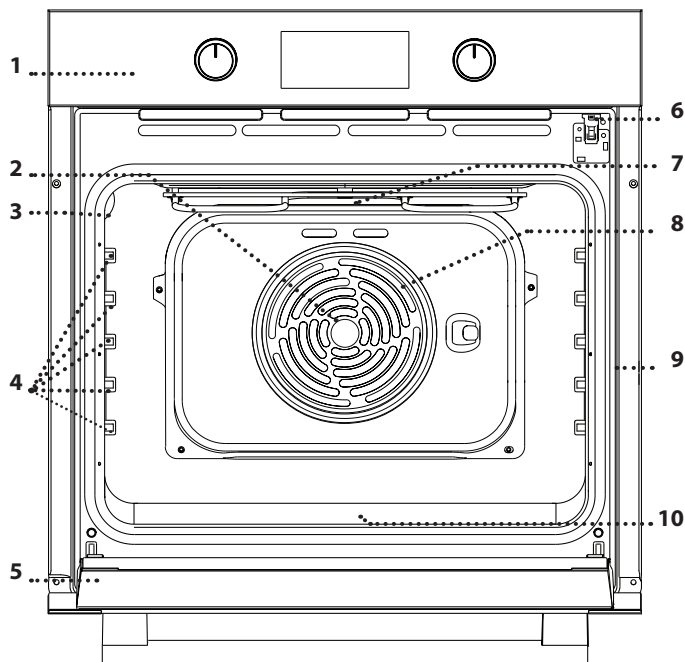



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT INDESIT-TUOTTEEN**

 Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

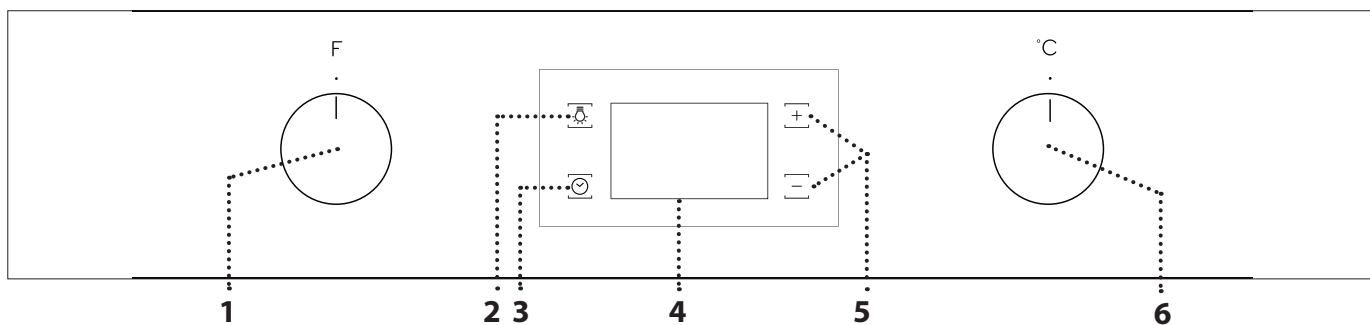
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet  
(taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus  
(lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus  
(ei näkyvissä)
9. Tunnistekilpi  
(älä poista)
10. Alaosan lämmitysvastus  
(ei näkyvissä)

## KÄYTTÖPANEELI



### 1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.  
Sammuta uuni kääntämällä asentoon 0.

### 2. VALO

Uunin ollessa päällä 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 .

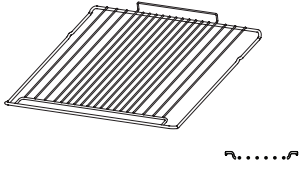
Huomaa: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelistä, kun painat sitä keskeltä.

# VARUSTEET

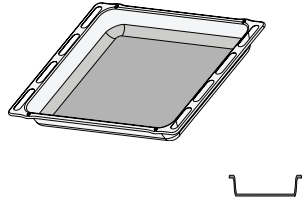


Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta  
[docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) lisätietoja varten

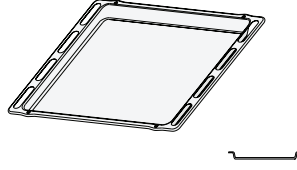
## RITILÄ



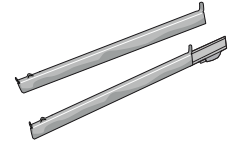
## UUNIPANNU (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)



## LEIVINPELTI



## LIUKUKISKOT (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)



Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.  
Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

## LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

• Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Seuraavaksi liu'uta sitä vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin. THyllykköohjaimet

voidaan poistaa uunin puhdistamisen helpottamiseksi: irrota se vetämällä paikaltaan.  
• The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.  
• Liukukiskot voidaan irrottaa tai kiinnittää mille tasolle tahansa.

# TOIMINNOT



Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta  
[docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) lisätietoja varten

## CONVENTIONAL (PERINTEINEN)

Minkä tahansa ruokalajin kypsentyminen vain yhdellä tasolla.

## MULTILEVEL

Erilaisten (enintään kolme) useilla tasoilla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

## XL COOKING

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

## PITSA

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

## GRILLAUS

Pihvien, kebablihan ja makkaroiden tai kasvisgratiinin grillaukseen tai leivän paahtamiseen. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

## GRATIINI

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

Kohottaa makeat tai suolaiset leivonnaiset tehokkaasti. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa 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 kypsentykseen (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

## UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD



Poistaa paistoroiskeet erittäin korkeassa lämpötilassa toimivalla jaksolla.

## TURN & COOK







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 vahvasta painamalla . Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit - tai -painikkeella ja vahvasta painamalla .

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

## 2. ASETA VIRRANKULUTUS




Uuni on ohjelmoitu toimimaan alle 2,9 kW:n teholla ("Lo"): Jos uunia halutaan huoneiston sähköjakelesta johtuen käyttää yli 3 kW:n teholla ("Hi"), on asetuksia muutettava.

Kyseiseen valikkokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon , ja sitten takaisin asentoon

0.

Paina  ja  pidä niitä painettuina viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Muuta asetusta käyttäen - tai -painiketta ja vahvasta sitten pitämällä painettuna  vähintään kahden sekunnin ajan.

## 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 suojarahvi 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 JOKIN 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 & COOK

"Turn & Cook" -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 & Cook" -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

## LÄMPIMÄNPITO

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. ESILÄMMITYS

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 /  
VIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN  
Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästyä ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina , kunnes kuvake  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 päättymisaajan 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 *valintanuppi* 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.

### . AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO – PYROLYYSIPUHDISTUS

**Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana.**


































































**Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Suosittelemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana.






Automaattinen puhdistustoiminto käynnistetään kääntämällä valintanuppi ja lämpötilan valitsin  -kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin sisällä oleva valo sammuu. Näytöllä näkyy toiminnon päättymiseen kuluva aika vuorotellen tekstin "Pyrolyysipuhdistus" kanssa.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

# KYPSENNYSTAULUKKO

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

TOIMINNOT							
	Conventional (Perinteinen)	Grilli	Grill	Pizza (Pizza)	Multilevel	XL cooking	Eco-kiertoilma

VARUSTEET					
	Ritilä	Leivinvuoka tai leivinpeltti ritilän päällä	Leivinpeltti / Uunipannu tai leivinpeltti ritilän päällä	Uunipannu / leivinpeltti	Uunipannu / leivinpeltti ja 200 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
<b>Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot</b>		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2
<b>Lammas/vasikka/ nauta/porsas</b> 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
<b>Kamarallinen porsaanpaisti</b> 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	2
<b>Kana / kani / ankka</b> 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
<b>Kalkkuna/hanhi</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
<b>Uunikala / folioon kääritty</b> (fileet, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 50	2
<b>Täytetyt kasvikset</b> (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	2
<b>Paahtoleipä</b>		-	250	2 - 6	5
<b>Kalafileet/palat</b>		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
<b>Makkarat/lihavartaat/ grillikylki/jauhelihapihvit</b>		-	250	15 - 30*	5 4
<b>Paistettu broileri</b> 1-1,3 kg		Kyllä	200 - 220	55 - 70**	2 1
<b>Raaka paahtopaisti</b> 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50**	3
<b>Lampaanviulu/potka</b>		Kyllä	200 - 210	60 - 90**	3
<b>Paahdetut perunat</b>		Kyllä	200 - 210	35 - 55**	3
<b>Vihannesgratiini</b>		-	200 - 210	25 - 55	3
<b>Liha ja perunat</b>		Kyllä	190 - 200	45 - 100***	4 1
<b>Kala ja vihannekset</b>		Kyllä	180	30 - 50***	4 1
<b>Lasagne ja liha</b>		Kyllä	200	50 - 100***	4 1
<b>Kokonainen ateria: hedelmätorrttu</b> (taso 5) / <b>lasagne</b> (taso 3) / <b>liha</b> (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
<b>Paistit/täytetyt paistit</b>		-	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 poistaa uunista eri aikoina, omien mieltymysten mukaisesti.

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

TOIMINNOT							
	Conventional (Perinteinen)	Grilli	Grill	Pizza (Pizza)	Multilevel	XL cooking	Eco-kiertoilma
VARUSTEET							
	Ritilä	Leivinvuoka tai leivinpelti ritilän päällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinpelti ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä		

**Älä käytä höyrypesuria.**

**Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.**

**Suorita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.**

**Irrota laitteen sähkökytkentä.**

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

### ULKOPINNAT

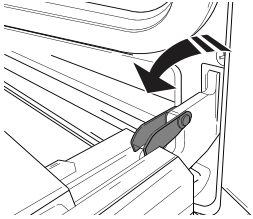
Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa,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

### SISÄPINNAT

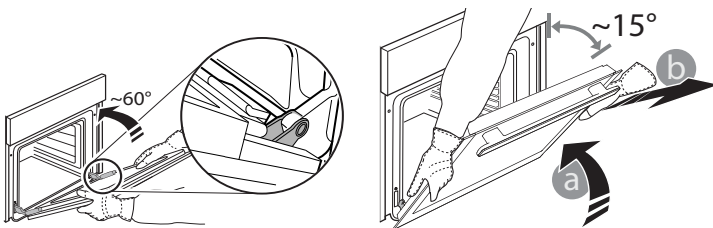
• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin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

### LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

**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 salvat alkuperäisille paikoilleen: varmista, että laskit ne kokonaan.

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

Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa käyttää automaattista puhdistustoimintoa parhaiden puhdistustulosten saamiseksi.

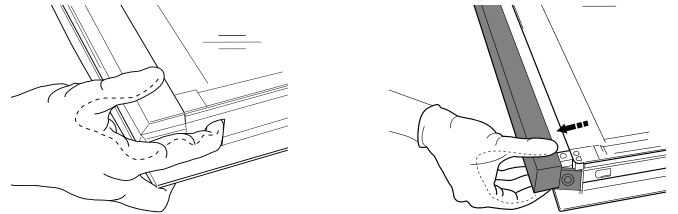
• Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi .  
• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

### VARUSTEET

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

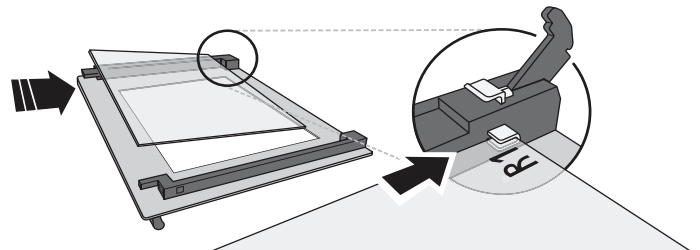
### CLICK & CLEAN- LASIN PUHDISTAMINEN

**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.** Aseta keskilevy (merkintä "1R") paikalleen ennen sisälevyn laittamista paikalleen: jotta lasilevyt tulevat paikalleen oikein, varmista, että merkintä "R" näkyy vasemmasta kulmasta. Laita ensin lasin pitkä sivu (jossa on merkintä "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen. Tee näin kummallekin lasilevyille.



**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.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.

## HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

### 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

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



**Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:**

- Verkkosivustolta **docs.indesit.eu**
- Käyttämällä QR-koodia
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.

