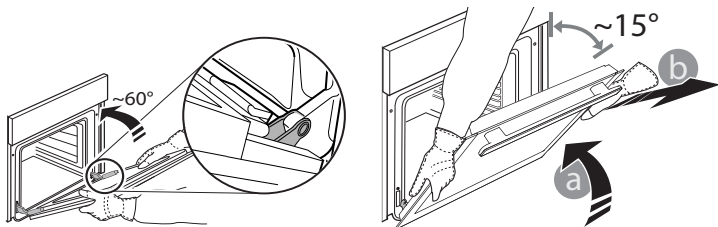
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

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.

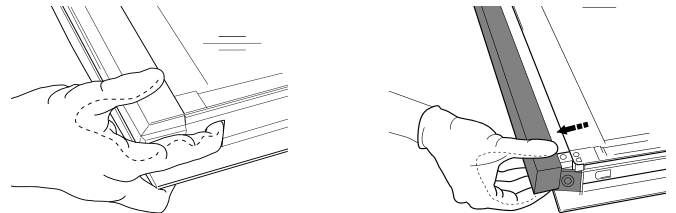
3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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.

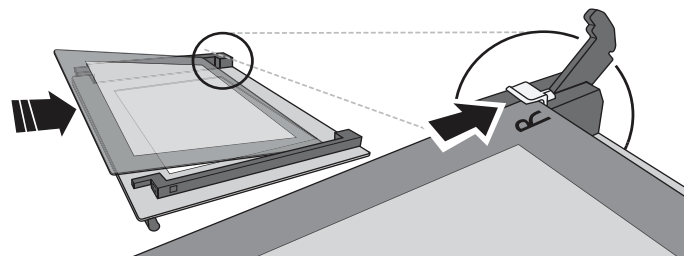
CLICK & CLEAN - RENGÖRING AV GLASET

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 och att den klara ytan (utan tryck) är vänd uppåt. Sätt först in glaset längs sida 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. | 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". |

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 inkluderar 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 "Flera nivåer" gör det möjligt att tillaga olika typer av mat (såsom fisk och grönsaker) samtidigt på olika nivåer. 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

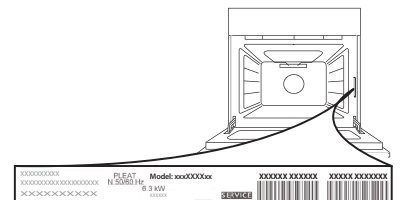
> Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.indesit.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.

> Du kan även kontakta vår kundservice.



KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011354375/B

Tryckt i Italien