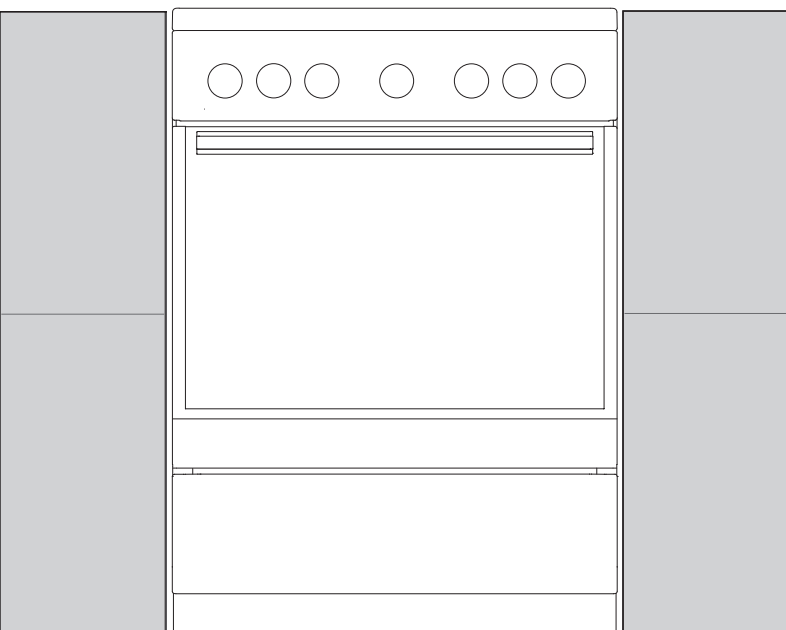
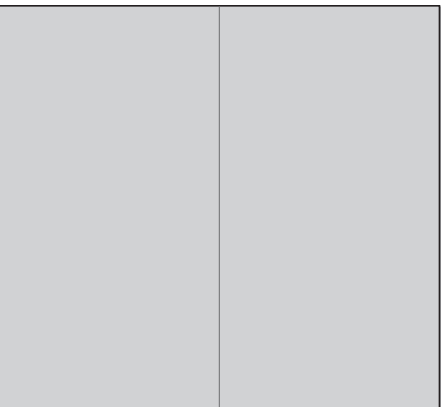


FI

YKSITYISKOHTAISET OHJEET ERILLISEN SÄHKÖLIEDEN KÄYTTÖÄ VARTEN

gorenje



Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit
laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on
suunniteltu helpottamaan tuotteen
käyttöä. Sen tarkoitus on auttaa
sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa
ei ole vaurioita. Jos havaitset
siinä kuljetusvaurioita, ota yhteys
jälleenmyyjäsi tai paikalliseen
myymälään, josta laite toimitettiin.
Löydät puhelinnumeron laskusta tai
toimitusasiakirjoista.

Käyttöohjeet löytyvät myös
verkkosivustoltamme:

<http://www.gorenje.com>



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

SISÄLLYSLUETTELO

4 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA 8 Ennen laitteen liittämistä 9 ERILLINEN SÄHKÖLIESI 13 Ohjausyksikkö 14 Laitteen tiedot - tietokilpi	JOHDANTO
15 LAITTEEN KÄYTTÖ 15 Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa 15 Keittotaso (mallista riippuen) 19 Uuni 21 Asetusten valitseminen 21 Kypsennyksen aloittaminen 21 Uunin kytkeminen pois päältä 22 Järjestelmien (kypsennystilat) kuvaukset ja kypsennystaulukot	LAITTEEN KÄYTTÖ
38 HUOLTO JA PUHDISTUS 39 Tavanomainen uunin puhdistus 39 Keittotasojen puhdistus 40 Lasikeraamisen keittotason puhdistus 42 Aqua clean -toiminnon käyttäminen uunin puhdistamiseen 43 Lanka- ja teleskooppisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen 44 Katalyyttikappaleiden puhdistaminen ja asentaminen 45 Uunin luukun poistaminen ja asentaminen (mallista riippuen) 48 Uunin luukun lasin poistaminen ja asentaminen 50 Lampun vaihtaminen	HUOLTO JA PUHDISTUS
51 ERITYISET VAROITUKSET JA VIRHEILMOITUKSET 52 ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET	VIANETSINTÄ
55 HÄVITTÄMINEN	MUU

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvallisesti käyttämiseksi ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulisi pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Laitteen käsiksi päästävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset loitolla uunista.

Laite kuumenee voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa uunin lämpövastuksia.

VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvan tai öljyn kanssa voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. Älä MILLOINKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki sitten kannella tai palonkestävällä sammutuspeitteellä.

HUOMIO: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.

HUOMIO: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmitykseen.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Käytä ainoastaan lieden valmistajan suunnittelemaa keittotasosuojausta tai sellaisia, joiden valmistajan on ilmoittanut käyttöohjeissa olevan soveltuvia. Epäasianmukaisten suojusten käytämisestä voi olla seurauksena onnettomuuksia.

VAROITUS: Jos pinnassa on säröjä, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun. Kytke kaikki keittoalueet pois päältä vastaavilla säätimillä ja poista sulake tai kytke pääkatkaisin pois päältä, niin että laite on täydellisesti erotettuna verkkovirrasta.

Jos uunin lasiluukku on säröytynyt tai vaurioitunut, älä käytä uunia ja ota yhteys huoltoon.

Käytä laitteen liitântäjohtona halkaisijaltaan 5 x 1,5 mm² kokoista johtoa, tyyppi H05VV-F5G1,5 tai parempi. Johto on asennettava huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön toimesta.

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman tukia tai sokkelia.

Lieden pinnalle ei pidä asettaa metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumentua.

Käytön jälkeen sammuta liesielementti säätimestä, äläkä luota astiantunnistimeen.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluukun lasin tai keittotason kääntyvän kannen lasin puhdistukseen, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Jos syöttöjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.



- HUOMIO: kaatuminen mahdollista.



- VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava kulmatuki. Perehdy asennusohjeisiin.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

Varmista, että kansi on puhdas, eikä nestettä ole roiskunut sille ennen sen nostamista. Kansi voi olla lakkapintainen tai lasia. Sen voi sulkea vasta, kun keittoalueet ovat täysin jäähtyneet.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen asiaankuuluvia määräyksiä noudattaen.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen, jossa on asiaankuuluva erotusjärjestelmä. Kiinteän johdotuksen on vastattava johdotusmääräyksiä.

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneiden lämmitykseen, lemmikkien tai muiden eläinten, paperin, kankaiden, yrttien tms. kuivaamiseen. Seurauksena voi olla loukkaantumisia tai tulipalon vaara.

Omavaltaiset huolto- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa räjähdysvaaran, sähköiskun tai oikosulun ja seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai laitteen vahingoittuminen. Tällaiset tehtävät saa suorittaa vain valtuutettu ammattilainen.

Laitteen asetukset määritellään arvokilvessä.

Älä asenna laitetta voimakkaiden lämpölähteiden lähelle, kuten kiinteällä polttoaineella toimivat uunit, koska niiden lähellä vallitsevat korkeat lämpötilat saattavat vaurioittaa laitetta.

Jos laitteen lähellä sijaitsevien laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Älä vuoraa uunin seinä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa.

Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

Laite on painava. Sen kantamiseen tarvitaan vähintään 2 henkilöä.

ENNEN LAITTEEN LIITTÄMISTÄ

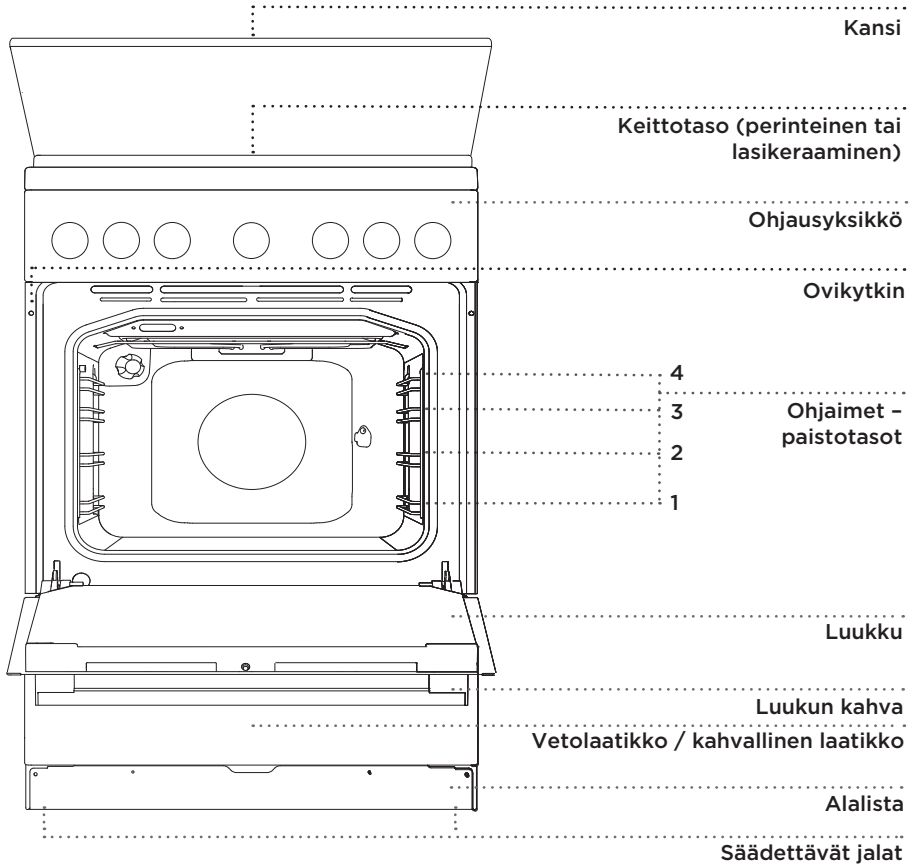


Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liitännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.

ERILLINEN SÄHKÖLIESI

LAITTEEN JA VARUSTEIDEN KUVAUS (vaihtelevat mallista toiseen)

Koska eri laitteiden varustuksessa on eroja, saattaa olla, että ostamassasi laitteessa ei ole kaikkia tässä ohjeessa esitellyjä toimintoja tai varusteita.



LAITTEEN KANSI

Varmista, että kansi on puhdas, eikä nestettä ole roiskunut sille ennen sen nostamista. Kansi voi olla lakkapintainen tai lasia. Sen voi sulkea vasta, kun keittoalueet ovat täysin jäähtyneet.



Tuotteen tai sen pakkauksen symboli ilmaisee, että lasikansi voi särkyä kuumennettaessa. Sammuta kaikki polttimet ennen kannen sulkemista.

LAITTEEN VETOLAATIKKO



Älä säilytä uunin vetolaatikossa palavia, räjähtäviä, haihtuvia tai lämpötilaherkkiä aineita (kuten paperia, tiskirättejä, muovipusseja, puhdistus- ja pesuaineita tai spraypulloja), sillä ne voivat syttyä uunin pitkäaikaisen tai usein tapahtuvan käytön aikana ja aiheuttaa tulipalon.

PAINO-VETONUPPI

Paina kevyesti nuppia, kunnes se menee pois, pyöritä sitä sen jälkeen.



Kierrä aina käytön jälkeen nuppi takaisin "off"-asentoon ja paina se takaisin sisään. Paino-vetonuppi voidaan painaa takaisin vain silloin, kun kytkin on "off"-asennossa.

MERKKIVALO

Kun uuni on päällä, **keltainen merkkivalo palaa**.

Keltainen valo on päällä aina kun laitteen toiminta on aktivoituna (mallista riippuen).

Punainen valo on päällä, kun uunin kuumentimet ovat aktivoituina. Kun valittu lämpötila on saavutettu, punainen valo kytkeytyy pois päältä.

Kun toiminto on valittu, valitun nupin valinta syttyy.

Uunin valaistus kytketään päälle automaattisesti, kun kypsennysjärjestelmä on valittu.

LANKAOHJAIMET

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsentämisen neljällä tasolla.

ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle.

Teleskooppikiskot saattavat olla osittain tai kokonaan ulosvedettävät.

UPOTETUT OHJAIMET

Uunissa on sivuilla kolmessa tasossa urat, joihin ritilä voidaan asettaa.

UUNINLUUKUN KYTKIN

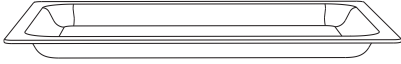
Kytkin sammuttaa uunin lämmityksen ja puhaltimen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun uunin luukku suljetaan, kytkin kytkee lämpövastukset jälleen päälle.

JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laite on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

Kun uuni on kytketty pois päältä, jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkun aikaa uunin jäähdyttämiseksi.


UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (mallista riippuen)

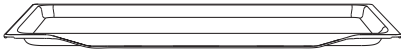


LASISIA PAISTOASTIOITA käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

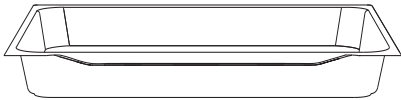


RITILÄÄ käytetään grillaukseen tai kypsentämisessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.


 Ritilässä on turvahaka. Nosta ritilän etuosaa tästä syystä hieman vetäessäsi sen ulos uunista.



MATALA PAISTOPELTI on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.

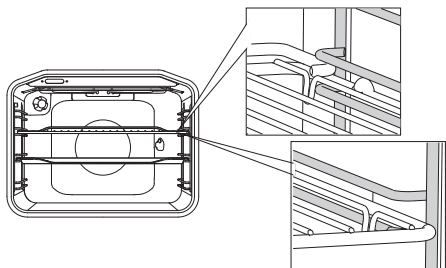


SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

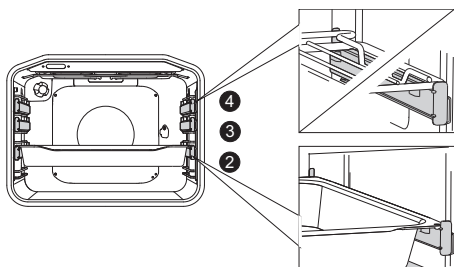
 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastiana.




Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.

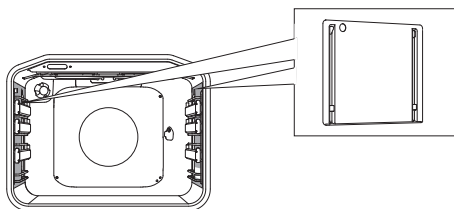


Ritilä on aina asetettava lankaprofiilien väliseen uraan.



Teleskooppiohjaimien kohdalla vedä ensin ulos yhden tason ohjaimet ja aseta ritilä niiden päälle. Työnnä ne tämän jälkeen niin pitkälle sisään kuin ne menevät.

 Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat täysin sisällä.



KATALYTTIKAPPALEET estävät roiskuvaa rasvaa tarttumasta kiinni uunin seinämiin.



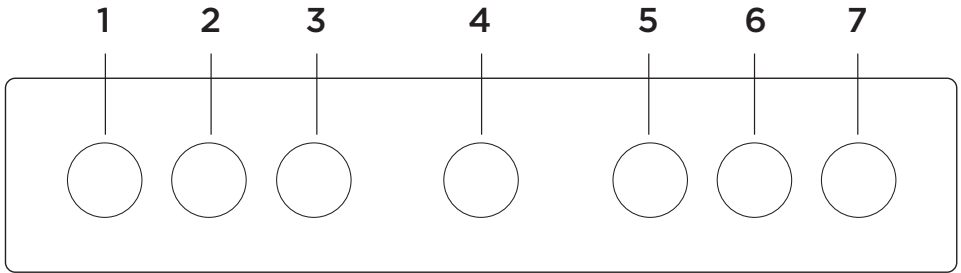
VARRASTA (lihavarras) käytetään lihaa paistettaessa. Sarja koostuu varrastuesta, vartaasta ruuveineen ja poistettavasta kädensijasta.



Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

OHJAUSYKSIKKÖ

(mallista riippuen)



- 1 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, ETUVASEN
- 2 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, TAKAVASEN
- 3 KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI
- 4 AJAN ALASLASKURI/MINUUTTIMITUTIN (mallista riippuen)
- 5 LÄMPÖTILAN SÄÄDIN
- 6 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, TAKAOIKEA
- 7 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, ETUOIKEA

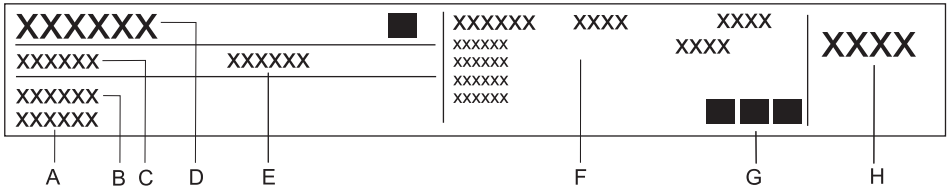
HUOMAA:

Kypsennysjärjestelmien symbolit voivat olla joko nupissa tai etupaneelissa (laitteen mallista riippuen).

Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormen pinnalla. Aina kun näppäintä painetaan, kuuluu lyhyt äänimerkki.

LAITTEEN TIEDOT - TIETOKILPI

(mallista riippuen)



- A Sarjanumero
- B Malli
- C Tyyppi
- D Tuotemerkki
- E Koodi
- F Tekniset tiedot
- G Kelpoisuusmerkinnät/symbolit
- H Tehdasasetusten mukainen kaasutyypin

Laitteen perustiedot sisältävä arvokilpi on sijoitettu uunin reunaan ja se näkyy, kun uuninluukku avataan.

LAITTEEN KÄYTTÖ

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien.

Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

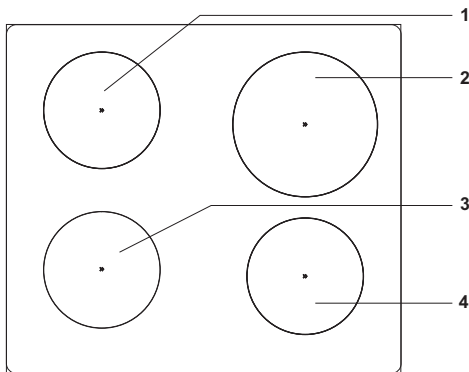
Kun uuni lämpenee ensimmäistä kertaa, haistat tyypillisen uuden laitteen hajun. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

Kun laite on toimitettu, pyyhi koko keittotasoa, keittoalueet mukaan lukien, kostealla liinalla.

Jos keittotasolla on tavanomaiset keittoalueet, laita ne päälle maksimitehoon 3 - 5 minuutiksi ilman keittoastiaa. Keittoalueiden kuumentuessa keittotasoa pinnalla saattaa ilmetä savua. Siten keittoalueen pinnoite saavuttaa maksimivastuksensa.

Jos tasossa on **lasikeraaminen** pinta, puhdista se kostealla kankaalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Älä käytä syövyttäviä, hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa pintaa, hankaavia pesusieniä tai tahranpoistoaineita.

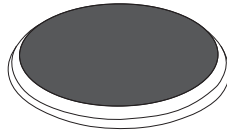
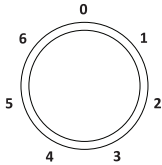
KEITTOTASO (mallista riippuen)




- 1 Keittoalue takana vasemmalla
- 2 Keittoalue takana oikealla
- 3 Keittoalue edessä vasemmalla
- 4 Keittoalue edessä oikealla


PERINTEISET KEITTOTASOT

- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat. Tämä mahdollistaa paremman lämmön johtamisen ja estää kuumennuspinnan vaurioitumisen.
- Ylikuumennut rasva ja öljy keittoalueella saattavat syttyä. Ole sen takia varovainen lihaa tai öljyllä ruokaa valmistaessasi, ja valvo aina ruoanvalmistusprosessia.
- Älä pane kosteaa keittoastiaa tai höyryn peittämiä kansia keittoalueille. Kosteus saattaa vaurioittaa keittoalueita.
- Älä jäähdytä kuumaa keittoastiaa laittamalla se käyttämättömälle keittoalueelle, koska keittoastian pohjan alle ilmaantunut vesitiivistymä saattaa edesauttaa korroosiota.



Kytke keittoalue päälle kiertämällä nuppia. Keittoalueen kuumennusteho voidaan asettaa eri vaiheisiin 1 - 6 tai jatkuvasti välille 1 - 4.

 Kytke keittoalue pois päältä 3 - 5 minuuttia ennen ruoan valmistuksen päättymistä jälkilämmön ja virransäästön hyväksikäyttämiseksi.

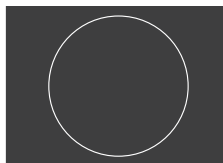
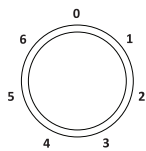
 Nopeat keittoalueet (vain joissakin malleissa) voivat toimia suuremmalla teholla kuin tavanomaiset keittoalueet, mikä tarkoittaa, että ne voivat kuumentua nopeammin. Nämä keittoalueet on merkitty keskikohdassa olevalla punaisella pisteellä. Kun kuumennus ja puhdistus on tapahtunut toistuvasti, tämä piste saattaa häipyä.



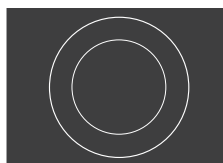
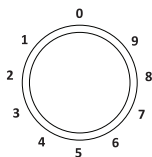
Jos valurautalevyjä käytetään pitkään, levyn alueen ja keittoalueen reunan väri voi muuttua. Siinä tapauksessa takuu ei korvaa huoltoa.

LASIKERAAMINEN KEITTOPINTA

- Kuumennusalue saavuttaa nopeasti asetetun tehon tai lämpötilan keittoalueiden ympärillä olevan alueen pysyessä viileänä.
- Taso kestää hyvin lämpötilan vaihtelut.
- Keraamisen liedien käyttö säilytysalustana voi naarmuttaa liettä tai aiheuttaa sille muita vaurioita.
- Älä käytä alumiinisia tai muovisia keittoastioita kuumilla keittoalueilla. Älä aseta lasikeraamiselle tasolle muovisia esineitä tai alumiinifoliota.
- Älä käytä lasikeraamista tasoa, jos siinä on halkeamia tai se on rikkoontunut. Jos terävä esine putoaa keittotason päälle, keittotaso saattaa särkyä. Tällaisessa tapauksessa seuraukset saattavat näkyä välittömästi tai vasta jonkun ajan kuluttua. Jos keittotasoon ilmaantuu näkyvä särö, katkaise virransyöttö laitteeseen heti.

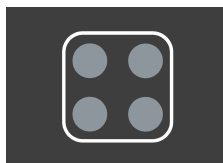
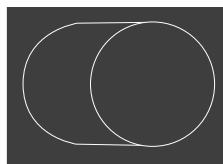
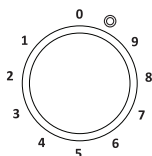


YHDELLÄ KEITTOALUEELLA VARUSTETUN KEITTOTASON OHJAUS



KAKSOISKEITTOALUEEN OHJAUS:

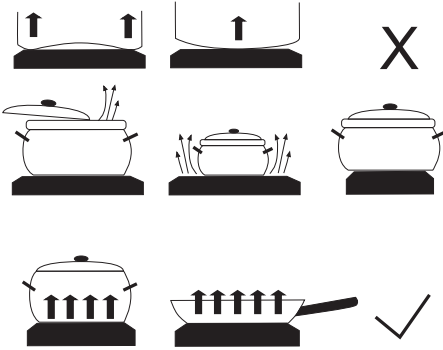
Kaksoiskeittoalue on sopeutettavissa keittoastian kokoon ja muotoon. Aktivoi suurempi kuumennusalue kiertämällä keittoalueen nuppia niin pitkälle kuin se menee (kuuluu napsahdus), aseta sitten haluamasi tehotaso.



JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO

Jokaisella keittoalueella on merkkivalo, joka syttyy silloin, kun keittoalue on kuuma. Keittoalueen jäähtyessä valo sammuu. Jälkilämmön merkkivalo saattaa myös syttyä silloin, kun kuuma kattila tai pannu asetetaan kylmälle keittoalueelle.

KEITTOASTIAA KOSKEVIA VIHJEITÄ



- Käytä laadukkaita keittoastioita, joissa on tasainen ja luja pohja.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen halkaisijan tulee olla sama.
- Karkaistusta lasista valmistettuja keittoastioita, joissa on erikoispohja, voidaan käyttää keittoalueilla silloin, kun ne ovat halkaisijaltaan sopivia keittoalueille. Keittoastiat, joissa on suurempi halkaisija, voivat säröillä lämpökuormituksen vuoksi.
- Varmista, että kattila tai pannu on keittoalueen keskellä.

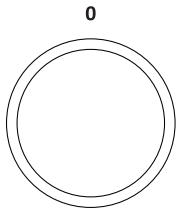
- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta keittoalue ensin maksimiteholle, noudata sen jälkeen painekeitinvalmistajan ohjeita ja käytä vastaavaa säädintä lämmitystehon vähentämiseksi oikeaan aikaan.
- Varmista, että painekeitinissä tai muussa kattilassa tai pannussa on tarpeeksi nestettä. Tyhjän kattilan kuumentaminen keittoalueella saattaa johtaa sekä kattilan että keittoalueen vaurioitumiseen ylikuumenemisesta johtuen.
- Noudata valmistajan ohjeita erikoiskeittoastioita käytettäessä.

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan tulee olla keittoaluetta vastaava. Jos kattila tai pannu on liian pieni, osa kuumuudesta poistuu, jolloin keittoalue saattaa vaurioitua.
- Käytä aina kantta, mikäli se on mahdollista kyseistä ruokaa kypsennettäessä.
- Keittoastiaan on annosteltava sopiva määrä ruokaa. Laittaessasi pienen määrän ruokaa suureen kattilaan tai pannuun suuri osa energiaa menee hukkaan.
- Jos ruokalajin kypsennykseen menee pitkä aika, käytä painekeitintä.
- Kasvikset, perunat jne. voidaan keittää melko vähäisessä vesimäärässä. Ruoka tulee aivan yhtä hyvin kypsennetyksi, kunhan kattilan kansi on tiukasti suljettuna. Kun vesi alkaa kiehua, laske tehoa tasolle, joka juuri ja juuri riittää ylläpitämään hidasta haudutusta.

UUNI

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA (mallista riippuen)










Kierrä nuppia (vasen ja oikea) valitessasi kypsennysjärjestelmän (katso ohjelmataulukkoa).



Asetuksia voi muuttaa myös ruoan valmistuksen aikana.

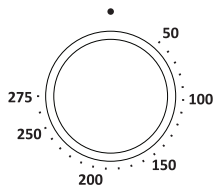
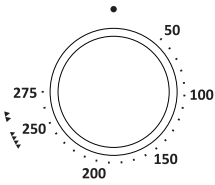
JÄRJESTELMÄN	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA °C
KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT		
»»»»	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.	160
— —	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahata ainoastaan yhdellä tasolla.	200
— —	ALALÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	180
▼▼	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahata leipää. Suurin sallittu lämpötila: 230 °C.	220
▼▼▼	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahata leipää. Suurin sallittu lämpötila: 230 °C.	220
☼☼	GRILLI JA TUULETIN Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kanapalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170
☼	YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoiduille ruokalajeille.	170



JÄRJES- TELMÄN	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA °C
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikin ja murotaikin paistamiseen.	200
	KUUMA ILMA Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	180
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA Kummatkin lämpövastukset ja puhallin aktivoituvat. Puhallin mahdollistaa kuuman ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen.	180
	LAUTASTEN LÄMMITIN Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsentämiseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla. Aseta lämpötila välille 140-220 °C.	180
	SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.	-
	AQUA CLEAN Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.	70

¹⁾ Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

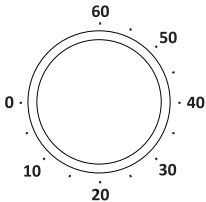
ASETUSTEN VALITSEMINEN

PAISTOLÄMPÖTILAN ASETTAMINEN



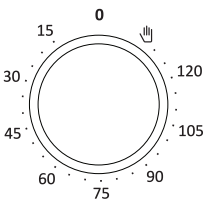
 Käyttäessäsi uunijärjestelmää ja suurta grilliruokamäärää aseta lämpötilanuppi asentoon .

KELLON ASETTAMINEN




MINUUTTIMUISTUTIN

Aseta aika kääntämällä nuppia myötäpäivään. Sen jälkeen hienosäädä asetukseksi kääntämällä nuppia vastakkaiseen suuntaan. Pisin mahdollinen asetus on 60 minuuttia. Heti kun aika loppuu, aktivoidaan noin viisi sekuntia kestävä äänisignaali.



SAMMUTUSAJASTIN (ajastinkytkin)

Valitse ensin paistojärjestelmä ja lämpötila. Aseta aika kääntämällä nuppia myötäpäivään. Asetetun ajan loputtua valittu kuumennusjärjestelmä kytketään pois päältä.


 Jos et halua käyttää ajastinkytkintä, tai jos aika on joko lyhyempi kuin 15 minuuttia tai pidempi kuin 120 minuuttia, silloin manuaalinen asetus on suositeltavaa. Käännä nuppia vasemmalle valitaksesi symbolin (käsi). 0-asennossa uuni ei ole toiminnassa.

KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

Aseta järjestelmä ja lämpötila ja käynnistä tämän jälkeen kypsennys.

UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".

 Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkun aikaa kypsennyksen päätyttyä, lämpötilasta riippuen. Jos jätät ruoan uuniin, siitä saattaa vapautua kosteutta, joka kerääntyy kondensaattiveden muodossa uunin etupaneeliin ja luukkuun.

JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

Jos et löydä etsimääsi ruokaa taulukosta, valitse mahdollisimman samantyyppinen ruoka.

Näytetyt tiedot viittaavat tilanteeseen, jossa ruokaa kypsennetään vain yhdellä paistotasolla.

Suosittelujen lämpötilojen tiedot näytetään. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja nosta sitä, jos näyttää siltä, että ruoka ei kypsy riittävästi.

Kypsennysajat ovat vain arvioita ja niissä voi esiintyä eroja eri olosuhteissa.

Esilämmitä uuni vain silloin, kun tämän käyttöohjeen taulukoiden reseptissä niin vaaditaan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.

Käytä tummia mustalla silikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.

Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

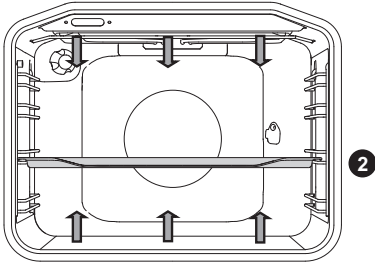
Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.

Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).

ERITYYPPISTEN LIHARUOKIEN VAKIOKYPYSASTEET JA SUOSITELLUT LOPULLISET SISÄLÄMPÖTILAT

Ruoan tyyppi	Ruoan sisälämpötila (°C)	Lihan väri läpi leikattaessa ja lihanesteiden väri
NAUDANLIHA		
Puoliraaka	40-45	liha punaista, näyttää raa'alta, hieman lihanestettä
Medium puoliraaka	55-60	punertava, runsaasti punertavaa lihanestettä
Medium	65-70	vaaleanpunainen, hieman haalean punertavaa lihanestettä
Kypsä	75-80	tasaisen ruskea, harmahtava, hieman väritöntä lihanestettä
VASIKANLIHA		
Kypsä	75-85	punaruskea
SIANLIHA		
Medium	65-70	vaaleanpunertava
Kypsä	75-85	kellanuskea
LAMMAS		
Kypsä	79	harmahtava, vaaleanpunertava lihaneste
KARITSA		
Puoliraaka	45	liha punaista
Medium puoliraaka	55-60	vaalea punainen
Medium	65-70	vaaleanpunainen keskeltä
Kypsä	80	harmaa
VUOHENLIHA		
Medium	70	haalea vaaleanpunainen, vaaleanpunaiset lihanesteet
Kypsä	82	harmaa, lihanesteet hieman vaaleanpunertavat
LINNUNLIHA		
Kypsä	82	vaalea harmaa
KALA		
Kypsä	65-70	valkoinen tai harmaanruskea

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin.

Lihan pahtaminen:

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, tai valurautapannua tai peltiä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, tai valurautapannua tai peltiä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Porsaanpaisti	1500	2	180-200	90-110
Porsaanlapa	1500	2	180-200	100-120
Porsasarullat	1500	2	180-200	120-140
Lihamureke	1500	2	200-210	60-70
Naudanpaisti	1500	2	170-190	120-140
Vasikkarullat	1500	2	180-200	90-120
Lampaan ulkofilee	1500	2	180-200	80-100
Kanipaisti	1500	2	180-200	50-70
Poronpaisti	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Broileri	1500	2	190-210	70-90
KALA				
Haudutetut kalat	1000g/pala	2	210	50-60

Käytä tätä järjestelmää kanan paistamiseen, jos laitteessasi ei ole -järjestelmää.

Käytä tätä järjestelmää pizzan paistamiseen, jos laitteessasi ei ole -järjestelmää.

Symboli * merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

Leivonnaisten paistaminen:

Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja tummia paistopeltejä tai pannuja. Vaaleilla paistopelleillä tai pannuilla leivonnaiset eivät saa niin kaunista väriä, koska ne heijastavat lämpöä.

Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.

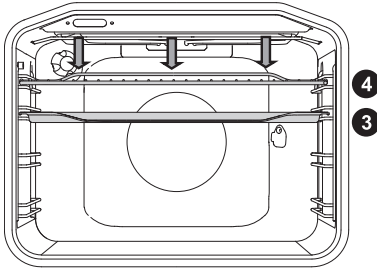
Ruuan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (minuttia)
LEIVONNAISET			
Vihanneskohokas	2	190-200	30-35
Makea kohokas	2	190-200	30-35
Sämpylät*	2	190-210	20-30
Valkoinen leipä*	2	180-190	50-60
Tattarileipä*	2	180-190	50-60
Kokojyväleipä*	2	180-190	50-60
Ruisleipä*	2	180-190	50-60
Spelttileipä*	2	180-190	50-60
Saksanpähkinäkakku	2	170-180	50-60
Sokerikakku *	2	160-170	25-30
Juustokakku	2	170-180	65-75
Vuokaleivokset	2	170-180	25-30
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	2	200-210	20-30
Kaalipiirakat	2	185-195	25-35
Hedelmäpiirakka	2	150-160	40-50
Marenkikeksit	2	80-90	120-130
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	170-180	30-40

Symboli * merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

SUURI GRILLI, GRILLI



Grillattaessa ruokaa suurella grillillä uunin kattoon asennettu ylälämpövastus ja grillivastus ovat toiminnassa.

Grillattaessa ruokaa ylälämpövastus ja uunin kattoon asennettu grillivastus ovat toiminnassa.

Suurin sallittu lämpötila: 230 °C.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan. Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta.

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikyljykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahtamiseen.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle.

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Häränpihvi, medium	180 g/pala	3	230	15-20
Sian niskapalat	150 g/pala	3	230	18-22
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	3	230	20-25
Grillimakkarat	70 g/pala	3	230	10-15
PAAHDETTU LEIPÄ				
Paahtoleipä	/	4	230	3-6
Lämpimät voileivät	/	4	230	3-6

Grillaustaulukko - suuri grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	3	230	15-20
Häränpihvi, kypsä	180 g/pala	3	230	18-25
Sian niskapalat	150 g/pala	3	230	20-25
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	3	230	20-25
Vasikanleike	140 g/pala	3	230	20-25
Grillimakkarat	70 g/pala	3	230	10-15
Spam (Leberkäse, sianlihapasteija)	150 g/pala	3	230	10-15
KALA				
Lohikyljykset/-fileet	200 g/pala	3	230	15-25
PAAHDETTU LEIPÄ				
Paahtoleipä	/	4	230	1-3
Lämpimät voileivät	/	4	230	2-5

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana. Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritalälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



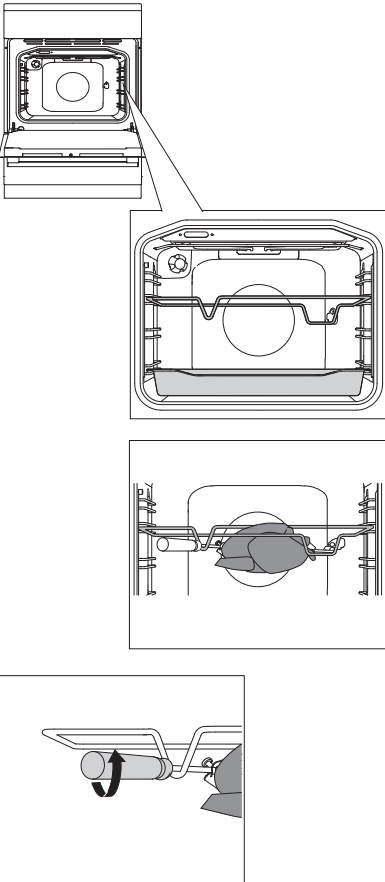
Pidä uunin luukku aina suljettuna käyttäessäsi grillikuumenninta (infrapuna).

Grillikuumennin, ritalä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana. Käytä siksi uunikintaita ja lihapihettejä.

Kypsennys vartaalla (mallista riippuen)



Maksimilämpötila rotisserietä käytettäessä on 230 °C.



1 Laita varrastuki 3. paistotasoon alhaaltapäin ja aseta syvä uunipannu alaosaan (ensimmäiseen) paistotasoon, jota käytetään valutusastiana.

2 Lävistä vartaan liha ja kiristä ruuvit. Aseta vartaan kädensija etummaiseen varrastukeen ja laita kärki uunin takaseinässä olevaan oikeanpuoleiseen aukkoon (aukko on suojattu kiertokannella).

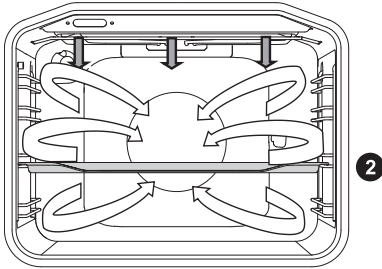
3 Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä



Grilli toimii vain silloin, kun uunin ovi on kiinni.

GRILLI JA TUULETIN

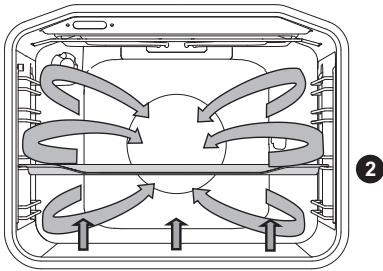


Tätä toimintoa käytettäessä lämpövastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Ankka	2000	2	150-170	80-100
Porsaanpaisti	1500	2	160-170	60-85
Porsaanlapa	1500	2	150-160	120-160
Porsaan lapa	1000	2	150-160	120-140
Puolikas kana	700	2	190-210	50-60
Broileri	1500	2	190-210	60-90
KALA				
Taimen	200 g/pala	2	200-220	20-30

KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS



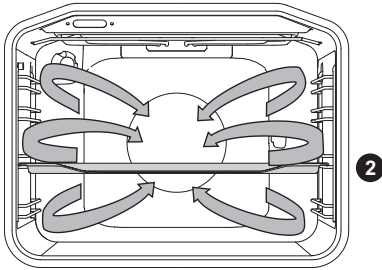
Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

(Katso YLÄ- ja ALALÄMPÖVASTUKSEN kuvaukset ja niitä koskevat vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Juustokakku, murotaikina	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, murotaikina	2	180-200	35-40
Omenapiirakka, kohotettu taikina	2	150-160	35-40
Omenastruudeli, filotaikina	2	170-180	45-65

Symboli * merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

KUUMA ILMA



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Lihan paahtaminen:

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, tai valurautapannua tai peltiä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevämpi, jos peität sen.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (minuuttia)
LIHA				
Porsaanpaisti, nahallinen	1500	2	170-180	140-160
Ankka	2000	2	160-170	120-150
Hanhi	4000	2	150-160	180-200
Kalkkuna	5000	2	150-170	180-220
Kananrinta	1000	3	180-200	60-70
Täytetty broileri	1500	2	170-180	90-110

Leivonnaisten paistaminen:

Suosittelimme uunin esilämmitystä.

Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat.

Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

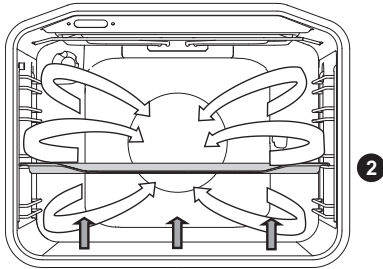
Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LEIVONNAISET			
Sokerikakku	2	150-160	25-35
Murokakku	2	160-170	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	150-160	45-65
Kääretorttu*	2	160-170	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	160-170	50-70
Omenastruudeli	2	170-180	40-60
Keksit, murotaikina*	2	150-160	15-25
Keksit, pursotetut*	2	140-150	15-25
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	170-180	20-35
Pikkuleivät, filotaikina	2	170-180	20-30
PAKASTEET			
Omena- ja raejuustostruudeli	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit	2	170-180	20-35
Kuorukat, uunissa paistettavat	2	170-180	20-35

Symboli * merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Käytä paistamiseen toista tasoa alhaalta päin ja melko matalaa uunia, jotta kuuma ilma pääsisi kiertämään kypsennettävän ruoan yläpuolella.

Säilöntä:

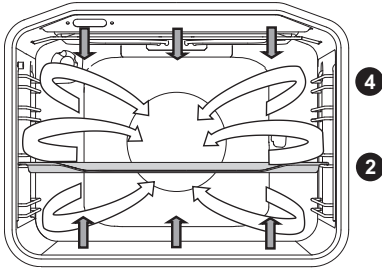
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansiä eikä metallitölkkejä tai purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

Kaada 1 litra vettä syvälle paistopellille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pellille (noin 70°C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

Pidä ruokaa silmällä säilönnän aikana. Kypsennä, kunnes purkkien sisältämä neste alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia.

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Haudutusai-ka (min)	Lämpötila ja aika haudutuksen aloittamisen jälkeen	Tasaan-tumisaika uunissa (min)
HEDELMÄT					
Mansikat	2	160-180	30-45	/	20-30
Luuhedelmät	2	160-180	30-45	/	20-30
Hedelmäsose	2	160-180	30-45	/	20-30
VIHANNEKSET					
Maustekurkku	2	160-180	30-45	/	20-30
Pavut/porkkana	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA



Sitä käytetään kaikenlaisten leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Odota ennen ruoan laittamista esilämmitettyyn uuniin, että merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran. Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi paista vain yhdellä hyllyllä (tasolla).

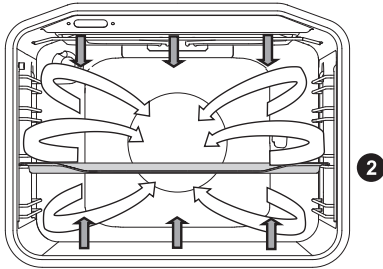
Uuni täytyy esilämmittää. Käytä alhaalta lukien toista tai neljättä kiskoa.

Leivonnaisten paistotaulukko ylä- ja alalämpöä sekä tuuletinta käytettäessä

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LEIVONNAISET			
Marmorikakku	2	140-150	45-55
Kakku suorakulmaisella paistopellillä	2	130-140	45-55
Juustokakku	2	130-140	55-65
Hedelmäkakku - murotaikina	2	140-150	35-45
Sokerikakku	2	140-150	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	130-140	35-45
Kääretorttu	2	140-150	15-25
Joululeipä	2	130-140	50-60
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (Bundt-kakku)	2	130-140	40-50
Murotaikinakeksit	2	140-150	15-25
Puristetut keksit *	2	130-140	10-15
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	140-150	15-20
Leipä*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Omenastrudeli	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Filoleivonnaiset	2	150-160	18-25


Symboli * merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

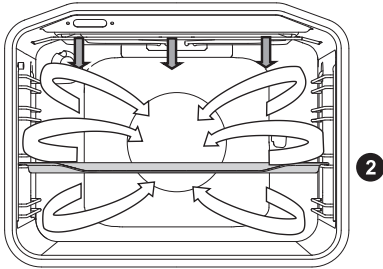
GENTLEBAKE



Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsentämiseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla.

Ruuan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA			
Porsaanpaisti, 1 kg	2	190	90 - 120
Porsaanpaisti, 1 kg	2	190	100-130
Naudan sisäfilee, 200 g/kpl	2	180	40 - 50
Kana, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kananrinta, filee, 200 g/kpl	2	200	45 - 60
Vasikanpaisti 1 kg	2	180	95 - 120
KALA			
Kokonainen kala, 200 g/pala	2	190	35 - 45
Kalafilee, 100 g/pala	2	190	25 - 35
LEIVONNAISET			
Murotaikinakeksit	2	150	25-40
Pursotetut keksit	2	150	35-50
Pienet vuokaleivokset	2	170	35-50
Kääretorttu	2	170	40-55
Hedelmäkakku, murotaikina	2	170	65-85

(Koskee laitteita, joissa on ulosvedettävät tai lankakiskot eikä kuumailmajärjestelmää )



Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Ankka	2000	2	150	90-110
Porsaanpaisti	1500	2	160	80-100
Porsaanlapa	1500	2	150	130-160
Porsaan lapa	1000	2	150	130-150
Puolikas kana	700	2	190	60-70
Broileri	1500	2	190	80-100
KALA				
Taimen	200 g/pala	2	200	20-30

SULATUS



Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä. Sulattamiseen sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteiset täytekakut, kakut ja leivonnaiset, leipä ja sämpylät sekä pakastetut hedelmät.

Ruoka kannattaa yleensä poistaa pakkauksesta (älä unohda poistaa mahdollisia metallihakasia tai kiinnittimiä).

Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.

LAUTASTEN LÄMMITIN



Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.

AQUA CLEAN



Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.

HUOLTO JA PUHDISTUS



Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.

Alumiinipinta

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita. Laita puhdistusainetta märkään liinaan ja puhdista pinta. Huuhtelee pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

Huomaa: Pinta ei saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla. Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.



Alumiinipinnat eivät saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtelee puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

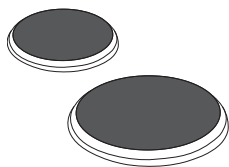
Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtelee uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi. Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

Uunin pinnoissa ja paistopelleissa on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

KEITTOTASOJEN PUHDISTUS



Puhdista keittoalueiden ympäryrs kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta.

Käytä vaikeaan likaan pesuaineeseen kostutettua saippuavillaa, huuhto sen jälkeen taso ja pyyhi kuivaksi.

Suolaa sisältävillä nesteillä, ylikiehuneilla nesteillä ja kosteudella on keittoalueisiin haitallinen vaikutus. Puhdista aina keittoalueet.

Käytä keittoalueiden kunnossa pitämiseen tavallisia pesuaineita ja yleisessä myynnissä olevia hoitoaineita. Jos keittoalue on hieman lämmin, puhdistusaine imeytyy huokosiin helpommin.

Keittoalueiden kehät on tehty ruostumattomasta teräksestä.

Ne saattavat kuumuudesta johtuen muuttua väriltään

kellertäväksi tietyn käyttöajan kuluttua. Tämä on normaali aineellinen ilmiö. Kellertävät pilkut voidaan poistaa tavallisilla metallinpuhdistusaineilla.

Tehokkaat astianpesuvälineet eivät sovellu näiden reunusten puhdistamiseen, koska ne saattavat tehdä naarmuja.


LASIKERAAMISEN KEITTOTASON PUHDISTUS

Odota aina käytön jälkeen lasikeraamisen pinnan jäähtymistä ja puhdista se sitten. Muussa tapauksessa jäljellä olevat epäpuhtaudet palavat kiinni kuumaan pintaan, kun käytät tasoa seuraavan kerran.

Käytä lasikeraamisen tason säännölliseen kunnossa pitämiseen erityishoitoaineita, jotka muodostavat pintaan lian tarttumista ehkäisevän suojakalvon.



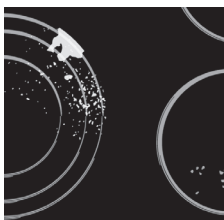
Ennen kuin käytät lasikeraamista pintaa, pyyhi pois sekä tasosta että pannun pohjasta pöly tai muut epäpuhtaudet, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.

 Teräsvilla, karkeat puhdistussienet ja hankausaineet saattavat naarmuttaa pintaa. Pinta saattaa myös vaurioitua tehokkaista puhdistussuihkeista ja sopimattomista puhdistusnesteistä.



Pinta voi kulua käytettäessä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai pohjasta vaurioituneita tai karkeita keittoastioita.


Käytä pienempien epäpuhtauksien poistamiseen kosteaa, pehmeää kangasta. Pyyhi sen jälkeen pinta kuivaksi.



Poista kaikki vesitahrat etikkaliuoksella. Älä kuitenkaan käytä sitä kehyksen pyyhkimiseen (vain joissakin malleissa), koska sen kiilto saattaisi hävitä. Älä käytä voimakkaita puhdistussuihkeita tai kalkinpoistoaineita. Käytä sitkeän lian poistoon erityisiä lasikeraamisia puhdistusaineita. Noudata valmistajan ohjeita.


Poista sitkeät ja palaneet tahrat kaapimella. Käsittele kaavinta varovaisesti, ettet loukkaa itseäsi.



 **Käytä kaavinta vain silloin, kun likaa ei voi poistaa määrällä liinalla tai lasikeramiikkapinnalle tarkoitetulla erikoispuhdistusaineella.**

Pidä kaavinta oikeassa kulmassa (45° - 60°). Paina kaavinta kevyesti lasia vasten ja liu'uta sitä pinnan päällä poistaaksesi lian. Varmista, ettei kaapimen muovinen kädensija (joissakin malleissa) joudu kosketuksiin kuuman keittoalueen kanssa.



 **Älä paina kaavinta kohtisuoraan lasia vasten, äläkä raavi lieden pintaa sen kärjellä tai terällä.**

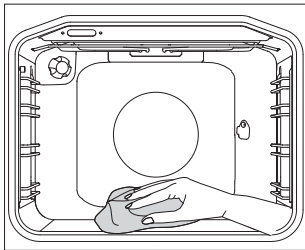
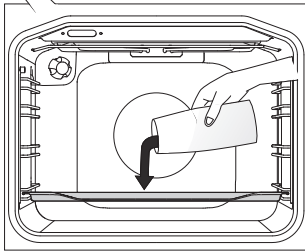
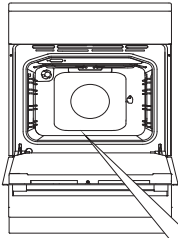


Poista heti sokeri tai sokeroitu ruoka lasikeraamiselta tasolta kaapimella, vaikka taso on edelleen kuuma, koska sokeri saattaa vaurioittaa pysyvästi lasikeraamista pintaa.



Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ei vaikuta pinnan toimintaan tai kestävyYTEEN. Haalistuminen on usein seurausta pintaan palaneista ruoan jäämistä tai sen voi aiheuttaa joidenkin keittoastioiden materiaali (kuten alumiini tai kupari). Tällaista haalistumista on hyvin vaikea poistaa kokonaan. Huomaa: Haalistuminen ja vastaavat puutteet vaikuttavat vain keittotason ulkonäköön, eivät sen toimintaan. Takuu ei kata tällaisten puutteiden korjaamista.

AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÄMINEN UUNIN PUHDISTAMISEEN



- 1** Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI Aqua Clean -asentoon.
2. Aseta LÄMPÖTILAN SÄÄDIN 70 °C:een.

- 2** Kaada 0,6 litraa vettä lasiseen tai matalaan paistoastiaan ja pane se alimmalle paistotasolle.

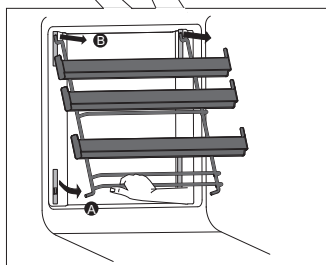
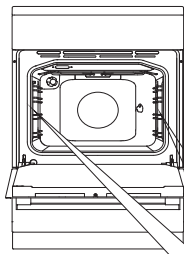
- 3** 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.



Käytä Aqua Clean -järjestelmää vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

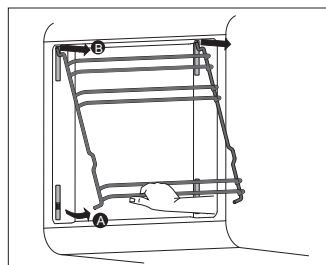
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



A Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

B Poista ne ylhäällä olevista aukoista.

Toimi päinvastaisessa järjestyksessä kiskojen takaisin paikalleen laittamiseksi.



VAROITUS:

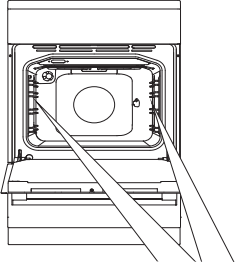
Älä irrota uunin sisään asennettuja kiinnittimiä.



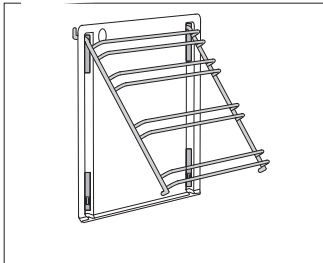
Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

KATALYTTIKAPPALEIDEN PUHDISTAMINEN JA ASENTAMINEN

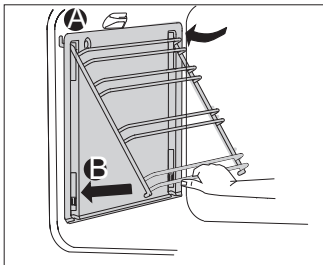
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



Poista lankakiskot tai laajennettavat kiskot.



1 Kiinnitä kiskot katalyttikappaleisiin.



2 Ripusta kappaleet ja kiinnitetty kiskot olemassa olevia reikiä käyttäen vetämällä ylöspäin.

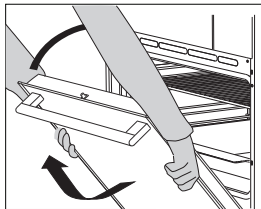
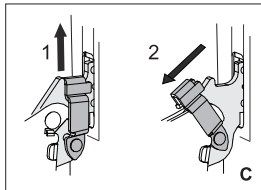
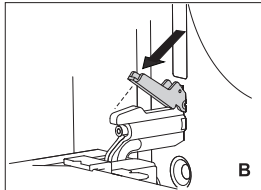
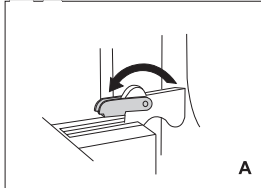
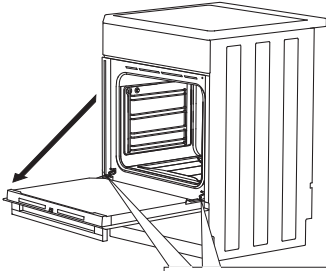
A Aseta lankakiskot ylhäällä olevaan aukkoon.

B Paina ne pohjalla olevaan pikalukitukseen.



Älä pese katalyttikappaleita astianpesukoneessa.

UUNIN LUUKUN POISTAMINEN JA ASENTAMINEN (mallista riippuen)




1 Avaa luukku ensin täysin (niin auki kuin mahdollista).

2 A Kierrä pysäyttimiä koko matka taaksepäin (jos suljetaan tavanomaisesti).

B Kierrä pysäyttimiä koko matka taaksepäin (jos suljetaan tavanomaisesti).

C Jos laite on varustettu GentleClose-järjestelmällä, nosta luukun salpoja hieman ja vedä niitä itseäsi kohti.

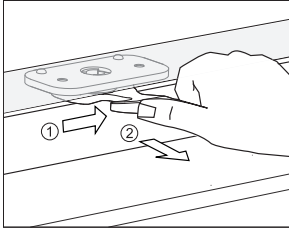
3 Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkua ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista.

 Noudata käänteistä järjestystä luukun takaisin paikalleen laittamiseksi. Jos luukku ei aukea tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kohdallaan.




Kun asetat luukun takaisin paikalleen, varmista aina, että saranan pitimet on asetettu asianmukaisesti saranapesiin, sillä ne estävät voimakkaaseen pääjouseen liitetyn pääsaranan yhtäkkisen sulkeutumisen. Jos pääjousi laukeaa, on olemassa loukkaantumisvaara.


LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)



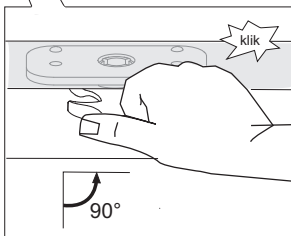
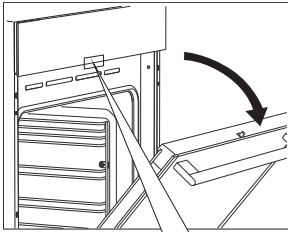
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

 **Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.**

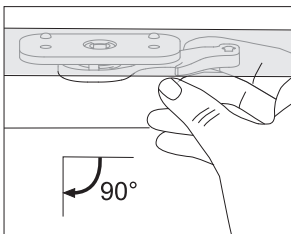
LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **Uunin tulee olla täysin jäähtynyt.**

Avaa ensin uunin luukku.



Työnnä luukun lukkoa 90° oikealle peukalollasi, kunnes tunnet napsahduksen. Uunin lukko on nyt deaktivoitu.



Aktivoi uunin lukko uudelleen avaamalla luukku ja vetämällä vipua itseäsi kohden oikean kätesi etusormella.

LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkemisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15 asteen kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti sulkeutumiseen.



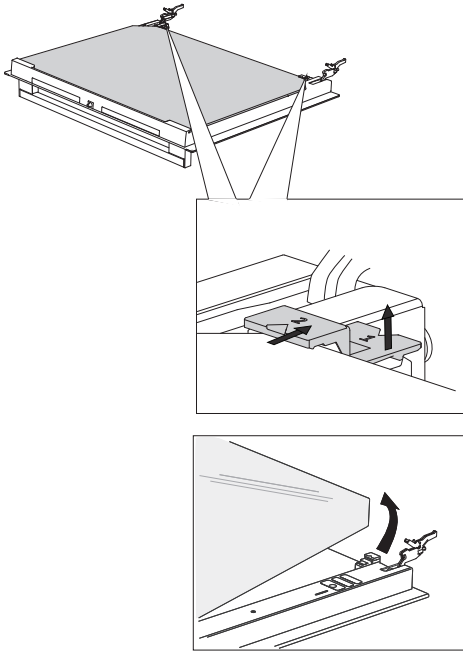
Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä.

UUNIN LUUKUN LASIN POISTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta Uuninluukun irrottaminen ja vaihtaminen).

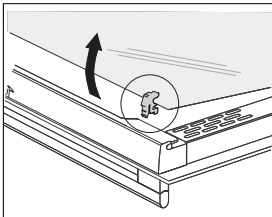
Luukun lasi poistetaan laitteen mallista riippuen joko MENETELMÄN 1 tai MENETELMÄN 2 mukaisesti.

MENETELMÄ 1 (mallista riippuen)




1 Nosta kevyesti luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia tukia (merkintä 1 tuessa) ja vedä ne pois lasista (merkintä 2 tuessa).

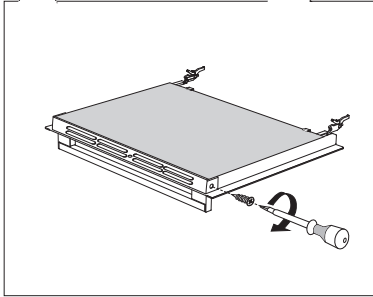
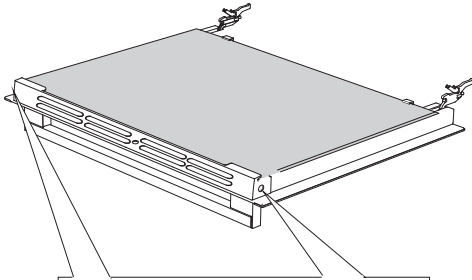
2 Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.



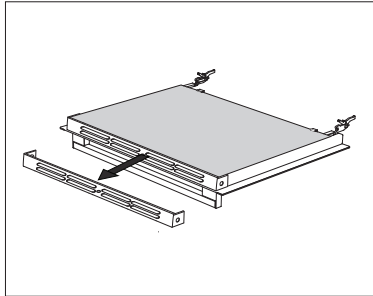
3 Poista kolmas lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Poista myös lasien kumitiivisteet.

 Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

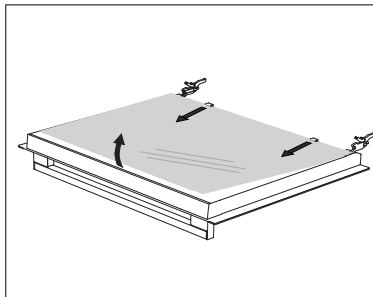
MENETELMÄ 2 (mallista riippuen)



1 Irrota luukun molemmilla puolin olevat pidinruuvit.



2 Irrota pidin.



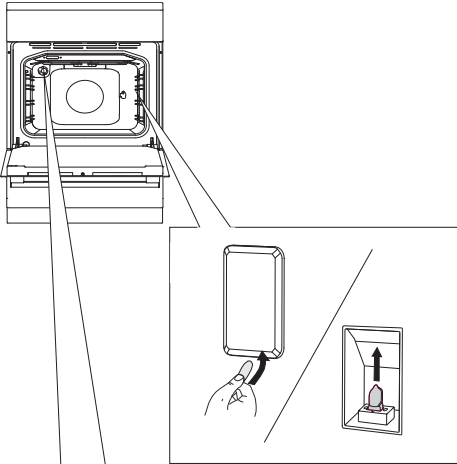
3 Nosta luukun lasia hieman ja irrota se alapuolella olevista kiinnikkeistä.

Noudata käännteistä järjestystä luukun lasin takaisin paikalleen laittamiseksi.

LAMPUN VAIHTAMINEN

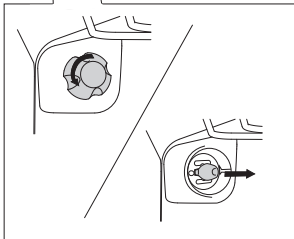
Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

Käytä ristiruuvimeisseliä. (Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W; tavallinen lamppu E14, 25 W, 230 V)




Irrota lampun suojus tasapäisellä ruuvimeisselillä ja poista se. Vaihda lamppu.

 Varo, ettet vahingoita lasia.



Irrota lampun suojus ja poista lamppu.

 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

ERITYISET VAROITUKSET JA VIRHEILMOITUKSET

Takuuajan kuluessa ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltopalvelu voi tehdä korjauksia.

Varmista ennen korjaustöiden aloittamista, että laite on irrotettu virtalähteestä joko poistamalla sulakkeet tai vetämällä virtajohdon irti pistokkeesta.

Keittotason omatoimiset korjausyritykset voivat aiheuttaa sähköiskun tai oikosulun. Älä siis yritä tehdä itse mitään korjauksia. Anna korjaustyöt asiantuntijan tai valtuutetun huoltopalvelun tehtäviksi.

Voit yrittää korjata joitakin pienempiä laitteen käytössä ilmaantuvia vikoja tai ongelmia seuraavien ohjeiden mukaisesti.

TÄRKEÄÄ

Jos laitteen vika johtuu vääränlaisesta käytöstä, laitteelle takuuajan kuluessa tehty huolto on maksullista. Pidä nämä käyttöohjeet aina lähettävillä. Jos luovutat laitteen eteenpäin, anna ohjeet myös uudelle omistajalle.

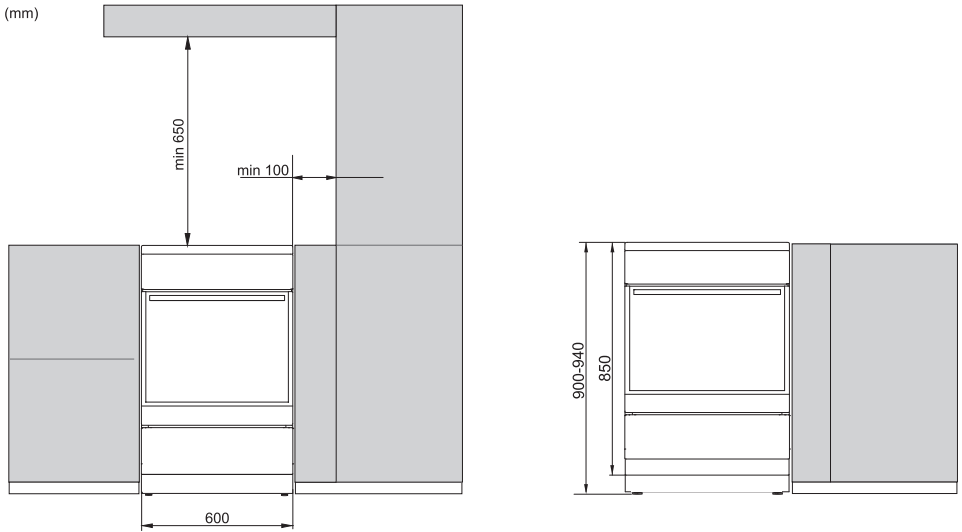
Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

Ongelma/vika	Syy
Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon.
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihtamisprosessi kuvataan luvussa Puhdistus ja hoito.
Kakku ei ole kypsä.	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluokku kiinni?
Näytöllä näkyy virhekoodi (E1, E2, E3 jne.).	Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika. Jos saat virheilmoituksen uudelleen, ota yhteys huoltoon.

Jos ongelma ei ratkea edellä mainittujen ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liitännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.

ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

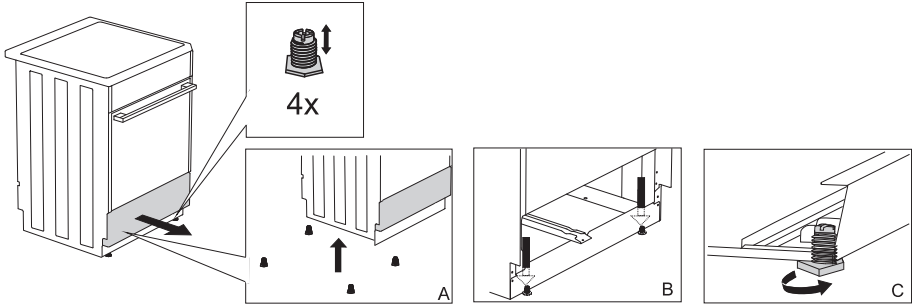
LAITTEEN SIJOITUS (mallista riippuen)



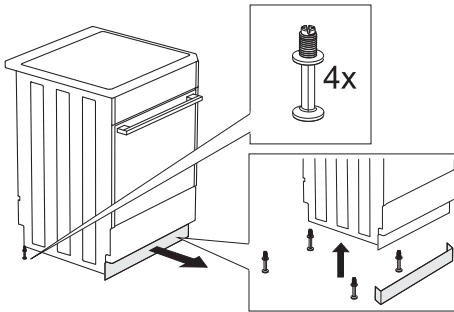
Seinien ja kalusteiden, jotka ovat aivan kiinni laitteessa (lattia, liedon takana oleva seinä, sivulla olevat seinät), on kestävä vähintään 90 °C:n lämpötiloja.

LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI

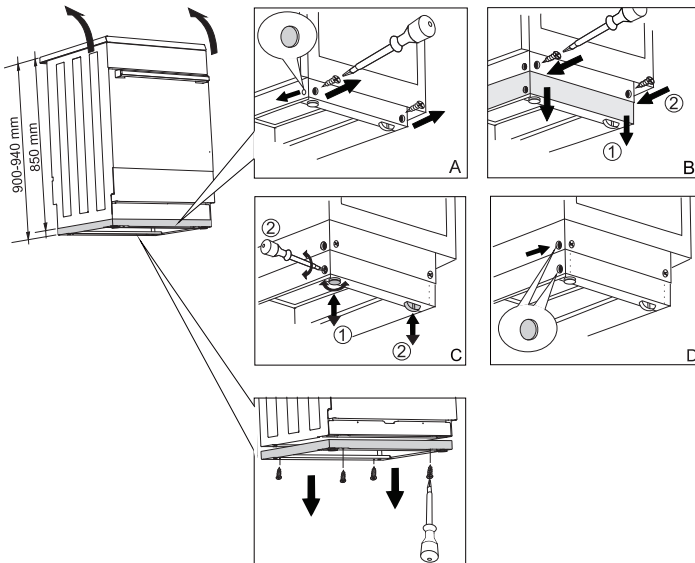
A)



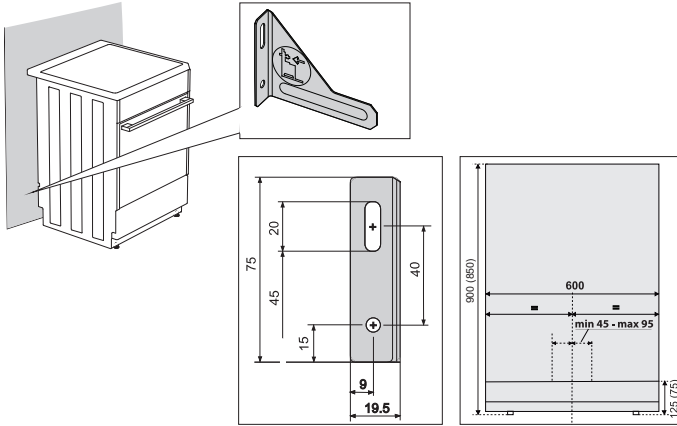
B)




C)

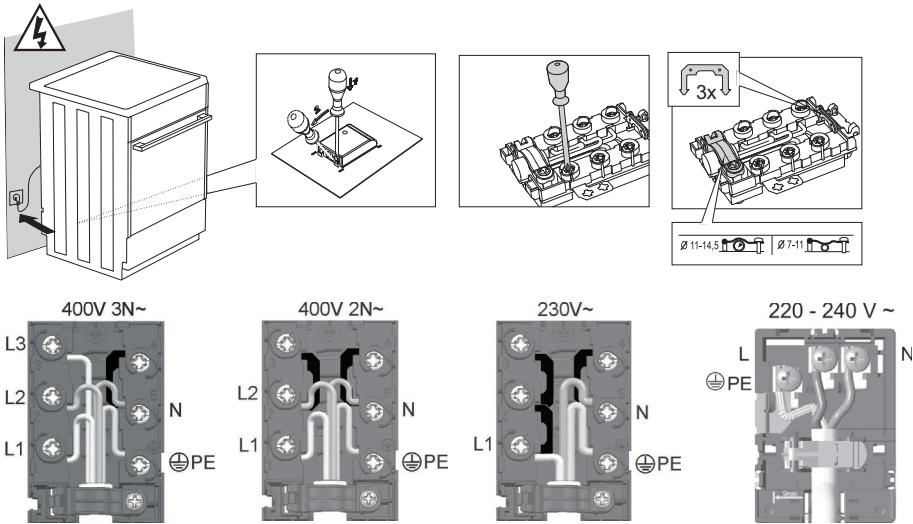


KAATUMISEN ESTÄMINEN



 Sulussa olevat mitat esittävät kiinnitystuen asennusmittoja ilman lisätukea. Jos toimitukseen sisältyvää, laitetta kaatumiselta suojaavaa elementtiä ei voida kiinnittää tukevasti seinään mukana toimitetuilla ruuveilla ja tulvilla, käytä muita asianmukaisia kiinnittämiä tuen kiinnittämiseksi sillä tavoin, että se ei voi irrota seinästä.

LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN



Mukana toimitettu suojus on asetettava liitäntään!

HÄVITTÄMINEN



Pakkausmateriaali on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää, heittää pois tai hävittää ilman ympäristöriskiä. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkaromun keräyskeskukseen asianmukaisesti käsiteltäväksi.

Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen seurauksena. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä asianmukaisiin jätehuollosta vastuussa oleviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltoon tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.

E_GUS_SVK



fi (03-22)