

PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE

OPAS



KIITOS, ETTÄ OSTIT INDESIT -TUOTTEEN

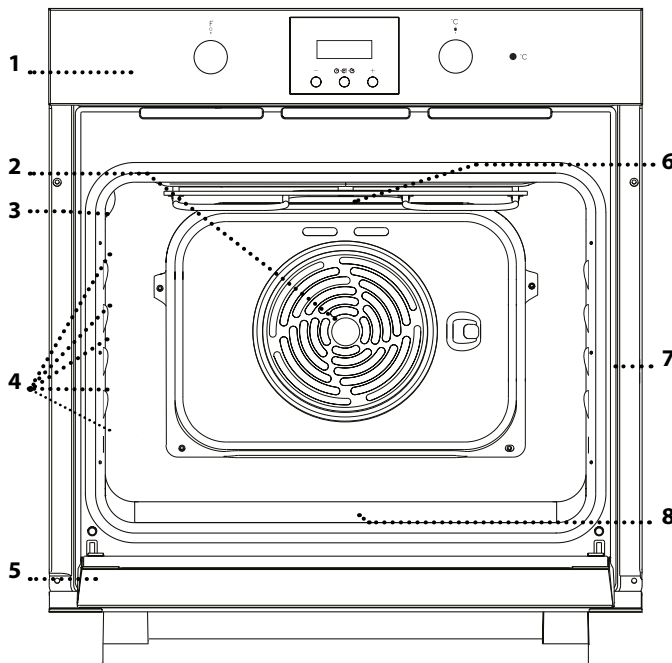
Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.indesit.com/register



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

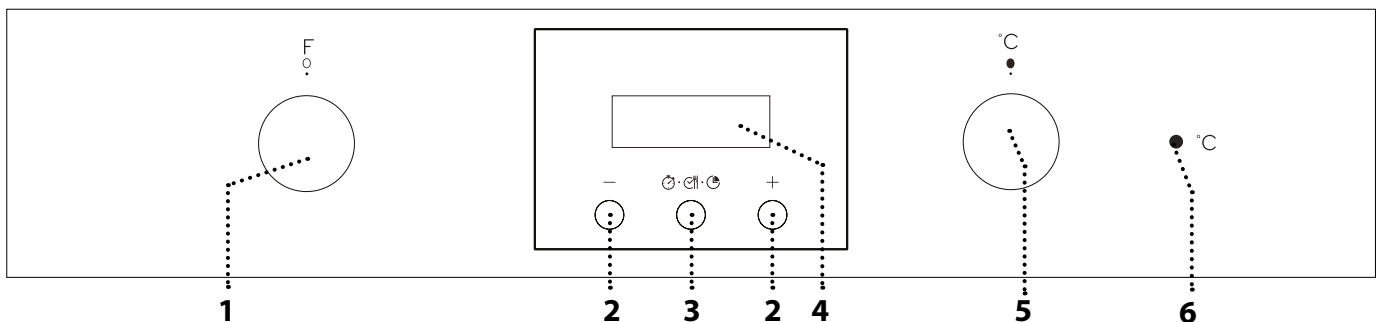
! Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Lisälaitteiden hyllykkökiskot (taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grill
7. Tunnistekilpi (älä poista)
8. Alaosan lämmitysvastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon O kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. +/- PAINIKE

Nostavat tai laskevat näytössä näkyvää arvoa.

3. AIKA-PAINIKE

Painikkeella valitaan eri asetukset: kesto, kypsennyksen päättymisaika, ajastin.

4. NÄYTTÖ

5. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Aseta haluamasi lämpötila kääntämällä.

6. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUKSEN LED

Syttyy kuumennusprosessin ajaksi. Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

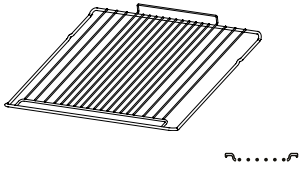
Huomaa: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelista, kun painat sitä keskeltä.

LISÄVARUSTEET

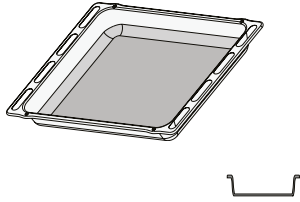


Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta
docs.indesit.eu lisätietoja varten

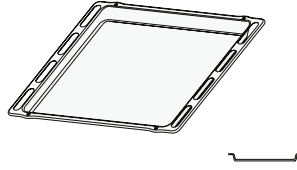
RITILÄ



UUNIPANNU (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)



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.


TOIMINNOT





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


 **OFF**
Sammuttaa uunin.

 **VALO**
Sytyttää valon uuniin.

 **PERINTEINEN**
Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla. On parasta käyttää kannatintaso 2.

 **PERINTEINEN LEIVONTA**
Paistaa mehukkaita täytteitä sisältävät leivonnaiset yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti.

 **GRILL**
Grillaa pihvit, vartaat ja 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.

 **SULATUS KÄYNNISSÄ**
Sulattaa ruoat nopeammin.

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: näytöllä vilkkuvat "AUTO" ja "0.00".



Aseta kellonaika painamalla samanaikaisesti painikkeita — ja +: Aseta kellonaika käyttämällä + - ja —-painikkeita.

Huomaa: Kellonajan vaihtamiseksi jälkikäteen (esimerkiksi pitempien sähkökatkojen jälkeen) on aika nollattava painamalla painikkeita — ja + samanaikaisesti.

2. ÄÄNIMERKIN ASETTAMINEN

Kun olet valinnut halutun aika-arvon, paina *aikapainiketta*: Näytössä lukee "ton 1" (äänimerkki 1).



Valitse haluttu äänimerkki painamalla —-painiketta ja vahvista sitten painamalla *aika-painiketta*.

Huomaa: Jos haluat muuttaa asetuksia jälkikäteen, paina painikkeita — ja + samanaikaisesti ja toista yllä mainitut toimenpiteet.

3. 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 "Perinteinen leivonta" -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

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle.

2. AKTIVOI TOIMINTO

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

Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni, kääntäen *valintanupin* ja *lämpötilan valitsimen* asentoon O ja ●.

3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto on aktivoitu, termostaatin LED syttyy ilmoittaen näin esikuumennusprosessin alkamisesta. Prosessin loputtua termostaatin LED sammuu ilmoittaen näin, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

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

. KYPSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

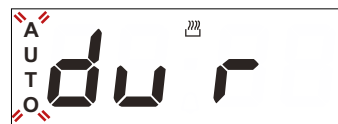
Toiminnan valitsemisen ja aktivoinnin jälkeen on mahdollista asettaa sen kesto aika.



Paina vähintään 2 sekunnin ajan *aikapainiketta*: symboli 🔔 vilkkuu.



Paina *aika-painiketta* uudelleen: näytöllä näkyvät DUR ja 0.00 vuorotellen samalla kun AUTO vilkkuu.



Aseta kesto aika käyttäen painikkeita + ja —. Muutaman sekunnin kuluttua näytölle tulee kellonaika, samalla kun sana AUTO 🔔 jää palamaan vahvistaen asetuksen.



Huomaa: Jäljelle jäävän kypsennysajan kesto saadaan näkyviin painamalla *aikapainiketta* vähintään 2 sekunnin ajan.
Sen muuttamiseksi tarpeen vaatiessa, paina sitä toisen kerran käyttäen + - ja - -painikkeita kestoajan muokkaamiseen.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kypsennyksen päättyessä symboli sammuu ja kuuluu äänimerkki samalla kun AUTO vilkkuu näytössä.



Voit vaientaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

Palauta toimintopainike ja *lämpötilan valitsin* kohtaan O ja ●, paina sitten *aikapainiketta* vähintään 2 sekunnin ajan uunin sammuttamiseksi.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN

Paina *aikapainiketta* kestoajan valitsemisen jälkeen: näytöllä näkyy END, kypsymisen päättymisaika ja sana AUTO vilkkuen peräkkäin.



Valitse haluttu kypsennyksen päättymisaika painamalla + -painiketta.
Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua ja symboli sammuu. Näkyvissä oleva sana AUTO vahvistaa tehdyn asetuksen.



Huomaa: Voit tarkistaa kypsennyksen päättymisaajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla *aikapainiketta* 2 sekunnin ajan ja painamalla sitten samaa painiketta uudelleen kaksi kertaa.

Toiminto jää taukotilaan kunnes symboli syttyy; uuni jatkaa automaattisesti valitulla kypsennystavalla asetetun päättymisaajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.



AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai käynnistä kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena sekä toiminnon ollessa aktiivisena että uunin ollessa sammutettuna.

Ajastin aktivoidaan painamalla *aikapainiketta* vähintään 2 sekunnin ajan: symboli vilkkuu näytöllä.

































































Aseta haluttu kesto aika + - ja - -painikkeita painamalla: ajastimen ajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.








Näytössä näkyy kellonaika ja jää palamaan, mikä vahvistaa, että ajastin on asetettu.

Huomaa: Voit tarkistaa ajastimessa jäljellä olevan ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla uudelleen *aikapainiketta* vähintään 2 sekunnin ajan.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	150 - 170	30 - 90	2 
		Kyllä	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
Täytetty kakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	2 
		Kyllä	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Kyllä	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	40 - 60	2 
		Kyllä	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	2 
		Kyllä	90	140 - 200 ***	4 2  
Pizza/Focaccia		Kyllä	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Kyllä	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
Pieni leipä 80 g		Kyllä	180 - 200	30 - 45	2 
Leipä, limppu 500 g		Kyllä	180	50 - 70	1 / 2 
Bread (Leipä)		Kyllä	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Pakastepitsat		Kyllä	250	10 - 20	2 
		Kyllä	250	10 - 20 ***	4 2  
Suolaiset leivonnaiset (kasvispiirakka, quiche)		Kyllä	180 - 200	30 - 45	2 
		Kyllä	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
Tuulihatut/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	2 
		Kyllä	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2 
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	2 
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		Kyllä	180 - 200	150 - 200	2 

TOIMINNOT				
	Perinteinen	Grilli	Gratin	Konvektiouuni

VARUSTEET					
	Ritilä	Leivinnastiat tai kakkuvuoka ritilällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinnastiat ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Uunissa / foliossa paistettu kala 0.5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	2
Paahtoleipä		5'	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		5'	250	15 - 30 *	4 3
Makkarat/kebabit / grillikylki/jauhelihapihvit		5'	250	15 - 30 *	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lampaanviulu/potka		-	200	60 - 90 **	3
Uunissa paistetut perunat		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Vihannesgratiini		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ****	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ****	4 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).

*** Vaihda tasoa kypsennyksen puolivälissä.

**** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen. Vaihda hyllyt kun kypsennysajasta on kulunut 2/3, jos tarpeen.

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	Konvektiouuni
VARUSTEET				
	Ritilä	Leivinastia tai kakkuvuoka ritilällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinnastia ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

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

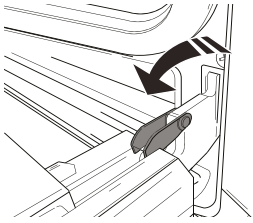
Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen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

SISÄPINNAT

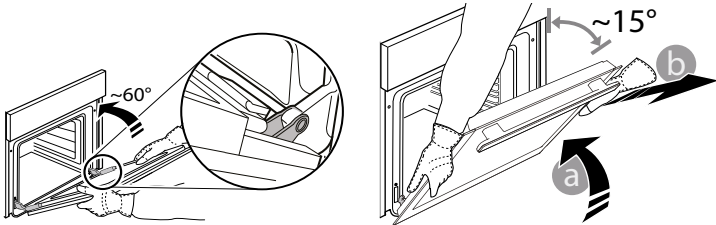
Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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



2. Sulje luukku 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 luukku 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.

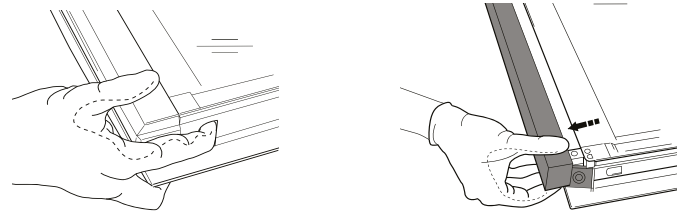
• Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi .
• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
• Grillin ylemmää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua: Ota lämmitysvastus pois paikaltaan ja laske sitä sitten alas. Lämmitysvastus palautetaan paikalleen nostamalla sitä, vetämällä sitä hieman itseesi päin ja varmistamalla, että kannatinkieleke on omalla paikallaan.

VARUSTEET

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

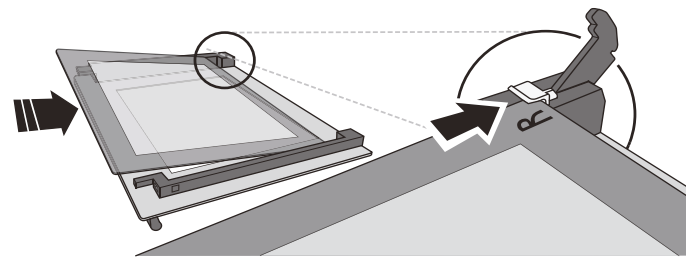
NAPSAUTA JA PUHDISTA - LASIN PUHDISTAMINEN

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 sisälasi 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. 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.

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.

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 paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Konvektiuunitoiminnon avulla voit kypsentää eri ruokia (kuten kala ja vihannekset) eri tasoilla samanaikaisesti. Vaihda hyllyt kun kypsennysajasta on kulunut 2/3, jos tarpeen. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruokat 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

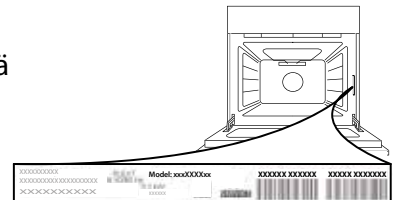
> Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme **docs.indesit.eu** (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



400011321653

Painettu Italiassa