E4001-5

Käyttöohje

Kalusteisiin
asennettava uuni

Hyvä asiakkaamme,

olet hankkinut ensiluokkaisen laitteen, jossa yhdistyy tarkoituksenmukainen muotoilu sekä uusin tuotekehitys. Laitteen suorituskyky ja sen toiminnot täyttävät korkeimmat laatuvaatimukset. Tuotteen suunnittelussa ja valmistuksessa huomioidaan ympäristölle ja energiansäästölle asetetut vaatimukset.
Pyydämme Sinua tutustumaan uuden laitteesi käyttöohjeeseen, jotta voit käyttää sen kaikkia toimintoja ja saat siitä parhaan hyödyn. Säilytä tämä käyttöohje ja anna se myös laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Toivomme, että laitteestasi on paljon iloa ja hyötyä.

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavanlaisia symbolimerkkejä:

⚠ Tärkeitä turvallisuuteen ja laitteen asianmukaiseen käyttöön liittyviä ohjeita.

ⓘ Yleistietoja ja vinkkejä

Ympäristönsuojeluohjeita

Sisällys

Käyttöohje 5

Turvaohjeet 5

Laitteen kuvaus 7

- Kokonaiskuva 7
- Toimintopaneeli 8
- Uunin varustus 9
- Uunin varusteet 10

Ennen ensimmäistä käyttöä 11

- Ensimmäinen puhdistus 11

Keittoalueiden käyttö 12

- Keittoalueen tehon säätö 13

Uunin käyttö 14

- Virran kytkeminen ja katkaiseminen 14
- Uunin toiminnot 15
- Ritilän, uunipellin ja uunipannun asettaminen paikalleen 16
- Rasvasuodattimen asentaminen/irrottaminen 17
- Luukun mekaaninen lukitus 18

Käyttömahdollisuudet, taulukot ja vihjeet 19

- Kypsennystaulukko 19
- Paistaminen 20
  - Paistotaulukko 22
  - Taulukko: Kohokkaat ja kuorrutetut ruoat 26
  - Taulukko: Pakastetut valmisruoat 27
- Paistaminen 28
  - Paistotaulukko 29
- Tasogrillaus 31
  - Grillaustaulukko 31
- Sulatus 32
  - Sulatustaulukko 32
- Kuivaaminen 33
- Säilöntä 34

Puhdistus ja hoito 35
Ulkopinnat 35
Uunin sisätila 35
Varusteet 35
Rasvasuodatin 35
Kannattimet 36
Uunin valaistus 37
Uunin yläosan puhdistaminen 38
Uunin luukku 39
Uunin luukun lasi 41
Mitä tehdä, jos ... 45
Jätehuolto 46
Asennusohjeet 47
Turvallisuusohjeet asentajalle 47
Takuu/Huolto 52
Huolto ja varaosat 55

Käyttöohje

⚠ Turvaohjeet

Sähköturvallisuus

- Laitteen liitännän saa suorittaa vain **ammattitaitoinen sähköasentaja**.
- Jos laitteessa esiintyy häiriöitä tai laite vahingoittuu, irrota sulakkeet tai kytke virta pois pääkytkimestä.
- **Laitteen** korjauksen saa **suorittaa vain asiantunteva** huoltomekaanikko. Asiantuntemattomalla tavalla suoritettu tai virheellinen korjaus voi altistaa käyttäjän suureen vaaraan. Jos laite tarvitsee korjausta tai huoltoa, käänny valtuutetun jälleenmyyjän tai huoltoliikkeen puoleen.

Lasten turvallisuus

- Älä koskaan jätä lapsia ilman valvontaa, kun laite on toiminnassa.

Turvallisuus laitetta käytettäessä

- Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät pysty käyttämään laitetta turvallisesti fyysisten, motoristen tai henkisten kykyjensä tai kokemattomuutensa tai taitamattomuutensa vuoksi, eivät saa käyttää tätä laitetta ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksissa tavalliseen ruuanlaittoon ja paistamiseen.
- Liitettäessä sähkölaitteita laitteen läheisyydessä oleviin pistorasioihin on noudatettava varovaisuutta. Liitäntäjohdot **eivät** saa olla kosketuksissa kuuman uunin luukun kanassa tai joutua sen väliin.
- **Varoitus: Palovamman vaara!** Uunin sisäosa kuumenee käytön yhteydessä.
- Jos uuniin laitetaan alkoholia sisältäviä aineksia, saattaa syntyä helposti syttyvä alkoholin ja ilman sekoitus. Avaa luukku tässä tapauksessa varovasti. Älä käsittele avaamisen yhteydessä hiillosta, kipinöitä tai tulta.

ⓘ Akryyliamidia koskeva varoitus

Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti erityisesti tärkkelyspitoisten ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveydellisen vaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

Vahinkojen välttäminen

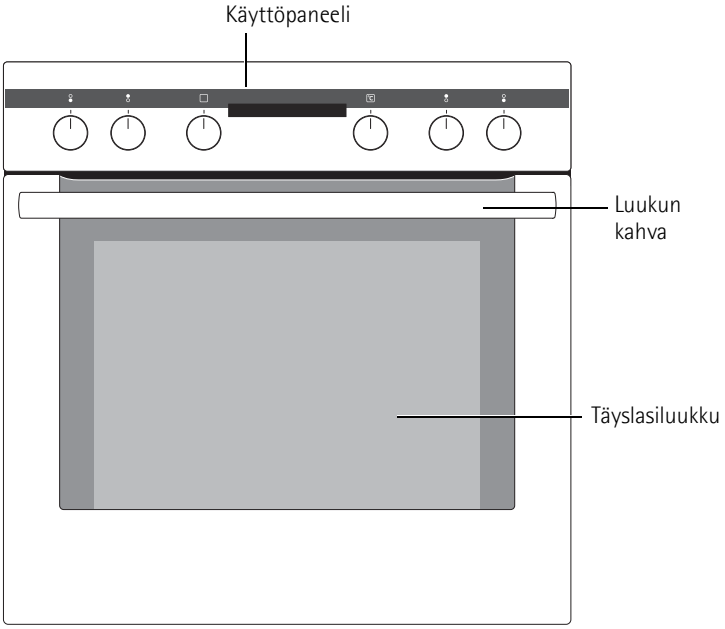
- Älä laita uunin pohjalle alumiinifoliota, leivinpeltiä, kattiloita jne., sillä emalipinta voi vahingoittua muodostuvan lämmön vuoksi.
- Paistovuoasta tippuva hedelmä- tai marjamehu jättää pintaan jälkiä, jotka eivät lähde pois puhdistamalla. Käytä erittäin kosteiden kakkujen tai piiraiden paistamisessa korkeareunaista vuokaa tai peltiä.
- Älä laita mitään painoa avoinna olevan uunin luukun päälle.
- Älä kaada vettä suoraan kuumaan uuniin. Emalipinta ja väri voivat vahingoittua.
- Erityisesti uunin etukylkien kovakourainen käsittely voi aiheuttaa lasin särkymisen.
- Älä säilytä uunissa tulenarkoja esineitä. Ne voivat syttyä palamaan, kun uuni kytketään toimintaan.
- Älä säilytä uunissa kosteita elintarvikkeita. Ne voivat vahingoittaa emalipintoja.
- Jäähdytyspuhaltimen kytkeydyttyä pois toiminnasta uunissa ei saa olla ruokia, joita ei ole peitetty. Luukun laseihin voi muodostua kosteutta, joka uunista poistuessaan voi vahingoittaa kalusteita.

Emalipintoja koskeva huomautus

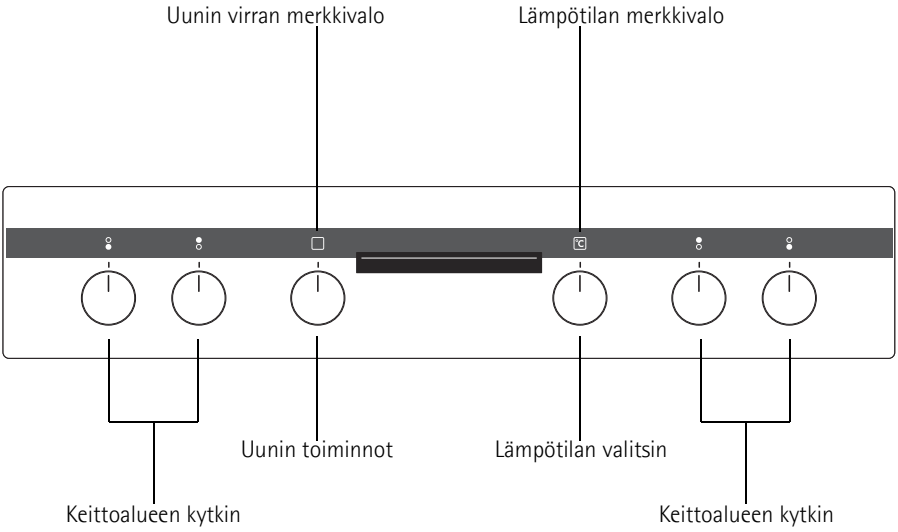
Uunin emalipintoihin käytön yhteydessä syntyvät värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan tavallisessa eivätkä ammattimaisessa käytössä. Tällaisia muutoksia ei siis katsota puutteeksi tai viaksi takuuoikeuden mielessä.

Laitteen kuvaus

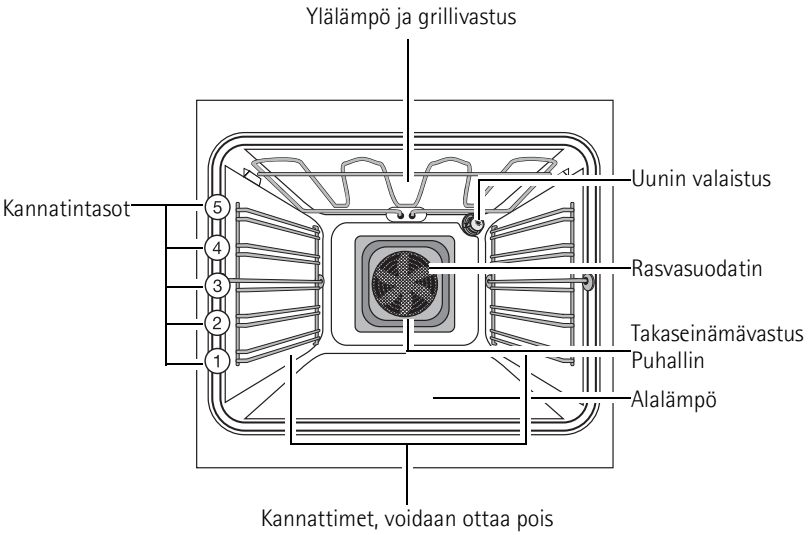
Kokonaiskuva



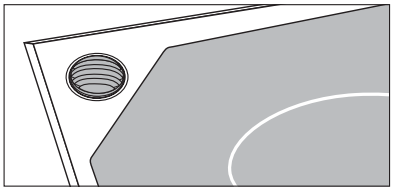
Toimintopaneeli



Uunin varustus



Höyryn ulostuloaukko
Uunista tuleva höyry poistuu keittotason takaosassa olevan kanavan kautta suoraan ylöspäin.



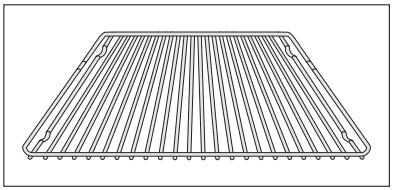
Luukun sisäosa
Uunin kannatintasojen numerointi on merkitty luukun sisäpuolelle.

Lisäksi luukkuun on kiinnitetty uunitoimintojen pikaohje sekä suositellut kannatintasot ja lämpötilat yleisimmin valmistettaville ruokalajeille.

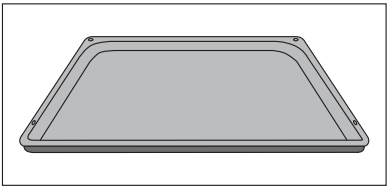


Uunin varusteet

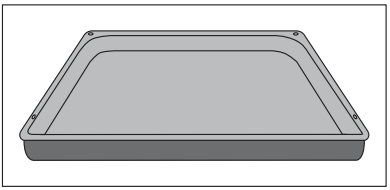
Ritilä
Käytetään astioiden ja kakkuvuokien alla, paistamisessa ja grillauksessa.



Leivinpelti
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.



Uunipannu
Paistamiseen tai ylimääräisen rasvan keräämiseen.



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ensimmäinen puhdistus

Puhdista uuni hyvin, ennen kuin käytät sitä ensimmäisen kerran.

Huom: Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita, jotta pinta ei vahingoittuisi!

Käsittele metalliosat tavallisilla hoitoaineilla.

1. Aseta uunin toimintojen kytkin uunin valaistuksen kohdalle.
2. Ota kaikki tarvikkeet pois uunista ja puhdista ne lämpimällä astianpesuaineliuoksella.
3. Puhdista myös uuni lämpimällä astianpesuaineliuoksella ja kuivaa.
4. Pyyhi laitteen etupuoli kostealla liinalla.

Keittoalueiden käyttö

Huomioi myös keittotason käyttöohjeet. Niissä on tärkeitä keittoastoihin, lieden käyttöön, puhdistukseen ja hoitoon liittyviä ohjeita.

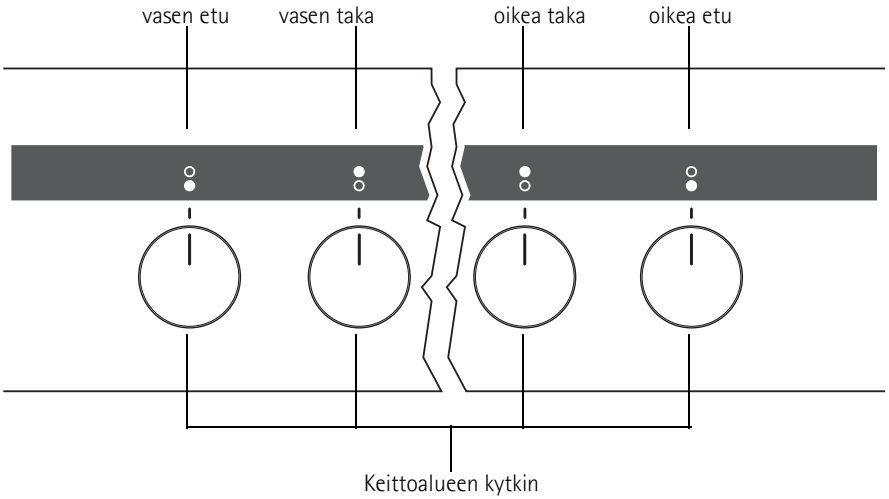
Tehot

- Eri tehot voidaan säätää alueilla 1 - 9.
- Väliasetukset ovat mahdollisia alueilla 2 – 7.

1 = pienin teho
9 = suurin teho

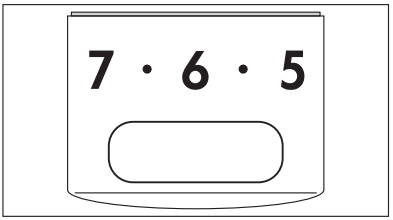
Kytke keittoalue pois päältä noin 5 - 10 minuuttia ennen keittoajan päättymistä ja käytä jälkilämpö hyväksesi. Tällä tavoin säästät energiaa.

Laite on varustettu **upotettavilla keittoalueiden kytkimillä**.
Paina keittoalueen kytkintä. Kytkin nousee ulos.

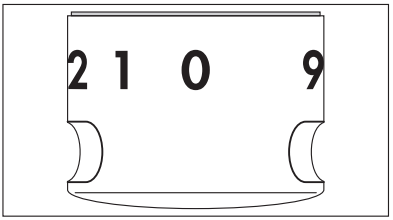


Keittoalueen tehon säätö

1. Valitse tehotaso.



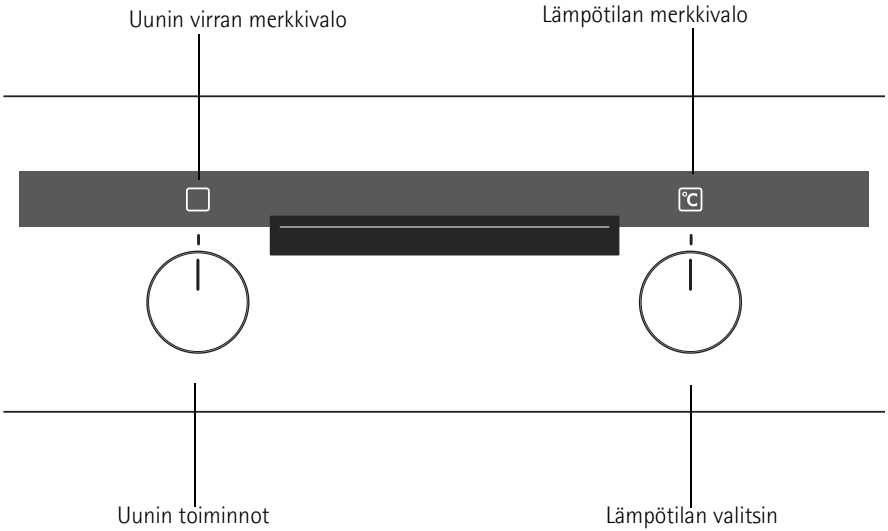
2. Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä kytkin takaisin asentoon Pois.



Keittoalueen toiminnan merkkivalo palaa niin kauan kuin kyseinen keittoalue on käytössä.

Uunin käyttö

Virran kytkeminen ja katkaiseminen



1. Käännä uunin toimintojen kytkin halutun toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan valintakytkin halutun lämpötilan kohdalle.
   Toiminnan merkkivalo palaa niin kauan kuin uuni on kytkettynä toimintaan.
   Lämpötilan merkkivalo palaa uunin kuumenemisen aikana.
3. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen kytkin ja lämpötilan valitsin Seis-asentoon.

Jäähdytyspuhallin

Puhallin kytkeytyy toimintaan automaattisesti jäähdyttäen laitteen ulkopintoja. Kun uuni kytketään pois toiminnasta, puhallin toimii edelleen jäähdyttäen laitetta. Kun laite on jäähtynyt riittävästi, puhallin sammuu itsestään.

Uunin toiminnot

Uunissa on seuraavat eri toiminnot:

Uunin toiminto		Käyttötarkoitus
	Uunin valaistus	Tällä toiminnolla voit **sytyttää valon** uunin sisälle, esim. puhdistuksen helpottamiseksi.
	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	Leivonnaisten **paistaminen** jopa **kolmella tasolla** samanaikaisesti. Säädä uunin lämpötila 20-40 °C alhaisemmaksi kuin ylä-/alalämpötoiminnossa.
	Pizzatoiminto	Käytetään **voimakkaamman ruskistuksen ja rapean pohjan** vaativien ruokien paistamiseen yhdellä tasolla. Säädä uunin lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä-/Alalämpötoiminnossa.
	Ylä-/alalämpö	**Leivonta** ja **paistaminen yhdellä tasolla**.
	Alalämpö	**Mureiden kakkupohjien paistamiseen**.
	Sulattaminen	**Sulattaminen**: esim. kakkujen, voin, leivän, marjojen tai muiden **pakastettujen elintarvikkeiden**.
	Grilli	Matalien ruokien **grillaus**, asetetaan **ritilän keskelle paahtumaan**.
	Iso grilli	Matalien ruokien **grillaus suurina määrinä** ja **leivän paahtaminen**.
	Infratherm	Suurien liha- tai linturuokien **paistaminen** yhdellä tasolla. Toiminto sopii myös **gratinointiin** ja **kuorruttamiseen**.

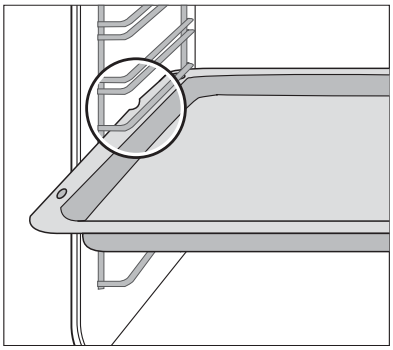
Ritilän, uunipellin ja uunipannun asettaminen paikalleen

Vetolukitus ja kallistumisen esto

Kaikissa uunin kannattimille sijoitettavissa varusteissa on oikeassa ja vasemmassa reunassa pieni alaspäin suuntautuva tukiuloke, joka toimii vetolukituksena. Aseta varusteet uuniin aina siten, että tukiuloke on uunin sisätilan takaosassa. Tukiuloke on tärkeä varusteiden kallistumisen eston kannalta.

Uunipellin tai -pannun asettaminen paikalleen:

Työnnä uunipelti tai -pannu haluamasi kannatintason ohjauskiskojen väliin.

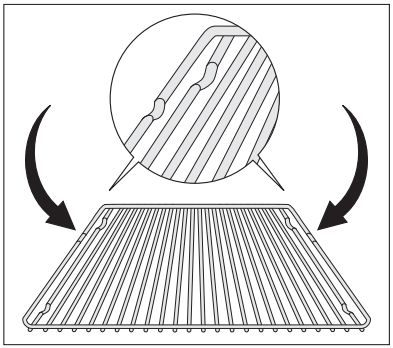


Ritilän asettaminen:

Aseta ritilä siten, että ritilän jalat ovat alaspäin.

Työnnä ritilä haluamasi kannatintason ohjauskiskojen väliin.

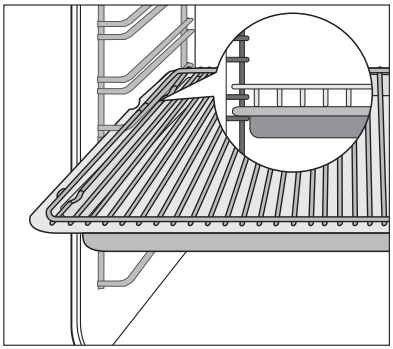
Ritilän reunat ovat koholla kauttaaltaan, mikä estää paistoastian liukumista pois ritilältä.



Ritilän ja uunipannun asettaminen paikalleen yhdessä:

Aseta ritilä uunipannulle.

Työnnä uunipannu haluamasi kannatintason ohjauskiskojen **väliin**.

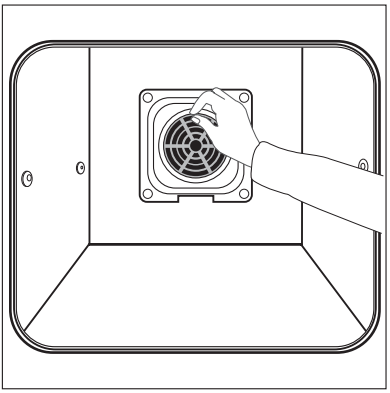


Rasvasuodattimen asentaminen/irrottaminen

Aseta rasvasuodatin paikalleen vain paistamisen ajaksi suojataksesi takaseinän lämmitysvastuksen rasvaroiskeilta.

Rasvasuodattimen asentaminen
Aseta rasvasuodatin yläkautta uunin takaseinässä olevaan aukkoon (ilmanvaihtoaukko).

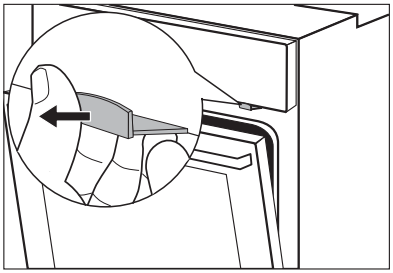
Rasvasuodattimen irrottaminen
Irrota rasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.

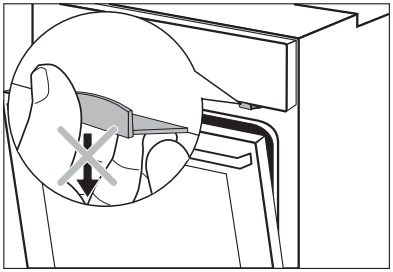


Luukun mekaaninen lukitus

Luukun lukitusta ei ole asetettu toimimaan tehtaalla.

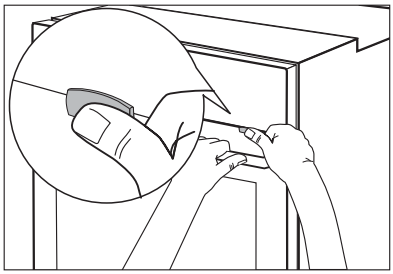
Luukun lukituksen aktivointi
Vedä salpaa eteen, kunnes se lukittuu.





Uuninluukun avaaminen:

1. Paina luukku kiinni.
2. Paina salpaa ja pidä painettuna.
3. Avaa luukku.



Uuninluukun sulkeminen
Sulje luukku painamatta salpaa.

Luukun lukituksen poistaminen
Työnnä salpaa paneeliin saakka.

Luukun mekaaninen lukitus ei katoa, kun laitteen virta katkaistaan.

Käyttömahdollisuudet, taulukot ja vihjeet

Kypsennystaulukko

Taulukon arvot ovat suuntaa-antavia.

Teho-taso	Kypsennys-tapa	käyttökohde	Kesto	Ohjeita/vinkkejä
0		Jälkilämpö,Tarjollepano		
1	**Lämpimänä-pito**	Valmiiden ruokien lämpimänäpito	tarpeen mukaisesti	Peitä ruoka kannella
1-2	**Sulatus**	Hollandaise-kastike, voin sulattaminen, suklaa, liivate	5-25 min.	Sekoita välillä
	Hyydyttämi-nen	Omeletti, munakas	10-40 min.	Kypsennä kannella peitettynä
2-3	**Haudutuskyp-sennys**	Riisin ja maitoruokien haudutus Valmisruokien kuumennus	25-50 min.	Riisi tarvitsee vähintään kaksinkertaisen määrän nestettä, sekoita maitoruokia välillä
3-4	**Höyrytys Höyrykypsen-nys**	Vihannesten, kalan höyrykypsennys Lihan paistaminen	20-45 min.	Käytä vihanneksille vähän nestettä (muutama ruokalusikallinen)
4-5	**Keittäminen**	Perunoiden keittäminen	20-60 min.	Käytä vähän nestettä, esim.: enintään 1/4 l vettä / 750 g perunoita
		Suurempien ruokamäärien-kypsennys, pataruoat ja keitot	60-150 min.	Enintään 3 l nestettä plus valmistusaineet
6-7	**Mieto paistaminen**	Leikkeet, Cordon bleu, kyljykset, nakit, makkarat, maksa, mykyt, kananmunat, ohukaiset, munkit	jatkuva paisto	Käännä välillä
7-8	**Voimakas paistaminen**	Perunaohukaiset, ulkofilee, pihvit, pannukakut	5-15 min. / pannullinen	Käännä välillä
9	**Keittäminen Paistaminen Friteeraus**	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan paistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten perunoiden paistaminen		

Keittämisen tai paistamisen alussa on suositeltavaa käyttää suurinta tehotasoa ja suorittaa sen jälkeen pitemmän kypsymisajan vaativien ruokien loppukypsennys halutulla tehotasolla.

Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy herkästi palamaan. Huomio! Tulipalon vaara!

Paistaminen

Uunin toiminto: Kiertoilma ja rengaslämpövastus tai Ylä-/alalämpö

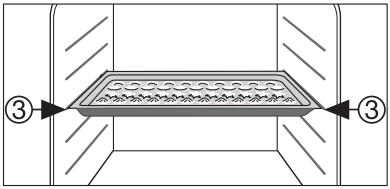
Paistovuoat

- Ylä-/alalämpö -toiminnossa voidaan käyttää tummasta metallista valmistettuja ja pinnoitettuja vuokia.
- Kiertoilma ja rengaslämpövastus -toiminnossa voidaan käyttää myös vaaleasta metallista valmistettuja vuokia.

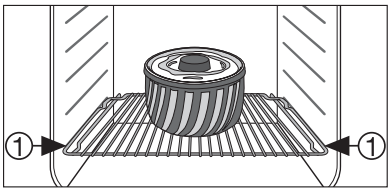
Kannatintasot

- Paistaminen Ylä-/alalämpö -toiminnolla on mahdollista vain yhdellä tasolla.
- Kiertoilma ja rengaslämpövastus -toiminnossa voit paistaa samanaikaisesti jopa 3 pellillistä:

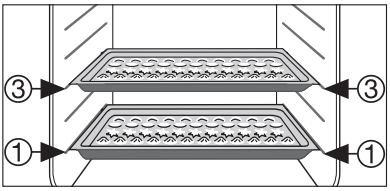
1 uunipelti:
esim. kannatintasolla 3



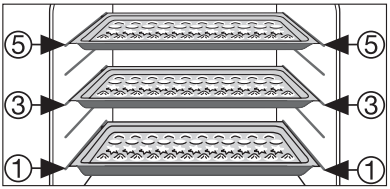
1 uunipelti:
esim. kannatintasolla 1



2 uunipeltiä:
esim. kannatintasoilla 1 ja 3



3 uunipeltiä:
Kannatintasot 1, 3 ja 5



Yleisohjeita

- Aseta leivinpelti uuniin siten, että viisto reuna tulee eteen!
- Ylä-/alalämpö tai Kiertoilma ja rengaslämpövastus -toiminnossa voit laittaa uuniin samanaikaisesti myös kaksi vuokaa alekkain ritilän päälle. Paistoaika ei juurikaan pitene.

Pakasteruokien sulatuksen yhteydessä uunipellit saattavat vääntyä. Tämä johtuu pakasteiden ja uunin lämpötilan suuresta erosta. Uunipelti suoristuu, kun se jäähtyy.

Paistotaulukoita koskevia ohjeita

Taulukoissa on mainittu ruokalajit, niiden vaatimat lämpötila-asetukset, kypsennysajat sekä kannatintasot.

- Mainitut lämpötila-asetukset sekä paistoajat ovat ohjeellisia. Tulokseen vaikuttavat myös taikinan määrä ja koostumus sekä vuoan ominaisuudet.
- Suosittelemme, että valitset aluksi alhaisemman lämpötilan ja nostat lämpöä vasta tarvittaessa, esimerkiksi kun haluat ruskeamman pinnan tai jos kypsyminen kestää liian kauan.
- Jos et löydä paistokseesi soveltuvia ohjearvoja, sovella jonkun vastaavantyyppisen paistoksen tietoja.
- Paistettaessa leivonnaisia leivinpellillä tai vuoissa useammalla tasolla paistoaika saattaa olla 10–15 minuuttia pitempi.
- Kosteat leivonnaiset (esim. pizzat, hedelmäpiirakat yms.) on paistettava yhdellä tasolla.
- Jos paistettavan leivonnaisen pinta on epätasainen, se saattaa ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa **lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa**. Ruskistuminen tasaantuu paistamisen edetessä.
- Uuden uunisi paisto-ominaisuudet voivat olla erilaiset kuin vanhassa uunissasi. Noudata sen vuoksi totuttujen asetusten (lämpötila, paistoajat) ja kannatintasojen sijaan seuraavissa taulukoissa mainittuja suosituksia.

Jos paistoaika on pitkä, voit kytkeä virran pois uunista noin 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä ja hyödyntää jälkilämpöä.
Ellei toisin ei ole mainittu, taulukoiden arvot perustuvat tilanteeseen, jossa uuni on kypsennyksen alkaessa kylmä.

Paistotaulukko

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Leivonnaisen laji	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika Tuntia Min.
Vuoassa paistetut leivonnaiset				
Sokerikakku tai murotaikinaleivonnaiset	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	150-160	0:50-1:10
Hiekkakakku/ kuninkaankakku	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	140-160	1:10-1:30
Leivoskakku	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	140	0:25-0:40
Leivoskakku	Ylä-/alalämpö	1	160	0:25-0:40
Kakkupohja murotaikinasta	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Kakkupohja notkeasta taikinasta	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	150-170	0:20-0:25
Umpinainen omenapiiras	Ylä-/alalämpö	1	170-190	0:50-1:00
Omenapiiras (2 vuokaa, Ø20 cm, diagonaalisesti)	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	160	1:10-1:30
Omenapiiras (2 vuokaa Ø20 cm, diagonaalisesti)	Ylä-/alalämpö	1	180	1:10-1:30
Suolaiset piiraat (esim. ranskalainen Quiche Lorraine -juustopiiras)	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	160-180	0:30-1:10
Juustokakku	Ylä-/alalämpö	1	170-190	1:00-1:30
Pellillä paistettavat leivonnaiset				
Pullapitko/-kranssi	Ylä-/alalämpö	3	170-190	0:30-0:40
Täyteleivät	Ylä-/alalämpö	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Leipä (ruisleipä) -aluksi -lopuksi	Ylä-/alalämpö	1	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Tuulihatut	Ylä-/alalämpö	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Kääretorttu	Ylä-/alalämpö	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Strösselikakku kuiva	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	150-160	0:20-0:40
Voi-/sokerikakku	Ylä-/alalämpö	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Hedelmäkakku (hiivataikinasta/notkeasta taikinasta)[2)]	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	150	0:35-0:50

Leivonnaisen laji	Uunin toiminto	Kanna-tintaso	Lämpötila °C	Aika Tuntia Min.
Hedelmäkakku (hiivataikinasta/notkeasta taikinasta)[2]	Ylä-/alalämpö	3	170	0:35-0:50
Murotaikinapohjainen hedelmäkakku	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	160-170	0:40-1:20
Pellillä paistetut leivonnaiset, arka täyte (esim. rahka, kerma, hunajakakku)	Ylä-/alalämpö	3	160-180[1]	0:40-1:20
Pizza (runsaasti täytettä)[2]	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	180-200[1]	0:30-1:00
Pizza (ohut)	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	200-220[1]	0:10-0:25
Pitaleipä	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	200-220	0:08-0:15
Piirakka (Sveitsi)	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	180-200	0:35-0:50
Pikkuleivät				
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	150-160	0:06-0:20
Pursotetut pikkuleivät	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	140	0:20-0:30
Pursotetut pikkuleivät	Ylä-/alalämpö	3	160[1]	0:20-0:30
Vatkatusta taikinasta valmistetut pikkuleivät	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	150-160	0:15-0:20
Munavaahtoleivokset, marengit	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	80-100	2:00-2:30
Mantelitortut	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	100-120	0:30-0:60
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	150-160	0:20-0:40
Pienet voitaikinaleivonnaiset	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	170-180[1]	0:20-0:30
Sämpylät	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	160[1]	0:20-0:35
Sämpylät	Ylä-/alalämpö	3	180[1]	0:20-0:35
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	140[1]	0:20-0:30
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä-/alalämpö	3	170[1]	0:20-0:30

1) Esilämmitä uuni

2) Käytä rasvankeruupeltiä tai rasvapannua.

Paistaminen useammalla kannatintasolla

Leivonnaisen laji	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	Lämpötila °C	Aika Tuntia Min.
	Kannatintaso alhaalta lukien			
	2 tasolla	3 tasolla		
Pellillä paistettavat leivonnaiset				
Tuulihatut	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Strösselikakku, kuiva	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Pikkuleivät				
Murotaikinapikkuleivät	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Pursotetut pikkuleivät	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Vatkatusta taikinasta valmistetut pikkuleivät	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Munavaahtoleivokset, marengit	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Mantelitortut	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Pienet voitaikinaleivonnaiset	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Sämpylät	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Esilämmitä uuni

Leivontavinkkejä

Paistotulos	Mahdollinen syy	Korjaus
Kakku on liian vaalea pohjasta	Väärä kannatintaso	Paista kakku alemmalla kannatintasolla
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Liian korkea paistolämpötila	Säädä vähän alhaisempi lämpötila
	Liian lyhyt paistoaika	Pidennä paistoaikaa **Paistoaikaa ei voi lyhentää valitsemalla korkeamman lämpötilan**
	Taikinassa on liian paljon nestettä	Käytä vähemmän nestettä. Varmista, että sekoitusaika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella
Kakku on liian kuiva	Liian alhainen paistolämpötila	Säädä lämpötila korkeammaksi
	Liian pitkä paistoaika	Lyhennä paistoaikaa
Kakku ruskistuu epätasaisesti	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika	Säädä paistolämpötila alhaisemmaksi ja pidennä paistoaikaa
	Taikina on jaettu epätasaisesti	Jaa taikina tasaisesti pellille
	Rasvasuodatin on kiinnitetty paikalleen.	Irrota rasvasuodatin.
Kakku ei kypsy mainitussa paistoajassa	Liian alhainen lämpötila	Säädä lämpötila vähän korkeammaksi
	Rasvasuodatin on kiinnitetty paikalleen.	Irrota rasvasuodatin.

Taulukko Pizzatoiminto

Leivonnaislaji	Uunin taso	Lämpötila °C	Aika Tuntia Min.
Pizza (ohut)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizza (runsastäytteinen)	1	180 - 200	20 - 30
Piiras	1	180 - 200	45 - 60
Pinaattipiiras	1	160 -180	45 - 60
Quiche Lorraine -juustopiiras	1	170 - 190	40 - 50
Pyöreä rahkapiirakka	1	140 - 160	60 - 90
Rahkapiirakka pellillä	1	140 - 160	50 - 60
Umpinainen omenapiiras	1	150 - 170	50 - 70
Vihannespiirakka	1	160 - 180	50 - 60
Pitaleipä	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Lehtitaikinaleivonnaiset	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Liekkikakku	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Piirakat	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Esilämmitä uuni

Taulukko: Kohokkaat ja kuorrutetut ruoat

Ruokalaji	Uunin toiminto	Kannatin-taso	Lämpötila °C	Aika Tuntia: Min.
Makaronilaatikko	Ylä-/alalämpö	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Ylä-/alalämpö	1	180-200	0:25-0:40
Kuorrutetut vihannekset[1)]	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	160-170	0:15-0:30
Rapeaksi paistetut patongit[1)]	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	160-170	0:15-0:30
Makeat kohokkaat	Ylä-/alalämpö	1	180-200	0:40-0:60
Kalakohokkaat	Ylä-/alalämpö	1	180-200	0:30-1:00
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma ja rengaslämpövastus	1	160-170	0:30-1:00

1) Esikuumenna uuni

Taulukko: Pakastetut valmisruoat

Kypsennettävä ruoka	Uunin toiminto		Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika
Pakastepizza		Ylä-/alalämpö	3	noudata valmistajan ohjeita	noudata valmistajan ohjeita
Ranskanperunat[1] (500 g)		Kiertoilma ja rengaslämpövastus	3	200-220	noudata valmistajan ohjeita
Patongit		Ylä-/alalämpö	3	noudata valmistajan ohjeita	noudata valmistajan ohjeita
Hedelmäkakku		Ylä-/alalämpö	3	noudata valmistajan ohjeita	noudata valmistajan ohjeita

1) Huomautuksia: Käännä ranskanperunoita välillä 2-3 kertaa

Paistaminen

Uunin toiminto: Ylä-/alalämpö tai Infratherm

Paistoastiat

- Kaikki kuumuutta kestävät astiat ovat sopivia paistamisessa (noudata valmistajan antamia ohjeita!)
- Kookkaat paistit voidaan paistaa **suoraan rasvapellillä tai ritilän päällä, jonka alle on asetettu rasvapelti.**
- Vähärasvaiset lihat on suositeltavaa paistaa **paistovuoassa kannella peitettynä**. Tällä tavoin liha pysyy mehukkaana.
- Jos lihan pinnan tulee ruskistua, paista se **paistovuoassa ilman kantta**.

Paistotaulukkoja koskevat ohjeet

Taulukossa annetut ohjeet ovat suuntaa antavia.

- Uunissa on suositeltavaa paistaa lihaa ja kalaa **vain yhtä kiloa suurempia määriä**.
- Kaada vähän nestettä paistoastiaan välttääksesi ruoasta erittyvän lihanesteen tai rasvan kiinnipalamisen.
- Käännä paistia tarvittaessa (kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3).
- Valele suuria paisteja ja linturuokia aika ajoin paistoliemellä. Valelu parantaa lopputulosta.
- Kytke uunista virta pois noin 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämmön.

Paistotaulukko

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto		Uunin taso	Lämpötila °C	Aika Tuntia Min.
Naudanliha						
Patapaisti	1-1,5 kg		Ylä-/alalämpö	1	200-250	2:00-2:30
Paahtopaisti tai file						korkeussenttimetriä kohden
- punainen sisältä	korke uscm:ä kohden		Infratherm	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- vaaleanpunainen sisältä	korke uscm:ä kohden		Infratherm	1	180-190	0:06-0:08
- kypsä	korke uscm:ä kohden		Infratherm	1	170-180	0:08-0:10
Sianliha						
Lapa, niska, kinkku	1-1,5 kg		Infratherm	1	160-180	1:30-2:00
Kyljys, kassler	1-1,5 kg		Infratherm	1	170-180	1:00-1:30
Lihamureke	750 g-1 kg		Infratherm	1	160-170	0:45-1:00
Sianpotkat (esikypsennetty)	750 g-1 kg		Infratherm	1	150-170	1:30-2:00
Vasikanliha						
Vasikanpaisti	1 kg		Infratherm	1	160-180	1:30-2:00
Vasikanpotkat	1,5-2 kg		Infratherm	1	160-180	2:00-2:30
Lammas						
Lampaanviulu, lampaanpaisti	1-1,5 kg		Infratherm	1	150-170	1:15-2:00
Lampaanselkä	1-1,5 kg		Infratherm	1	160-180	1:00-1:30
Riista						
Jäniksenselkä/ jäniksenkoivet	- 1 kg		Ylä-/alalämpö	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Kauriin-/hirvenselkä	1,5-2 kg		Ylä-/alalämpö	1	210-220	1:15-1:45
Kauriin-/hirvenkoivet	1,5-2 kg		Ylä-/alalämpö	1	200-210	1:30-2:15

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto		Uunin taso	Lämpötila °C	Aika Tuntia Min.
Linnut						
Paloitellut linnut	/ 200-250g		Infratherm	1	200-220	0:35-0:50
Broilerin puolikas	/ 400-500g		Infratherm	1	190-210	0:35-0:50
Broileri	1-1,5 kg		Infratherm	1	190-210	0:45-1:15
Ankka	1,5-2 kg		Infratherm	1	180-200	1:15-1:45
Hanhi	3,5-5 kg		Infratherm	1	160-180	2:30-3:30
Kalkkuna/kana	2,5-3,5 kg		Infratherm	1	160-180	1:45-2:30
Kalkkuna/kana	4-6 kg		Infratherm	1	140-160	2:30-4:00
Kala (haudutettu)						
Kokonainen kala	1-1,5 kg		Ylä-/alalämpö	1	210-220	0:45-1:15

1) Esilämmitä uuni

Tasogrillaus

Uunin toiminto: Grilli tai Iso grilli maksimilämpötila

Huomio: Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

Esikuumenna tyhjää uunia aina **Grilli-toiminnossa 5 minuutin ajan**!

- Grillausta varten **ritilä** on sijoitettava **suositellulle kannatintasolle**.
- Aseta **kokoamispelti** aina **1. kannatintasolle** alhaalta lukien.
- Grillausajat ovat suuntaa-antavia.
- Grillaus soveltuu erityisen hyvin matalien liha- ja kalapalojen kypsentämiseen.

Grillaustaulukko

Grillattava ruoka	Kannatintaso	Grillausaika	
		1. puoli	2. puoli
Nakit, frikadellit	4	8-10 min.	6-8 min.
Porsaanfile	4	10-12 min.	6-10 min.
Makkarat	4	8-10 min.	6-8 min.
Naudanfilepihvit, vasikanlihapihvit	4	6-7 min.	5-6 min.
Naudanfile, paahtopaisti (noin 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Paahtoleivät[1)]	3	4-6 min.	3-5 min.
Täytetyt paahtoleivät	3	6-8 min.	---

1) Älä esilämmitä

Sulatus

Uunin toiminto: Sulattaminen (ilman lämpötilan säätöä)

- Ota ruoka pakkauksestaan ja aseta lautaselle ritilän päälle.
- Älä peitä lautasella tai vadilla, sillä peittäminen pidentää sulatusaikaa huomattavasti.
- Sulatuksessa ritilä asetetaan **1. tasolle alhaalta lukien**.

Sulatustaulukko

Ruokalaji	Sulatusaika Min.	Jälkisulatus-aika Min.	Huomautuksia
Broileri, 1000 g	100-140	20-30	Aseta broileri isolle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle Käännä sulatuksen puolivälissä
Liha, 1000g	100-140	20-30	Käännä sulatuksen puolivälissä
Liha, 500g	90-120	20-30	Käännä sulatuksen puolivälissä
Forelli, 150g	25-35	10-15	---
Mansikat, 300g	30-40	10-20	---
Voi, 250g	30-40	10-15	---
Kerma, 2 x 200g	80-100	10-15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia
Torttu, 1400g	60	60	---

Kuivaaminen

Uunin toiminto: Kiertoilma ja rengaslämpövastus

- Peitä pelti voipaperilla tai leivinpaperilla.
- Tulos on parempi, kun kytket virran pois uunista sen jälkeen kun puolet kuivatusajasta on kulunut, avaat uunin luukun ja annat jäähtyä yön yli.
- Suorita kuivaus loppuun sen jälkeen.

Kuivattavat tuotteet	Lämpötila °C	Kannatintaso		Aika, tuntia (suunnilleen)
		1 tasolla	2 tasolla	
Vihannekset				
Pavut	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Paprika (suikaleet)	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Keittovihannekset	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Sienet	50-**60**	3	1 / 4	6-8
Mausteet	40-50	3	1 / 4	2-3
Hedelmät				
Luumut	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Aprikoosit	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Omenaviipaleet	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Päärynät	60-**70**	3	1 / 4	6-9

Säilöntä

Uunin toiminto: Alalämpö

- Käytä säilönnässä vain normaaleja säilöntään tarkoitettuja ja samankokoisia lasipurkkeja.
- **Kiertolukittavat, pikalukittavat ja metallipurkit eivät ole sopivia**.
- Säilönnässä käytetään **1. kannatintasoa alhaalta lukien**.
- Käytä säilönnässä uunipeltiä. Pellille mahtuu kuusi litran vetoista lasipurkkia.
- Lasipurkit täytetään samalle tasolle ja suljetaan.
- Aseta lasipurkit pellille siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
- Kaada pellille noin 1/2 litraa vettä, jotta uuni pysyy riittävän kosteana.
- Kun neste alkaa poreilla ensimmäisissä lasipurkeissa (litran purkeissa noin 35-60 minuutin kuluttua), kytke virta pois uunista tai alenna lämpötila 100 °C:een (katso Taulukko).

Säilöntätaulukko

Mainitut kypsennysajat ja lämpötilat ovat suuntaa-antavia.

Säilöttävä ruokatarvike	Lämpötila °C	Keitä, kunnes poreilu alkaa Min.	Jatka keittämistä 100 °C:ssa Min.
Marjat			
Mansikat, mustikat, vadelmat, kypsät karviaiset	160-170	35-45	---
Raa'at karviaiset	160-170	35-45	10-15
Kivelliset hedelmät			
Päärynät, kvittenit, luumut	160-170	35-45	10-15
Vihannekset			
Porkkanat[1)]	160-170	50-60	5-10
Sienet[1)]	160-170	40-60	10-15
Kurkut	160-170	50-60	---
Pikkelsi	160-170	50-60	15
Kyssäkaali, herneet, parsa	160-170	50-60	15-20
Pavut	160-170	50-60	---

1) Jätä uunin jälkilämpöön

Puhdistus ja hoito

Varoitus: Puhdistusta varte laite on sammutettava ja jäähdytettävä.

Varoitus: Älä puhdista laitetta höyry- tai painepesurilla turvallisuussyistä.

Huomaa: Älä käytä hankausaineita, teräviä puhdistusvälineitä tai syövyttäviä pesuaineita.

Älä käytä voimakkaasti hankaavia pesuaineita tai teräviä metallisia raaputtimia uunin ovilasin puhdistukseen, koska nämä saattavat naarmuttaa lasin pintaa ja aiheuttaa sen halkeamisen.

Ulkopinnat

- Pyyhi uunin etupuoli pehmeällä liinalla ja lämpimällä vedellä, johon olet lisännyt vähän pesuainetta.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa niille tarkoitettuja puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistuksessa hankausaineita tai hankaavia pesusieniä.

Uunin sisätila

Puhdista uuni jokaisen käytön jälkeen. Tahrat on siten helpompi poistaa eivätkä ne pala kiinni.

1. Kytke uuniin valo puhdistuksen helpottamiseksi.
2. Pyyhi ja kuivaa uuni jokaisen käyttökerran jälkeen. Käytä puhdistuksessa vettä, johon olet lisännyt hieman astianpesuainetta.

Poista piintyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Huomio: Jos käytät uuninpuhdistussprayta, noudata ehdottomasti valmistajan ohjeita!

Varusteet

Puhdista uunin sisään laitettavat varusteet (ritilä, leivinpelti, kannattimet jne.) jokaisen käytön jälkeen ja kuivaa hyvin. Puhdistus on helpompaa, kun liotat osia vähän aikaa.

Rasvasuodatin

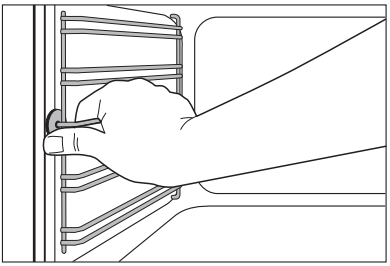
1. Puhdista rasvasuodatin astianpesuaineliuoksessa tai astianpesukoneessa.
2. Kun suodattimessa on kiinni palanutta likaa, keitä sitä vedessä, johon olet laittanut 2 – 3 ruokalusikallista astianpesukoneen puhdistusainetta.

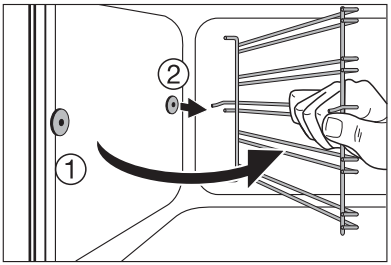
Kannattimet

Kannattimet voidaan irrottaa uunin oikealta ja vasemmalta reunalta, jolloin sivuseinämien puhdistaminen on helpompaa.

Kannattimien irrottaminen

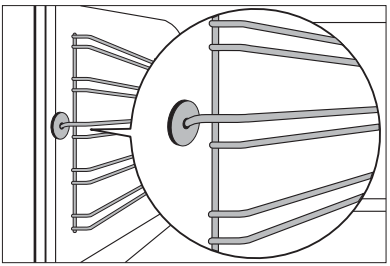
Vedä kannatin ensin irti uunin seinämän etuosasta (1) ja irrota sitten takaa (2).



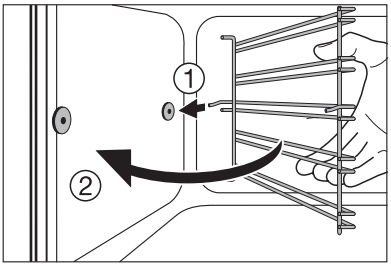


Kannattimien kiinnittäminen

Tärkeää! Ohjaintappien pyöreiden päiden on osoitettava eteenpäin!



Ripusta kannatin ensin paikoilleen taakse (1) ja pistä sitten paikoilleen edestä ja paina kiinni (2).



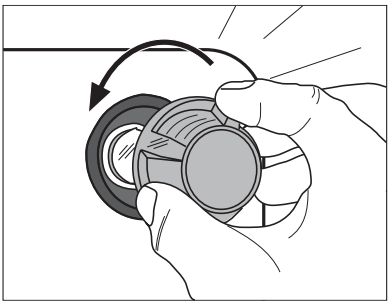
Uunin valaistus

Varoitus: Sähköiskun vaara! Ennen uunin lampun vaihtoa:
– Kytke virta pois uunista!
– Kierrä sulakerasiassa olevat sulakkeet irti tai kytke pois toiminnasta.

Laita uunin pohjalle pyyhe, jotta uunin lamppu tai suojalasi eivät vaurioitu, jos satut pudottamaan ne.

Uunin lampun vaihtaminen/suojalasin puhdistaminen

1. Kierrä suojalasia vasemmalle, ota se pois ja puhdista.
2. Tarvittaessa:vaihda **uunin lamppu, 40 W, 230 V, kestää 300 °C:een kuumuuden.**
3. Aseta suojalasi takaisin paikoilleen.



Uunin yläosan puhdistaminen

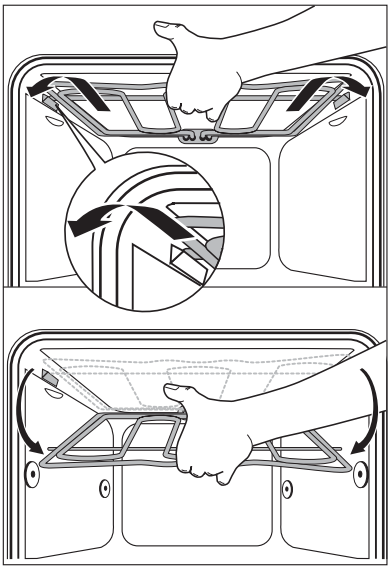
Ylävastus voidaan kääntää alas, jolloin uunin yläosan puhdistaminen on helpompaa.

Vastuksen kääntäminen alas

Varoitus: Käännä vastus alas vain, kun uunissa ei ole virtaa eikä se enää ole kuuma!

1. Irrota kannattimet.
2. Tartu kiinni vastuksen etuosasta ja vedä ulospäin uunin sisäsäinämässä olevan kohouman ylitse.
3. Vastus kääntyy nyt alas.

Huom: Älä paina vastusta väkisin alas! Se saattaa katketa.

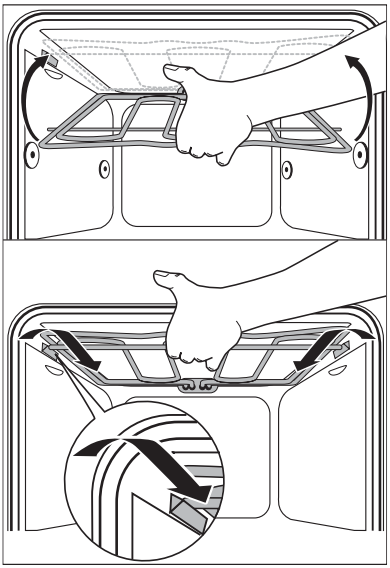


Uunin yläosan puhdistaminen

Vastuksen kiinnittäminen

1. Käännä vastus takaisin uuninyläosaan asti.
2. Vedä vastusta jousivoimaa vasten ulospäin ja vie se uunissa olevan kohouman ylitse.
3. Anna lukittua pidikkeeseen.
4. Kiinnitä kannattimet paikoilleen.

Huom: Vastuksen on oltava molemmilta reunoilta uunin sisäseinämässä olevan kohouman yläpuolella ja lukittunut oikein paikoilleen.

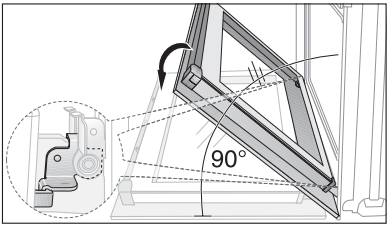


Uunin luukku

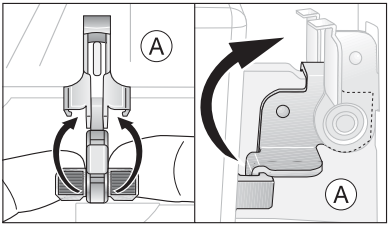
Uunin luukku voidaan irrottaa kokonaan, jotta uunin sisätilan puhdistaminen olisi helpompaa.

Uunin luukun irrottaminen

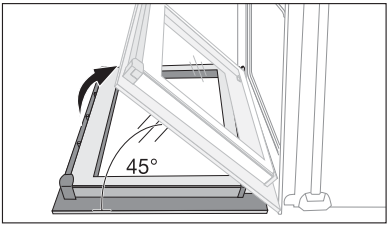
1. Avaa uunin luukku kokonaan.



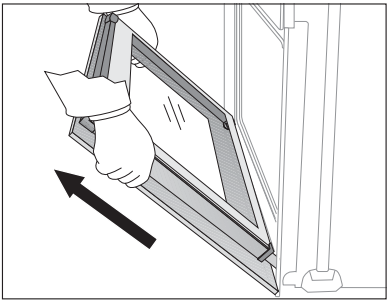
2. Avaa kummankin saranan **kiristysvipu** (A) **kokonaan**.



3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen lukituskohtaan saakka (noin 45°).



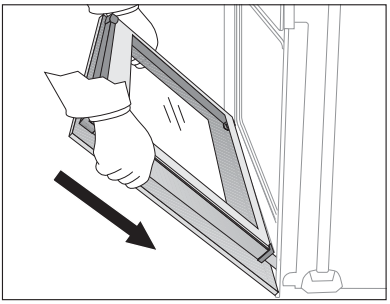
4. Tartu uunin luukkuun käsin kummastakin sivusta ja vedä viistosti ylöspäin poispäin uunista (**Varoitus**: luukku on raskas).



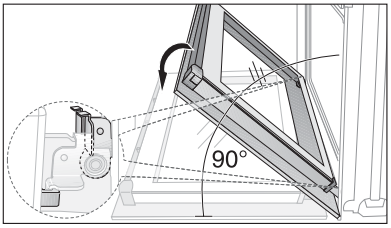
Aseta uunin luukku ulkopuoli alaspäin pehmeälle, tasaiselle alustalle, esimerkiksi liinan päälle.

Uunin luukun asettaminen paikalleen

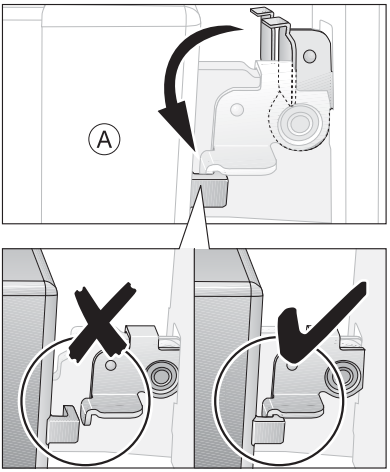
1. Tartu uunin luukkuun käsin kummastakin sivusta kahvapuoli itseesi päin ja pidä luukkua hieman vinossa, alle 45 asteen kulmassa.
Aseta uunin luukun alaosassa olevat lovet uunin saranojen kohdalle.
Anna luukun liukua niin pitkälle kuin se menee.



2. Avaa uunin luukku kokonaan.



3. Aseta kiristysvipu (A) takaisin kumpaankin saranaan alkuperäiseen asentoon.



4. Sulje uunin luukku.

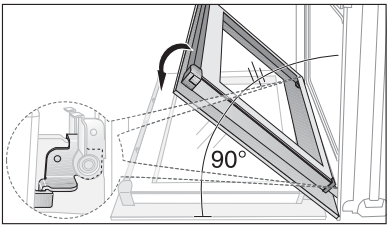
Uunin luukun lasi

Uunin luukussa on kolme toisiinsa kiinnitettyä lasilevyä. Sisälasilevyt voidaan irrottaa puhdistamista varten.

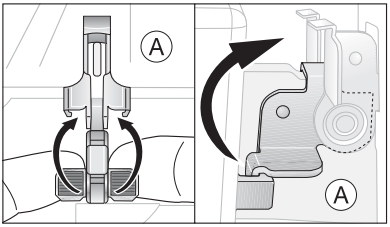
⚠ **Varoitus!** Etulasi saattaa särkyä, jos siihen kohdistuu iskumaista tms. kuormitusta.

Luukun lasien purkaminen

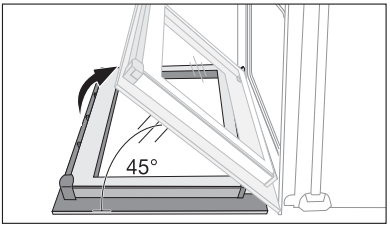
1. Avaa uunin luukku kokonaan.



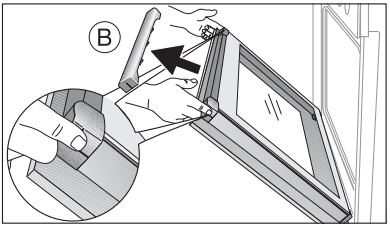
2. Avaa kummankin saranan **kiristysvipu** (A) **kokonaan**.



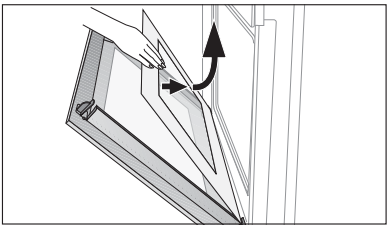
3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen lukituskohtaan saakka (noin 45°).



4. Tartu luukun suojukseen (B) luukun yläreunan kummastakin sivusta ja irrota kiinnittimestä painamalla suojusta sisäänpäin Irrota luukun suojus sen jälkeen vetämällä ylöspäin**.**



5. Irrota sitten lasit vuorotellen: tartu luukun laseiin yläreunasta ja irrota lasi urasta vetämällä lasia ylöspäin.



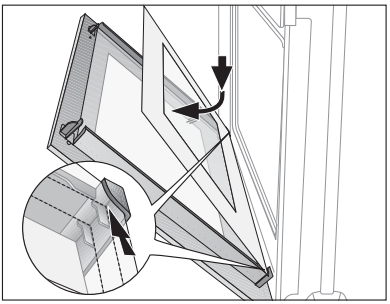
Luukun lasien puhdistaminen

Puhdista luukun lasit huolellisesti vedellä, johon on lisätty pesuainetta.

Kuivaa lasi sen jälkeen huolellisesti.

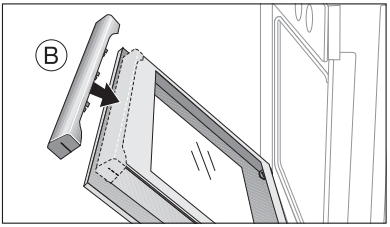
Luukun lasien asettaminen paikalleen

1. Aseta luukun lasit paikalleen vuorotellen: vie luukun lasi vinosti ylhäältä päin luukun alareunassa olevaan profiiliin ja työnnä lasi sisään.

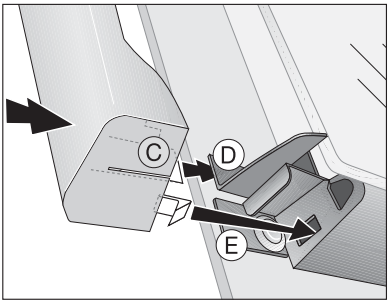


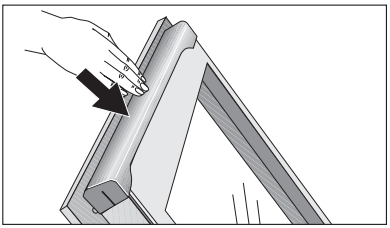
Aseta ensin pieni lasilevy, sitten iso lasilevy.

2. Tartu luukun suojukseen (B) sivulta. Aseta se luukunreunan sisäpuolelle ja kiinnitä luukun suojus (B) luukun yläreunaan.

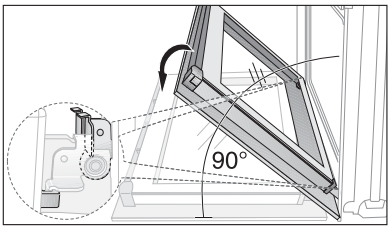


Luukunsuojuksenavoimessa sivussa (B) on ohjausura (C). Se täytyy työntää ulkolasilevyn ja ohjauskulman (D) **väliin**. Kiinnittimen (E) täytyy olla paikallaan.

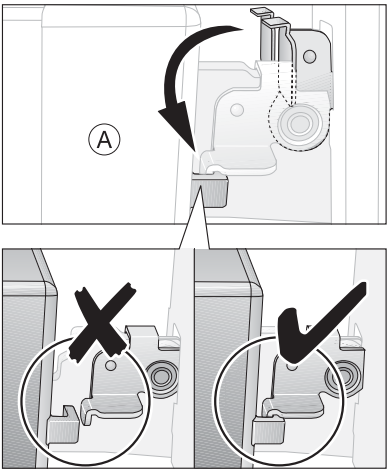




3. Avaa uunin luukku kokonaan.



4. Aseta kiristysvipu (A) takaisin kumpaankin saranaan alkuperäiseen asentoon.



5. Sulje uunin luukku.

Mitä tehdä, jos **...**

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Keittoalueet eivät toimi.	Noudata kalusteeseen asennettavan keittotason käyttöohjetta.	
Uuni ei kuumene.	Uunia ei ole kytketty toimintaan.	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia säätöjä ei ole asetettu.	Tarkista säädöt.
	Sulaketaulun sulake on palanut (sulakekotelo).	Tarkista sulake. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys ammattitaitoiseen sähköasentajaan.
Uunin valo ei toimi.	Uunin lamppu on palanut.	Vaihda uunin lamppu.

Jos vikaa ei voi korjata yllä annettujen ohjeiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Varoitus! Laitteen korjaustyöt on jätettävä ainoastaan valtuutettujen huoltohenkilöiden tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita.

Takuu ei kata korjauskuluja, mikäli vika on aiheutunut virheellisestä käytöstä.

Laitteet, joissa on metallinen etuosa:

Koska laitteen etuosa on viileä, uunin luukun sisempään lasiruutuun saattaa muodostua joksikin aikaa höyryä, kun luukku avataan paistamisen aikana tai sen jälkeen.

Jätehuolto

Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ekologisesti kestäviä ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosat tunnistaa mm. merkinnöistä >PE<, >PS< jne. Toimita käytetyt pakkausmateriaalit niille varattuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaalimerkinnöistä annettuja ohjeita.

Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen

Tuotteeseen tai sen pakkaukseen merkitty symboli  ,osoittaa, että tätä tuotetta ei saa laittaa sekajätteen joukkoon, vaan se on toimitettava erilliseen sähkö- ja elektroniikkajätteiden keräyspisteeseen.
Asianmukaisella jätehuollolla estetään mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat. Laitetta ei saa purkaa ennen jätehuoltoon luovuttamista eikä laitteen sisälle saa laittaa muita jätteitä.
Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta, liikkeestä josta tuote on ostettu tai internet sivuiltamme www.electrolux.fi.

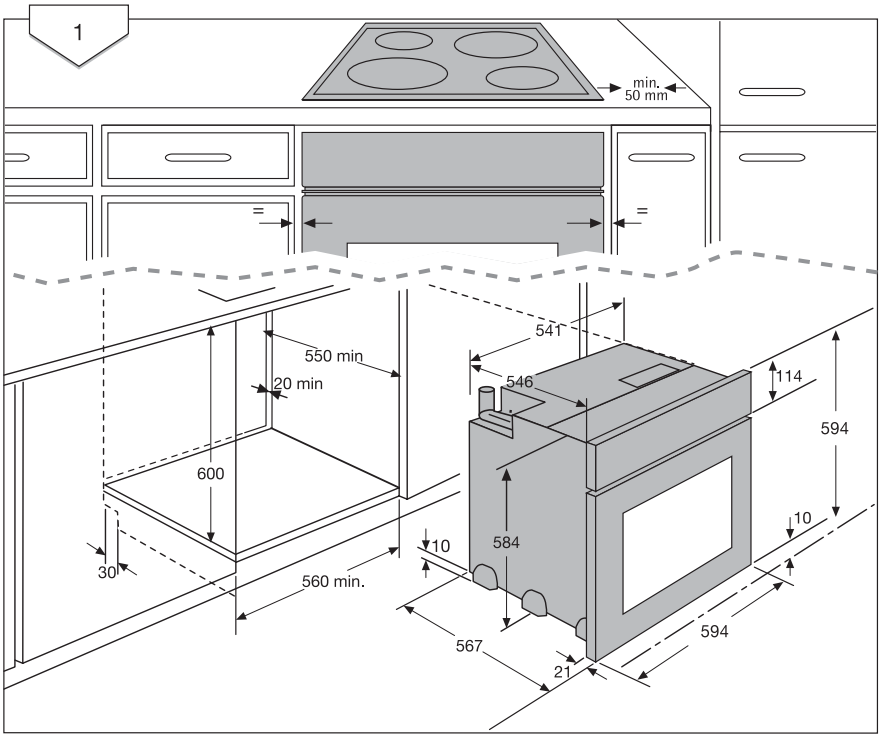
Varoitus: Vaaratilanteiden välttämiseksi käytöstä poistettu laite on ennen hävittämistä tehtävä toimimattomaksi.
Erota laite verkosta ja irrota laitteen verkkoliitäntäjohto.

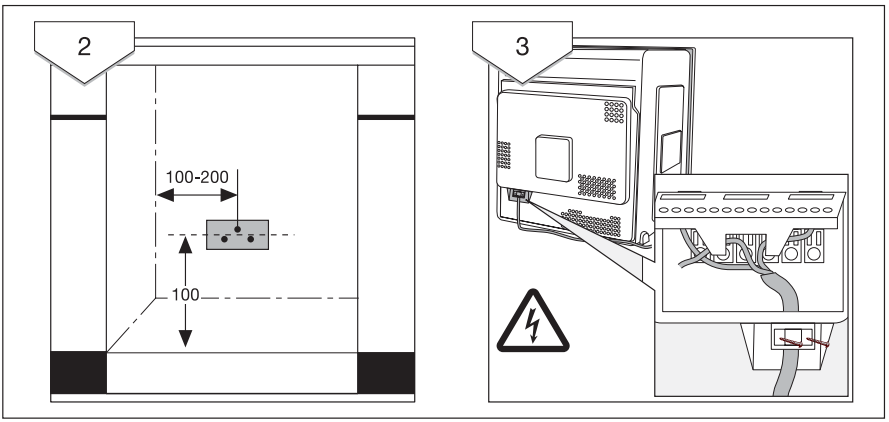
Asennusohjeet

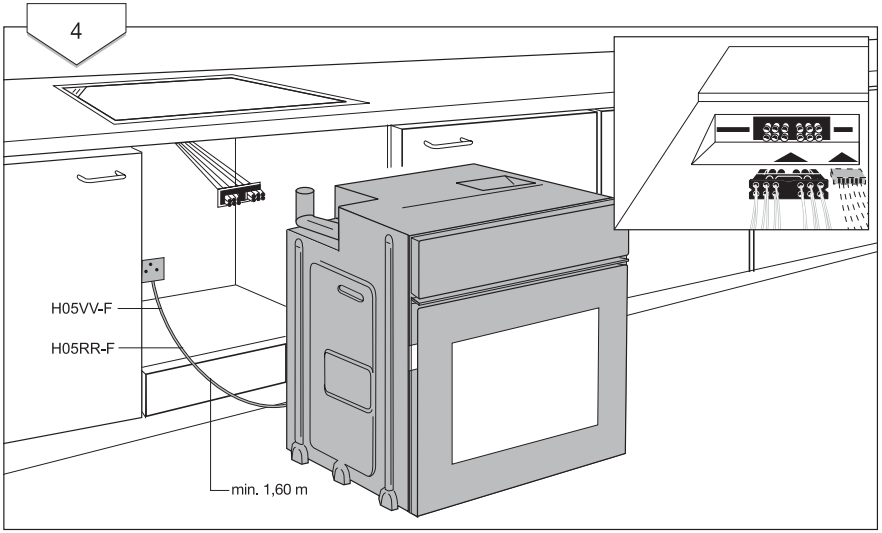
Huomio: Laitteen asennuksen ja liitännän saa suorittaa vain **toimiluvallinen asiantuntija**.
Tämän määräyksen noudattaminen on edellytys takuun voimassaololle mahdollisten vahinkojen esiintyessä.

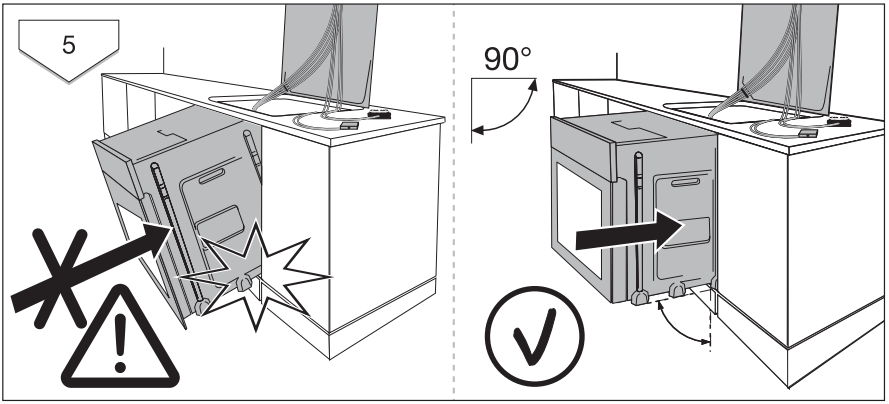
Turvallisuusohjeet asentajalle

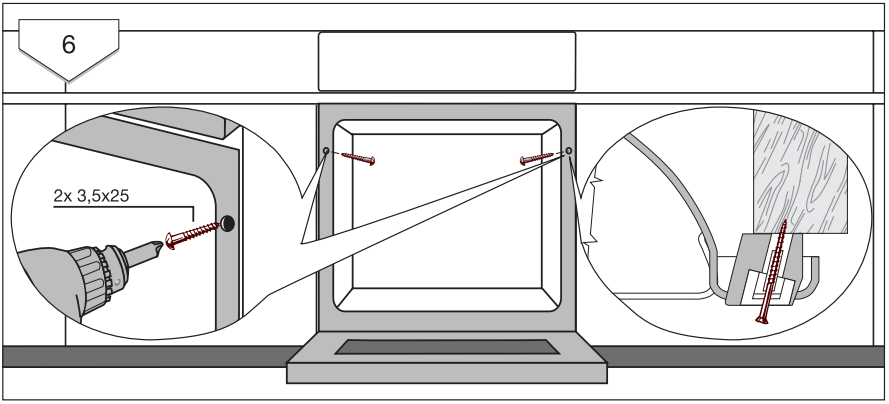
- Sähköasennuksessa tulee käyttää laitetta, joka mahdollistaa laitteen eristämisen verkkovirrasta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä.
  Sopivia erotuslaitteita ovat esim. LS-kytkimet, varokkeet (kierrettävät varokkeet on irrotettava varokepesästä), FI-kytkimet ja releet.
- Kosketussuoja on varmistettava asennuksessa.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.
- Kalusteeseen asennetuissa liesissä ja keittotasoissa on erikoispistokkeet. Turvallisuussyistä niitä saa käyttää vain saman valmistajan laitteiden yhteydessä.

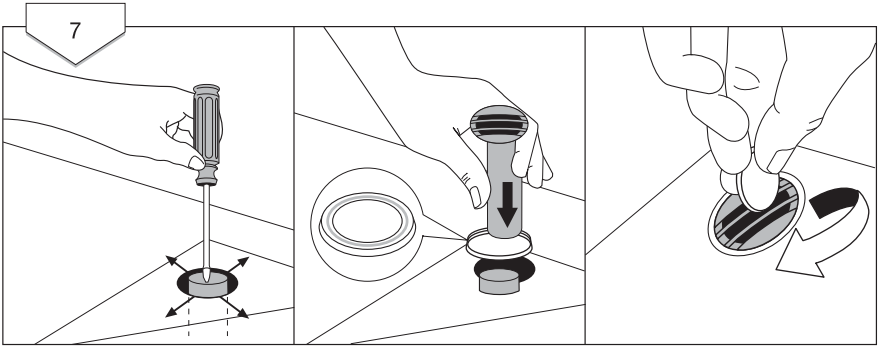

1
min.
50 mm
=
=
550 min
20 min
600
30
560 min.
541
546
114
594
584
10
10
567
21
594


2
100-200
100
3

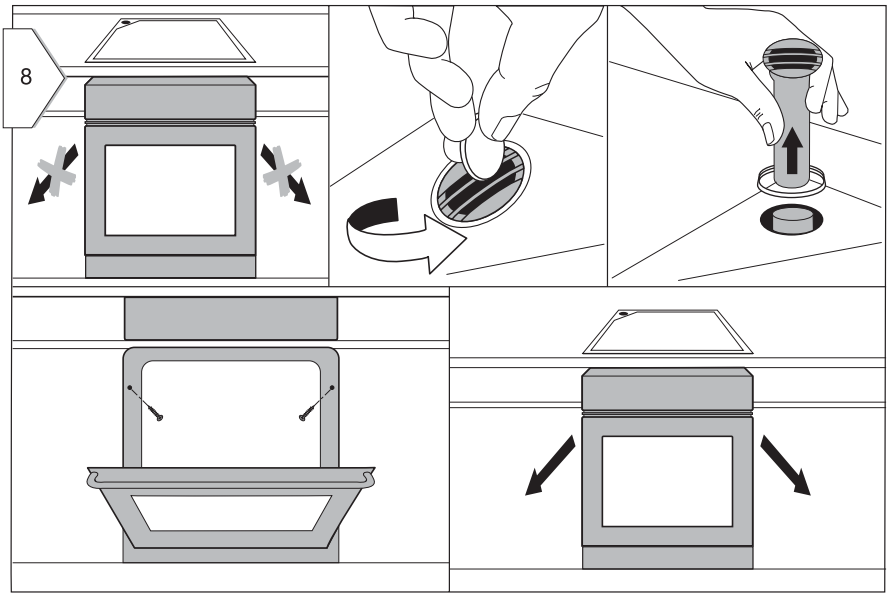

4
H05VV-F
H05RR-F
min. 1,60 m


5
90°


6
2x 3,5x25


7

Ausbau/Removal



Takuu/Huolto

Huolto ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662
(0,16 €/min +pvm), tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta "kodinkoneiden huoltoa".

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

Kuluttajaneuvonta
Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662
(0,16 €/min +pvm). Voit olla yhteydessä kuluttajaneuvontaan myös sähköpostitse osoitteessa carelux.fsh@electrolux.fi.

Takuu

Tuotteen takuuaika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuuaikaa ole erikseen määritelty, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuaikana:

- aiheettomasta huoltokäynnistä
- ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu.

EU-maat
Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

Kuljetusvauriot
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

Euroopan Takuu

Electrolux myöntää takuun tälle tuotteelle oppaan takakannessa luetelluissa maissa tuotetakuussa määritetyksi tai lainsäädännön mukaiseksi ajaksi.Muuttaessasi jäljessä luetellusta maasta toiseen tuotetakuu siirtyy mukanasi seuraavien ehtojen mukaisesti:

- Tuotetakuu on voimassa tuotteen ostopäivästä lukien. Tästä on osoituksena tuotteen myyjän antama ostokuitti, joka osoittaa tuotetakuun olevan voimassa.
- Tuotetakuu on voimassa ja korvaa tuotteen korjauksen ja vialliset osat uuden asuinmaan tätä tuotetta tai tuoteryhmää koskevien takuuehtojen mukaisesti.
- Tuotetakuu koskee vain tuotteen alkuperäistä ostajaa, eikä takuuta voi siirtää toiselle käyttäjälle.
- Tuote on asennettava ja sitä on käytettävä Electroluxin antamien käyttöohjeiden mukaisesti. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei kaupallisia tarkoitusperiä varten.
- Tuote asennetaan uuden asuinmaan kaikkien asiaa koskevien ja voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.

Nämä Euroopan takuun ehdot eivät vaikuta kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo

Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

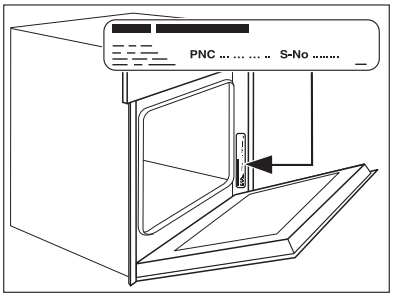
Huolto ja varaosat

Jos laitteessa ilmenee tekninen häiriö, tarkista ensin, onko ongelma korjattavissa käyttöohjeen avulla (katso kappale "Mitä tehdä, jos...").

Jos ongelma ei ole korjattavissa käyttöohjeessa annettujen ohjeiden avulla, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Muista mainita seuraavat tiedot:

– Laitteen malli
– Tuotenumero (PNC)
– Sarjanumero (S-No.)
  (katso numerot tyyppikilvestä)
– Virhetyyppi
– Koneen mahdollisesti antama virheilmoitus



Kirjoita koneen tyyppikilvessä mainitut tunnusnumerot tähän:

Laitteen malli .....

PNC (tuotenumero): .....

S-No (sarjanumero): .....

www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.fi

822 929 716-M-210807-01

Oikeus muutoksiin pidätetään