

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

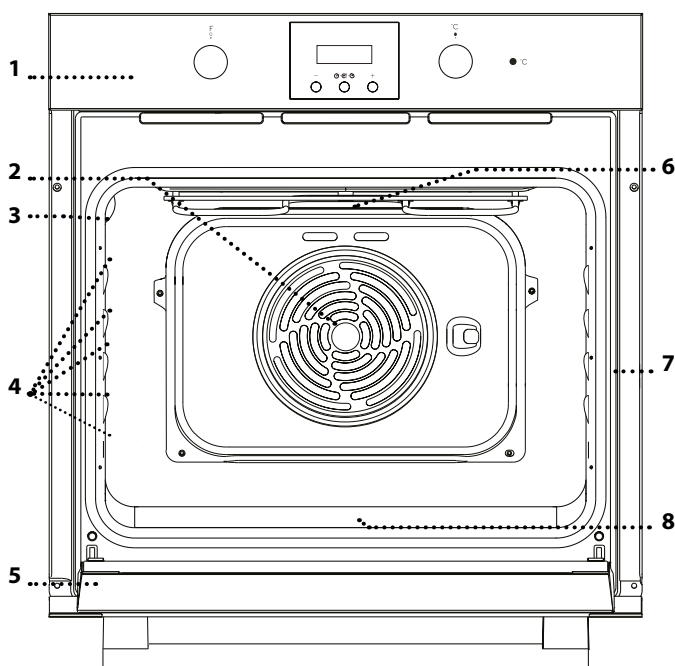


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og
Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å
besøke vårt nettsted **docs.indesit.eu** og
følge instruksene bakerst i dette heftet.



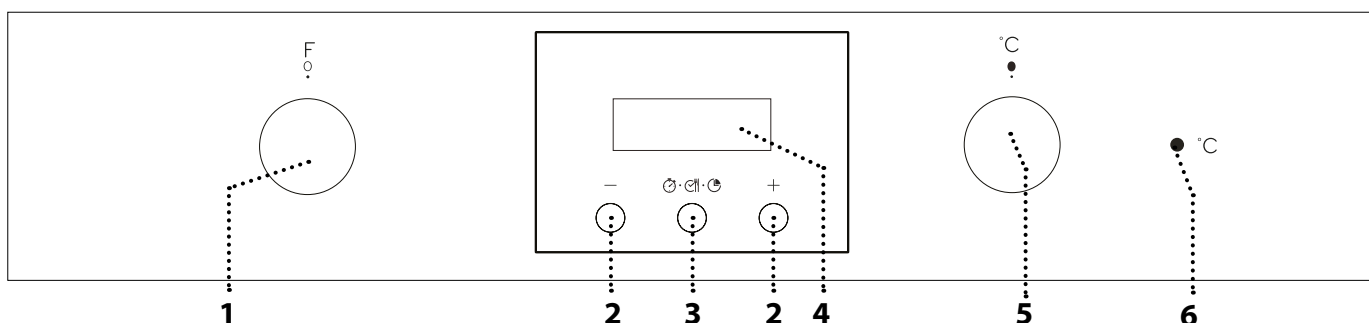
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



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

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon.
Vri til O posisjonen for å slå av ovnen.

2. +/- KNAPP

for å redusere eller øke verdien som vises på display.

3. TIDSBRYTER

for å velge de ulike innstillingene: varighet, stekingens sluttid, timer.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATBRYTER

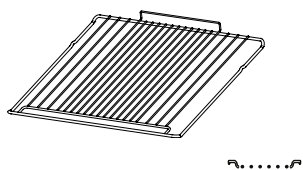
Drei for å velge ønsket temperatur.

6. LED TERMOSTAT/ FORVARMING

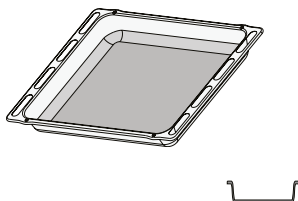
Slår seg på under oppvarmingsprosessen. Slår seg av når ønsket temperatur er nådd.

Vennligst merk deg: bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.

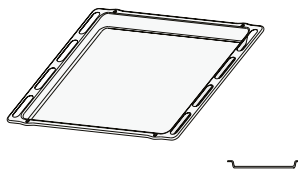
RIST



LANGPANNE (HVIS DEN FINNES)



BAKEBRETT



Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

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.

FUNKSJONER



OFF

For å slå av ovnen.



LYS

For å slå på lyset i ovnsrommet.



TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Det er best å bruke den 2. rillen.



KONVEKSJONSBAKING

For kaker med saftig fyll på en enkel rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning.



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.



TINER

For raskere tining av mat.

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: "AUTO" og "0.00" blinker på display.



For å stille inn klokkeslettet, trykk på knappene — og + samtidig: Still inn klokkeslettet ved og benytte + og — knappene.

Vennligst merk deg: For å endre tidspunktet for dagen etterpå (for eksempel etter et langvarig strømbrudd) må du tilbakestille tiden ved å trykke på knappene — og +samtidig.

2. INNSTILLING AV LYDSIGNAL

Etter at du har valgt ønsket verdi for tid, trykk på *tidsknappen*: Displayet viser "ton 1".



For å velge ønsket tone, trykk på knappen —, trykk deretter på *tidsbryteren* for å bekrefte.

Vennligst merk deg: For å endre innstillinger etterpå, trykk på knappene — og + samtidig og gjenta operasjonene ovenfor.

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 "KONVEKSJONBAKING". I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk deg: 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.

2. AKTIVER EN FUNKSJON

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

For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostatknotten* til 0 og ●.

3. FORVARMING

Når funksjonen er aktivert, vil LED-termostaten tennes og varsle at prosessen for forvarming er startet. På slutten av denne prosessen, slukkes LED-termostaten og indikerer at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

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

. PROGRAMMERT TILBEREDNING

Etter at du har valgt og aktivert funksjonen, er det mulig å stille inn varigheten.

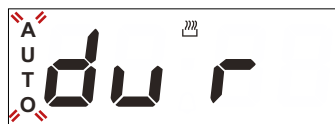


VARIGHET

Trykk i minst 2 sekund på *tidsknappen*: 🔔 symbolet blinker.



Trykk på *tidsbryteren* igjen: displayet viser DUR og 0.00 etter hverandre og AUTO blinker.



Still inn varigheten ved å benytte knappene + og —. Etter noen sekunder viser displayet tidspunktet på dagen mens AUTO 🔔 fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen.



Vennligst merk deg: For å se gjenstående steketid, trykk på **tidsknappen** i minst 2 sekund.
For å endre den, dersom det er nødvendig, trykk på nytt, ved å benytte + og – knappene for å endre varigheten.

AVSLUTTET STEKING

Når den innstilte tiden er over, slår symbolet  seg av, det høres en alarm og AUTO blinker på displayet.



Trykk på hvilken som helst knapp for å deaktivere alarmen.

Returner funksjonsknotten og **termostatknoten** til for å  og , trykk deretter **tidsknappen** i minst 2 sekund for å slå av ovnen.

PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at varigheten er valgt, trykk på **tidsknappen**: displayet viser END, tilberedningstidens slutt og AUTO blinker i rekkefølge.



Trykk på knappen + og for å velge ønsket sluttid for steking.
Etter noen sekunder viser displayet tidspunktet på dagen, symbolet  slår seg av, AUTO fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen.



Vennligst merk deg: For å se tidspunktet for endt tilberedning og om nødvendig endre det, trykk på **tidsknappen** 2 sekund, trykk deretter på den to ganger til.

funksjonen vil stå på pause helt til symbolet  tennes og ovnen fortsetter automatisk med den valgte stekemodusen etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen hverken avbryter eller starter steking men tillater deg å benytte som et varselur, både når funksjonen er aktiv og når ovnen er slått av. For å aktivere timeren, trykk på **tidsknappen** i minst 2 sekund:  symbolet blinker på display.



Bruk + og – knappene for å stille inn ønsket varighet: Nedtellingen begynner etter noen sekunder.



Displayet viser klokkeslettet, og  fortsetter å lyse, og bekrefter at varseluret er stilt inn.

Vennligst merk deg: For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, må du trykke på **tidsknappen** i minst 2 sekund.

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Kjeks/småkaker		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Vannbakkels		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Marengs		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 
Små brød 80 g		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Helt brød 500 g		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
Bread (Brød)		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Frossenpizza		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4  2 
Salte kaker (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 190	40 - 60 ***	4  2 
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne / bakt pasta / canneloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
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		Ja	180 - 200	150 - 200	2 

FUNKSJONER	 Tradisjonell steking	 grill	 Gratin	 Konveksjonsbaking
------------	--	---	--	---

TILBEHØR	 Rist	 Bakebrett eller bakeform på risten	 Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten	 Langpanne/Bakebrett	 Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann
----------	--	--	---	---	---

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Bakt fisk / en papillote 0.5 kg (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefilet/skiver		5'	250	15 - 30 *	4 3
Pølser/kebabs/svineribbe/hamburgere		5'	250	15 - 30 *	5 4
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roastbiff rå 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammelår/skanker		-	200	60 - 90 **	3
Stekte poteter		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Grønnsaksgrateng		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ****	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ****	4 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).

*** Bytt nivåene etter halv tilberedningstid.

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

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	Konveksjonsbaking
TILBEHØR				
	Rist	Bakebrett eller bakeform på risten	Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten	Langpanne/Bakebrett
				Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



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, 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.

INNENDIGE 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.

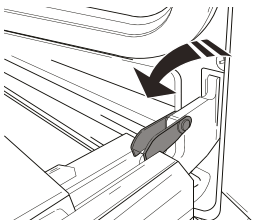
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å rengjøre glasset .
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen: Ta varmeelementet ut fra dets feste, deretter senker du det. For å sette varmeelementet tilbake i opprinnelig posisjon, løft det opp, dra det lett mot deg og påse at tappens støtten sitter på sin plass.

TILBEHØR

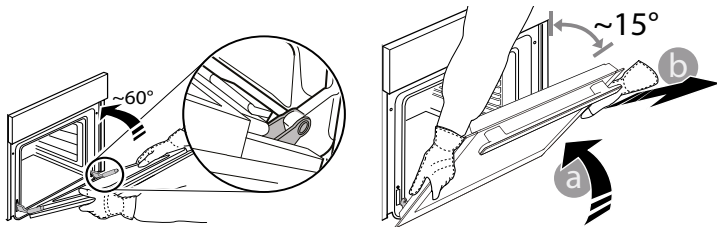
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

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.

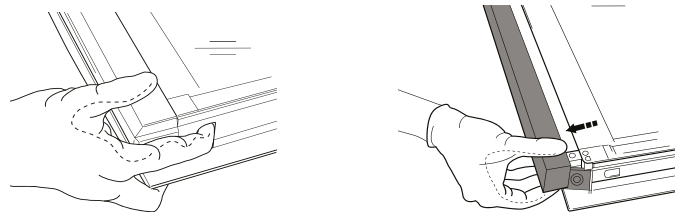
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

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.

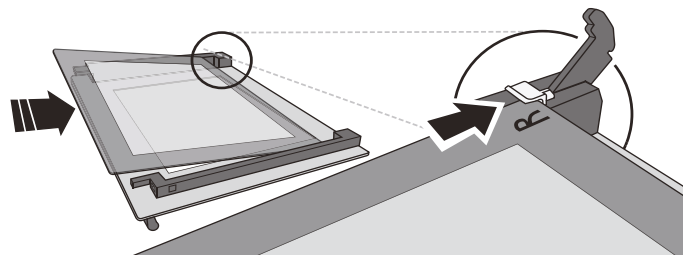
KLIKK FOR Å GJØRE REN - RENGJØRING AV GLASS

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 omplassere den indre glass på riktig måte, må du kontrollere at "R" er synlig i venstre hjørne. 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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnens virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

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 nivået 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 "Konveksjonsbaking" gjør det mulig å tilberede forskjellige typer mat (for eksempel fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer samtidig. Snu maten når 2/3 av tiden er gått, hvis det er nødvendig.
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

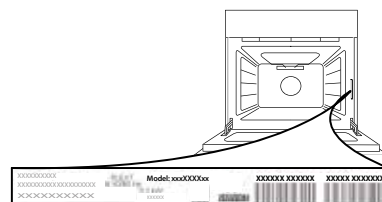
> Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside **docs.indesit.eu** (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> 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.



400011321653

Trykket i Italia