

DAGLIG REFERENCEOVERSIGT



TAK FORDI DU KØBTE ET PRODUKT FRA INDESIT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.indesit.com/register

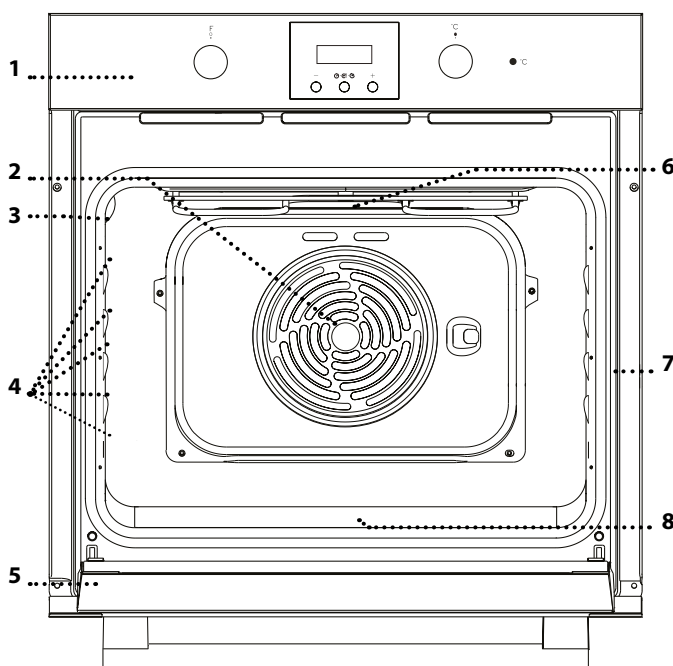


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.indesit.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



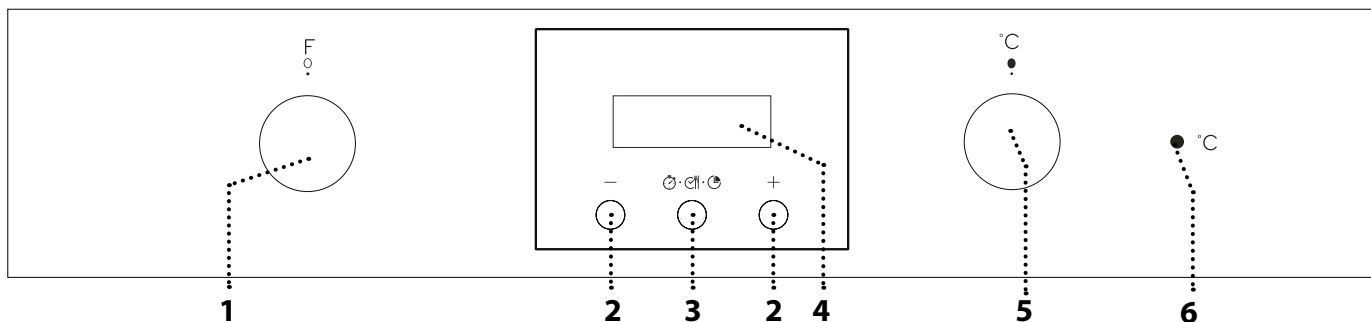
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Tilbehør glideskinner
(niveauet vises på væggen i ovnrummet)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
8. Nedre varmeelement
(ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på O.

2. KNAPPEN +/-

Til at reducere eller øge den viste værdi på displayet.

3. KNAPPEN KLOKESLÆT

Til valg af forskellige indstillinger: Varighed, tilberedningens sluttid, minutur.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATKNAP

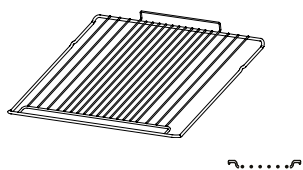
Drej herpå, for at markere den ønskede temperatur.

6. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

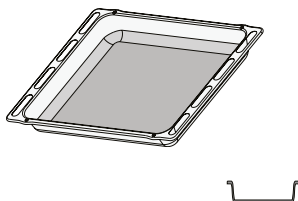
Den tænder under opvarmningen. Den slukker, når den ønskede temperatur er nået.

Bemærk: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

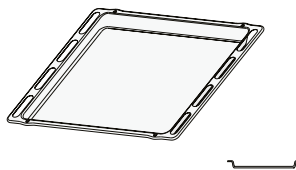
RIST



DRYPPEBAKKE (AFHÆNGIGT AF MODEL)



BAGEPLADE



Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

BRUG AF TILBEHØR

• Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund.

Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

FUNKTIONER



OFF

Til at slukke for ovnen.



OVNLYS

Til at tænde for lyset i ovnrummet.



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at anvende den 2. ribbe.



VARMLUFTSBAGNING

Til bagning af kager med saftigt fyld på en enkelt ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



GRATIN

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



OPTØNING

Til hurtigere optøning af mad.

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: "AUTO" og "0.00" blinker på displayet.



Tryk samtidigt på tasterne — og +, for at indstille klokkeslættet: Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og —.

Bemærk: Ved behov for at ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt (for eksempel efter et længerevarende strømsvigt) skal man nulstille klokkeslættet, ved at trykke på knapperne — og + på samme tid.

2. INDSTILLING AF LYD

Tryk på knappen *Klokkeslæt* efter at have valgt det ønskede tidsformat: Displayet viser "ton 1".



Tryk på knappen —, for at vælge den ønskede tone, og tryk herefter på knappen *Klokkeslæt*, for at bekræfte.

Bemærk: Tryk samtidigt på knapperne — og + og gentag de ovenstående handlinger, for at ændre indstillingerne på et senere tidspunkt.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

Drej på *termostatkappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.

Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatkappen* over på O og ●.

3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatsens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet.

Ved afslutningen af denne proces slukker termostatsens kontrollampe, hvilket angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

3. VARM OVEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Varmluftsbagning". Oven skal være tom i dette tidsrum.

Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Efter markering og aktivering af funktionen, er det muligt at indstille varigheden.

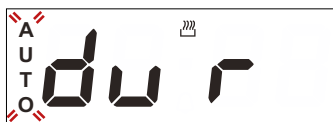


VARIGHED

Tryk på knappen *Klokkeslæt* i mindst 2 sekunder: Symbolet  blinker.



Tryk på knappen *Klokkeslæt* igen: Displayet viser DUR og 0.00 i sekvens mens AUTO blinker.



Indstil varigheden vha. tasterne + og —. Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og AUTO  forbliver tændt, for at bekræfte indstillingen.



Bemærk: Tryk på knappen *Klokkeslæt* i mindst 2 sekunder, for at få den tilbageværende tilberedningstid vist. Tiden kan, om nødvendigt, ændres ved at trykke endnu en gang og ændre varigheden ved hjælp af knapperne + og –.

ENDT TILBEREDN

Når tilberedningen er færdig, slukker symbolet , lydsignalet aktiveres mens AUTO blinker på displayet.



Tryk på en knap for at deaktivere lydsignalet.

Drej funktionsknappen og *termostatkappen* tilbage på 0 og ●, og tryk herefter på knappen *Klokkeslæt* i mindst 2 sekunder, for at slukke for ovnen.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Tryk på knappen *Klokkeslæt*, når du har valgt varigheden: Displayet viser i rækkefølge END, tidspunktet for endt tilberedelse og AUTO blinkede.



Tryk på knappen +, for at vælge den ønskede sluttid for tilberedningen.

Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, symbolet , slukker, og AUTO forbliver tændt for at bekræfte indstillingen.



Bemærk: For at vise tidspunktet for endt tilberedning og eventuelt ændre det skal du trykke i 2 sekunder på knappen *Klokkeslæt* og derefter trykke på knappen igen to gange.

Funktionen forbliver i pausetilstand indtil symbolet  tænder og ovnen automatisk starter med den valgte tilberedningstilstand efter den beregnede periode, for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.



INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller aktiverer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket. Tryk på knappen *Klokkeslæt* i mindst 2 sekunder, for at aktivere timeren: Symbolet  blinker på displayet.



Indstil den ønskede varighed vha. knapperne + og –: Nedtællingen begynder efter få sekunder.



Displayet viser klokkeslættet, og  forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet.

Bemærk: For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal man trykke på knappen *klokkeslæt* igen i mindst 2 sekunder.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Fyldte tærter (ostekage, strudel, frugttærte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Småkager/portionstærter		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Vandbakkelse		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 80g		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Formbrød 500g		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
Brød		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Frosne pizzaer		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4  2 
Krydrede tærter (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 190	40 - 60 ***	4  2 
Voulevant/butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lammekød / kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Flæsketeg med sprød svær 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 

FUNKTIONER				
	Over/undervarme	Grill	Gratin	Varmluftsbagning

TILBEHØR					
	Rist	Bradepande eller kageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Dryppebakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Fisk i fad 0,5 kg (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefiletter/skiver		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Oksesteg - rød 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammekølle/skank		-	200	60 - 90 **	3 
Ovnstegte kartofler		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grønsagsgratin		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ****	4  1 
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50 ****	4  2 

Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmningsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden.

**** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

*** Byt, om nødvendigt, om på pladerne, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra **docs.indesit.eu** med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.

FUNKTIONER	 Over/undervarme	 Grill	 Gratin	 Varmluftsbagning
TILBEHØR	 Rist	 Bradepande eller kageform på risten	 Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	 Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.indesit.eu, for at indhente yderligere oplysninger

**Anvend ikke damprensere.
Brug beskyttelseshandsker
under alle procedurer.**

**Foretag de nødvendige
procedurer med kold ovn.
Tag stikket til apparatet ud af
stikkontakten.**

**Brug ikke metalsvampe,
skuremidler eller slibende/
ætsende rengøringsmidler, da
disse kan beskadige apparatets
overflader.**

UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

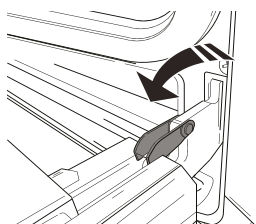
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden .
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel: Træk varmeelementet ud af sædet og sænk det herefter. Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.

TILBEHØR

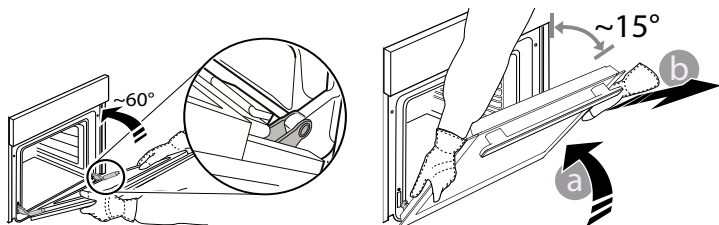
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF DØREN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

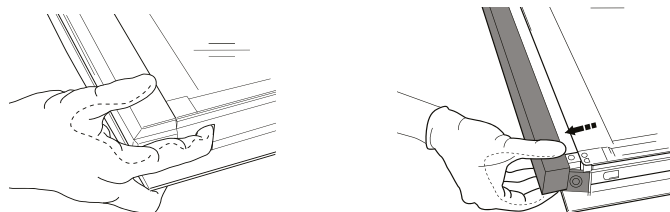
3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

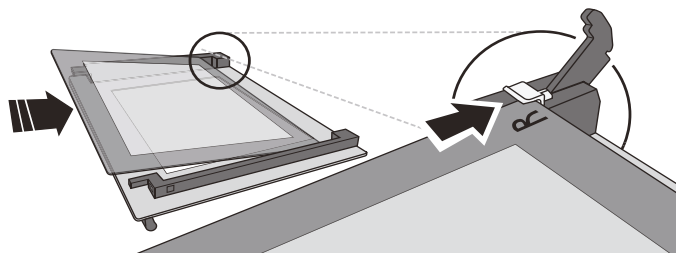
KLIK FOR AT RENGØRE - RENGØRING AF GLASRUDEN

1. Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv.



2. Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.

3. Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre, når den indre rude sættes på plads igen. Sæt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads.



4. Sæt den øvre kant på: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

NYTTIGE TIPS



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.indesit.eu, for at indhente yderligere oplysninger

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Funktionen "Varmluftsbagning" giver dig mulighed for at tilberede forskellige madvarer samtidigt (som f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. *** Byt, om nødvendigt, om på pladerne, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

DATABLAD

Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet docs.indesit.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSVEJLEDNINGEN PÅ

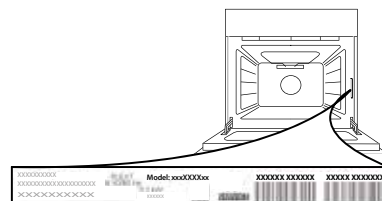
> Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.indesit.eu (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



400011321653

Trykt i Italien