



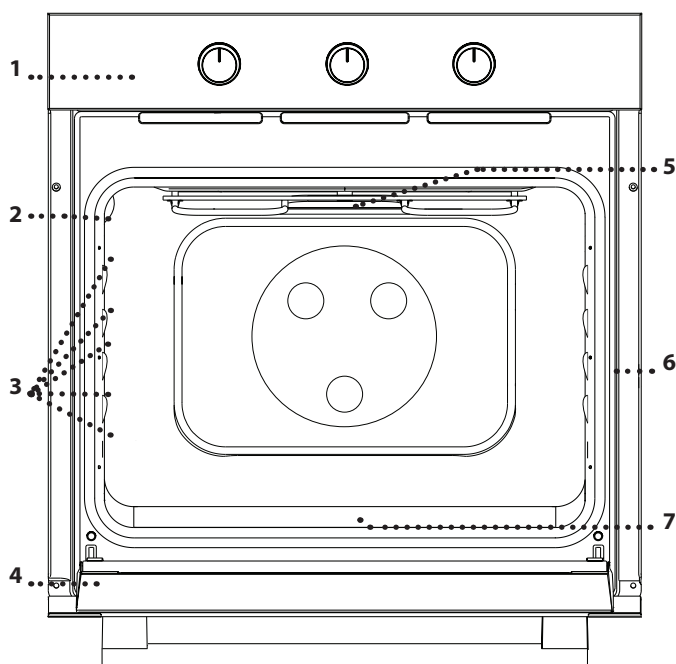
TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT

För en bättre kundservice, registrera din apparat på
www.indesit.com/register



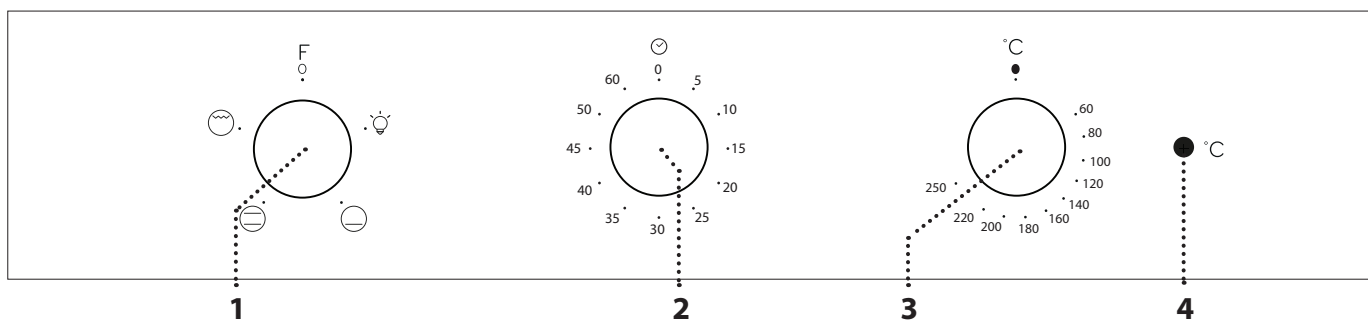
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

KONTROLLPANEL



1. FUNKTIONSRATT

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

2. TIMERRATT

Används som timer.
Den varken startar eller avbryter tillagningen.

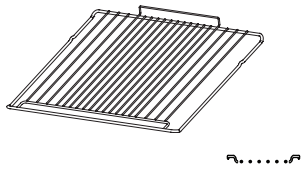
3. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur och aktivera den valda funktionen.

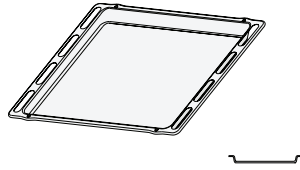
4. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVÄRMNING

Tänds under uppvärmningsfasen.
Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

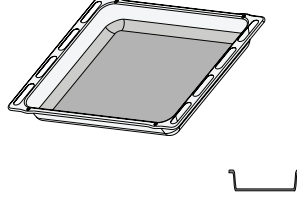
GALLERHYLLA



BAKPLÅT (I FÖREKOMMANDE FALL)



LÅNGPANNA (I FÖREKOMMANDE FALL)



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

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.

Bakplåten och andra tillbehör sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs glidskenorna.

FUNKTIONER



AV

För att stänga av ugnen.



BELYSNING

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.



NEDRE UGNSELEMENT

För att bryna maträttens undersida. Funktionen kan även användas för långkok, för att laga färdigt rätter med mycket flytande fyllning (efterrätter eller middagsrätter) eller tjocka såser och fonder.



CONVENTIONAL (ÖVER/UNDERVÄRME)

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att placera maten på den 2:a nivån.



GRILL (GRILL)

För att grilla biffar, kebab och korv, laga grönsaksgratänger eller rostat 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.

FÖRSTA ANVÄNDNING

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 ta bort eventuella tillbehör inuti den.

Värm ugnen till 250 °C i ungefär en timme.

Ugnen måste vara tom när detta görs.

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att man vädrar rummet efter att ha använt apparaten för första gången.

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 **O** och **●**.

3. FÖRVÄRMNING

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

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

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

. 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 ska du vrida *vredet* medurs till ändläge och sedan tillbaka moturs till önskad tid: en ljudsignal varnar dig när nedräkningen är klar.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
Småkakor		Ja	160 - 180	15-35	2/3 
Petit-chouer		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
Maränger		Ja	90	150 - 200	2 
Pizza, focaccia		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2 
Småbröd (80g)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Brödlimpa (500g)		Ja	180	50 - 70	1/2 
Frost pizza		Ja	250	10 - 20	2 
Pajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	190 - 200	30 - 50	2 
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lammkött/kalkkött/ oxkött/ fläskkött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 -100	2 
Kalkon/gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 kg (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, auberginer)		Ja	180 - 200	50-70	2 
Ugnsstekt potatis		Ja	220 - 240	40 - 60	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 
Grönsaksgratäng		5'	250	5 - 15	4 

* Vänd maten efter halva tiden.

FUNKTIONER	 Conventional (Över/undervärme)		 Grill (Grill)		
TILLBEHÖR	 Gallerhylla	 Bakform eller bakplåt på galler	 Bakplåt / Långpanna eller bakplåt på galler	 Långpanna/Bakplåt	 Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

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.

EFTERRÄTTER

- Baka fina bakverk med funktionen över/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret.
- Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret.
- För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom tårtan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

MEAT (KÖTT)

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas.
- När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs.
- När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- När du grillar köttstycken bör du välja styckningsdelar av samma tjocklek för att få en jämn tillagning. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.
- För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med 200 ml kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

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 någon av dessa produkter oavsiktligt kommer i kontakt med apparatens ytor, rengör den omedelbart med en fuktig mikrofiberduk.

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.

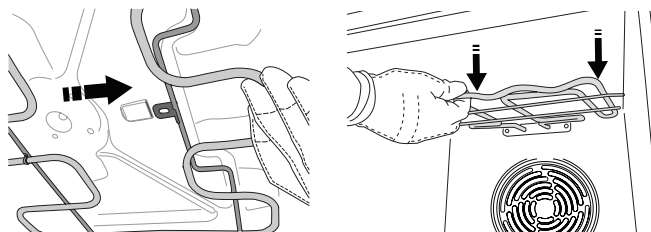
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset .
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

TILLBEHÖR

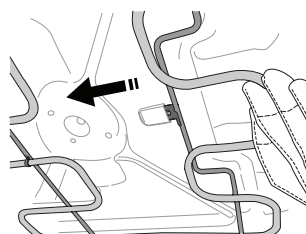
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

SÄNKA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET

1. Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan.

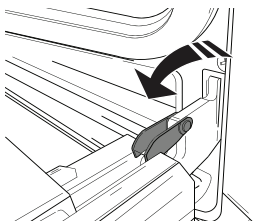


2. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.



TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

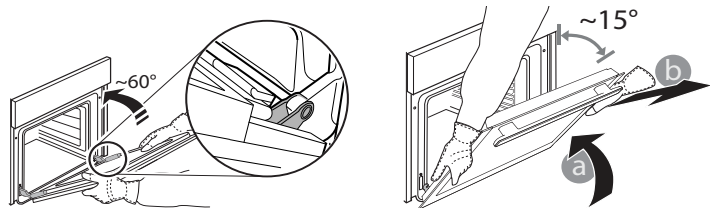
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng dörren så mycket som möjligt.

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.

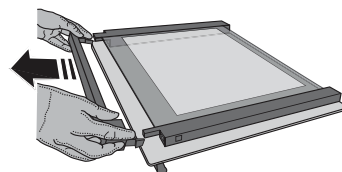
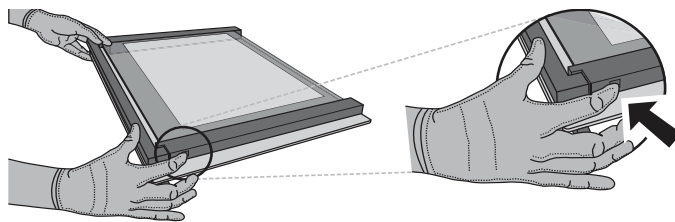
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.

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.

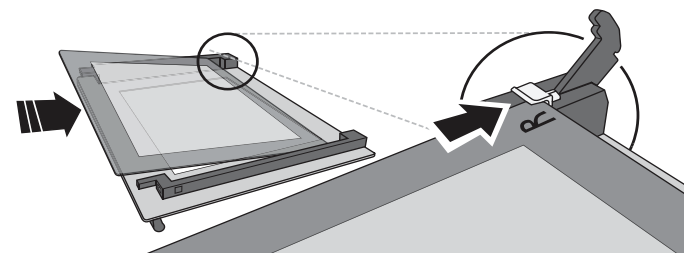
CLICK & CLEAN - RENGÖRING AV GLASET

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.

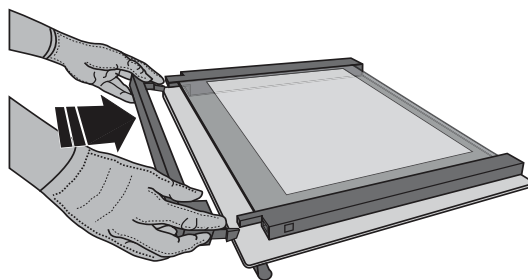


2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.

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 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.



Policyer, standarddokumentation och ytterligare produktinformation hittar du på:

- Gå in på vår webbplats **docs.indesit.eu**
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

