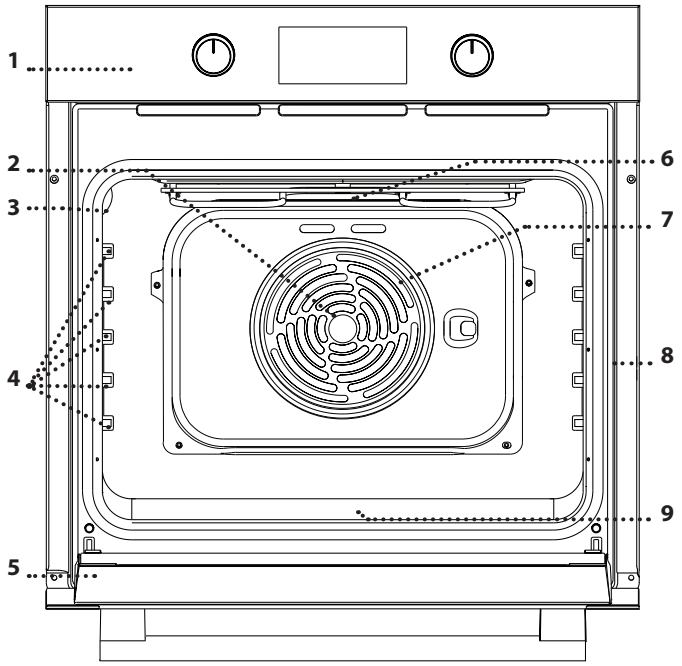
PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE
OPAS

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT INDESIT -TUOTTEEN
Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla **www.indesit.com/register**

Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan verkkosivultamme **docs.indesit.eu** ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

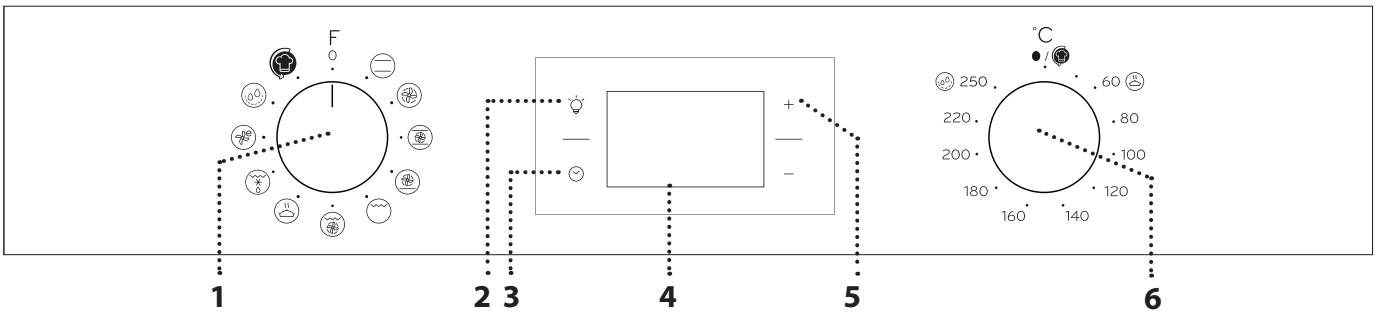
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. Alaosan lämmitysvastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI
Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.
0 -asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO
Uunin ollessa päällä -kohdan painaminen sytyttää tai sammuttaa uunitilan lampun.

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN
Avaa pääsyn kypsennysajan asetuksiin, viivästettyyn käynnistykseen ja ajastimeen.

Näyttää ajan uunin ollessa pois päältä.

4. NÄYTTÖ

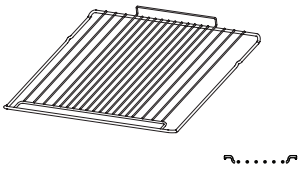
5. SÄÄTÖPAINIKKEET
Muuttaa kypsennysajan asetukset.

6. LÄMPÖTILAN VALITSIN
Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja aktivoitaessa. Käytä automaattisia toimintoja varten .

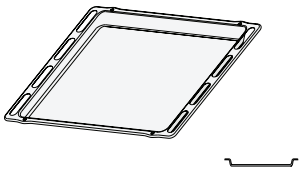
VARUSTEET

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.indesit.eu** lisätietoja varten

RITILÄ



LEIVINPELTI



Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

• Aseta ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettaen kohotetun takasivun (osoittaa ylöspäin) ensimmäiseksi alas. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa uunin puhdistamisen helpottamiseksi: irrota se vetämällä paikaltaan.

TOIMINNOT

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.indesit.eu** lisätietoja varten

PERINTEINEN
Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.

MONITASO
Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.

XL COOKING
Kypsennä suurikokoisia lihapaloja (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.

PIZZA
Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolessa välissä.

GRILL
Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

GRATIN
Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

LÄMPIMÄNÄPITO
Kohota makeat tai suolaiset leivokset tehokkaasti. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

FREASY COOK
Kaikki lämpövastukset ja puhallin käynnistyvät taaten lämmön kunnollisen ja tasaisen jakautumisen uunissa. Esikuumentaminen ei ole tarpeen tässä kypsennystavassa. Tämä kypsennystapa on erityisesti suositeltu valmisruokien nopeaan kypsentämiseen (pakastetut ruoat tai puolivalmisteet). Parhaat tulokset saadaan käyttämällä vain yhtä kypsennystasoa.

SÄÄSTÖ KIERTOILMA
Kypsentää tavallisia tai täytettyjä paisteja yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla .

HYDROCLEANING
Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada 200 ml juomavettä uunin pohjalle ja anna toiminnon käydä 35 minuutin ajan 90 °C:ssa. Aktivoi toiminto uunin ollessa kylmä ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia jakson päättymisen jälkeen.

TURN & GO
Tämä toiminto valitsee automaattisesti monille erilaisille liha-, kala-, pasta- ja vihannesruoille sekä makeille ruoille sopivimman lämpötilan ja ajan. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina kunnes kuvake ja kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkavat vilkkua näytöllä.

Aseta tunnit +- tai —-painikkeella ja vahvista painamalla . Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit +- tai — -painikkeella ja vahvista painamalla .

Huomaa: Kun kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, on aika asetettava uudelleen.

2. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia.
Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.
Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.
Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunniksi mieluiten käyttämällä “XL Cooking” -toimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.
Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* kyseisen toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.

2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN
Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* halutun lämpötilan kohdalle.

Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä ***valintanuppia*** tai säätää lämpötilaa kääntämällä ***lämpötilan valitsinta***.
Toiminto ei käynnisty, jos ***lämpötilan valitsin*** on kohdassa 0 °C. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

TURN & GO
“Turn & Go” -toiminto käynnistetään valitsemalla se kääntäen *valintanuppi* kyseisen kuvakkeen päälle, pitäen *lämpötilan valitsimen* /-kuvakkeen kohdalla. Kypsennys lopetetaan kääntämällä *valintanuppi* kohtaan “ 0 ”.

Huomaa: Voit asettaa kypsennyksen päättymisajan ja ajastimen.
Saat parhaat kypsennystulokset “Turn & Go” -toiminnosta noudattamalla kullekin ruokatyypille seuraavassa taulukossa suositeltuja painoja.

Ruoka	Resepti	Paino (kg)
Liha	Vasikanpaisti, raaka paahtopaisti	0,6 - 0,7
	Broileri / Lampaanviulu paloina	1,0 - 1,2
Kala	Lohifile / Paistettu (kokonainen) kala	0,9 - 1,0
	Foliossa paistettu kala	0,8 - 1,0
Vihannekset	Täytetyt vihannekset	1,8 - 2,5
	Kasvispiiras	1,5 - 2,5
Suolaiset piiraat	Kinkkujuustopiiras / Vihanneslaatikko	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- tai riisitimbaali	1,5 - 2,0
Leivonnaiset	Hiivalla kohotettu kakku / Luumukakku	0,9 - 1,2
	Uuniomenat	1,0 - 1,5
Leipä	Vuokaleipä	0,5 - 0,6
	Patonki	0,5 - 0,8

LÄMPIMÄNÄPITO
Lämpimänäpito-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* kyseisen symbolin kohdalle; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan (tai jos sen lämpötila on yli 65 °C), toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.
Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

. KYPSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

Toiminto on valittava ennen kypsennyksen ohjelmoimisen aloittamista.

KESTO
Pidä painettuna -painiketta, kunnes kuvake ja “00:00” alkavat vilkkua näytöllä.

Käytä + - tai — -painiketta haluamasi kypsennysajan valitsemiseen ja vahvista sitten painamalla .
Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomautuksia: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla kunnes -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttäen — -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN
Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina kunnes kuvake END ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.

Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika + - tai — -painikkeilla ja vahvista painamalla .
Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.

Huomautuksia: Asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntäen *valintanuppi* asentoon 0 .

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN
Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.

Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon “ 0 ”.

Huomaa: Jos ajastin on aktiivinen, näytössä lukee “END” (LOPPU) vuorotellen jäljellä olevan ajan kanssa.

. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena joko toiminnon ollessa aktiivisena tai uunin ollessa sammutettuna.
Pidä painettuna -painiketta, kunnes ja “00:00”-kuvake ja “00:00” alkavat vilkkua näytöllä.

Aseta haluamasi aika + - tai — -painikkeella ja vahvista painamalla .
Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä painettuna kunnes -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" — -painikkeella.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	160 – 180	30 – 90	2/3
		Kyllä	160 - 180	30 - 90	4 1
Täytetty kakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	2
		Kyllä	160 – 200	40 - 90	4 2
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160 – 180	20 - 45	3
		Kyllä	150 – 170	20 - 45	4 2
		Kyllä	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 210	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 200	35 - 45	4 2
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3
		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/leipä		Kyllä	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4 2
Pakastepizzat		Kyllä	250	10 - 20	3
		Kyllä	230 - 250	10 -25	4 2
Suolaiset leivonnaiset (kasvispiirakka, quiche)		Kyllä	180 – 200	40 – 55	3
		Kyllä	180 – 200	45 – 60	4 2
		Kyllä	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Tuulihatut / voitaikinapasteijat		-	190 - 200	20 – 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2

TOIMINNOT							
	Perinteinen	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Säästö kiertoilma

VARUSTEET					
	Ritilä	Leivinastia ritilällä	Leivinpelti / leivinastia ritilän päällä	Leivinpelti	Leivinpelti ja 200 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN-NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 – 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 – 230	50 – 100	2
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 – 50	2
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	2
Paahtoleipä		-	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Makkarat/lihavartaat/ grillikylki/jauhelihapihvit		-	250	15 - 30*	5 4
Paistettu broileri 1 - 1,3 kg		Kyllä	200 - 220	55 - 70**	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50**	3
Lampaanviulu/potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90**	3
Paahdetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55**	3
Vihannesgratiini		-	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50***	4 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmäpiirakka (taso 5) **/ lasagne** (taso 3) **/ liha** (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Paistit/täytetyt paistit		-	170 – 180	100 - 150	2

Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.
** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).
*** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.indesit.eu** ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

TOIMINNOT	Perinteinen	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Säästö kiertoilma

VARUSTEET	Ritilä	Leivinastia ritilällä	Leivinpelti / leivinastia ritilän päällä	Leivinpelti	Leivinpelti ja 200 ml vettä

INDESIT

HUOLTO JA PUHDISTUS

www

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.indesit.eu** lisätietoja varten

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.

Suorita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.

Kytke laite irti sähköverkosta.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.
Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

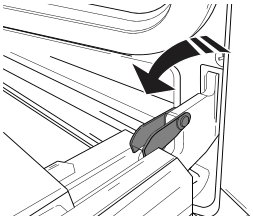
• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.
• Aktivoi “Hydrocleaning”-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
• Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi www
• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
• Grillin ylempää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

VARUSTEET

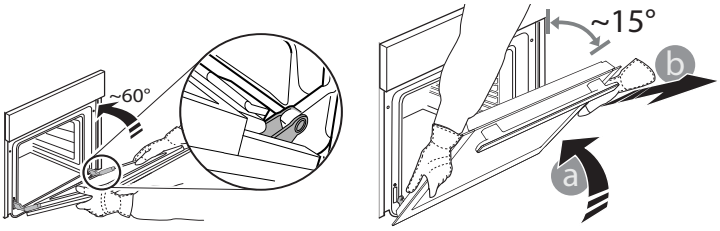
Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit.
Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

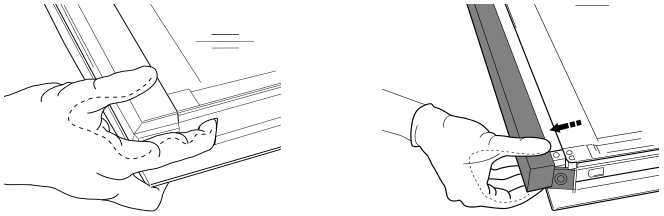
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan.
Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan.

5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

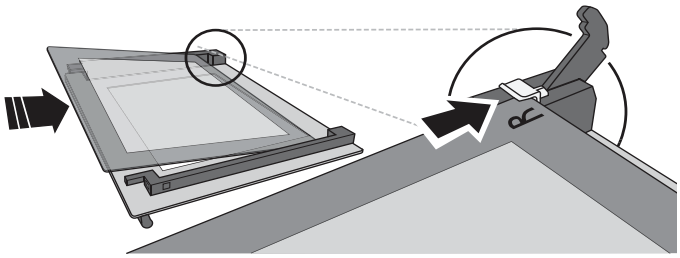
CLICK & CLEAN - LASIN PUHDISTAMINEN

1. Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



2. Nosta sisälasia siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

3. Jotta sisälasi tulisi oikein takaisin paikalleen, varmista, että “R” näkyy vasemmasta kulmasta ja että kirkas pinta (jossa ei ole painatusta) on ylöspäin. Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty “R”) sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen.



4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

VIANETSINTÄ

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.indesit.eu** lisätietoja varten

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytölle ilmestyy “F”-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita “F”-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.indesit.eu** lisätietoja varten

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.
Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).
Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Monitasotoiminnon avulla voit kypsentää eri ruokia (kuten kala ja vihannekset) eri tasoilla samanaikaisesti. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

TUOTESELOSTE

Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa sivustolta **docs.indesit.eu**

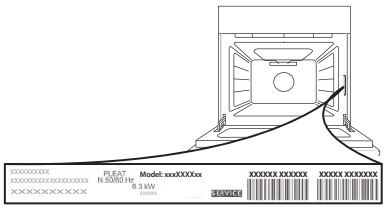
MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

> Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivultamme **docs.indesit.eu** (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.

> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



400011354375/B

Painettu Italiassa

INDESIT