

ASUNNON KÄYTTÖ- JA HUOLTO- OHJEET

HOAS
MAAKAARI 1
1/2023

Sisällysluettelo

1. Hoito-ohjeet	3
Lattiat	3
Maalatut seinä- ja kattopinnat.....	4
Laattapinnat	5
Ovet ja karmit	6
Ikkunat	7
Kylpyhuoneen kalusteet	8
Suihkuseinä.....	9
Keittiö ja kiintokalusteet	10
Keittiöallas.....	12
Wc-istuin ja pesuallas.....	13
Hanat ja käsisuihkut	14
Altaiden hajulukot.....	15
Poistoilmaventtiilit.....	17
Lattiakaivo	18
2. Sähkökeskuksen vikavirtasuojat	19
3. Polttimot.....	21
4. Astian- ja pyykinpesukoneen asennus	22
5. Pyykinpesukoneen asennus.....	23
6. Keittiön allaskaapin vuotovahti	24
7. Kodinkoneet.....	25
Liesi.....	25
Liesi (yksiöt)	26
Uuni.....	27
Yhdistelmäuuni (yksiöt)	28
Jääkaappi.....	29
Jääkaappi (yksiöt)	30
Liesituuletin	31
8. Ohjeistus asukkaalle	32

1. Hoito-ohjeet

Lattiat

HOITO-OHJE

LOC FLOOR –laminaattilattia on erittäin helpohoitoinen. Säännöllinen imurointi, tahranpoisto ja pyyhkiminen nihkeällä liinalla riittävät. Älä käytä hoitavia puhdistusaineita tai käsittele laminaatin pintaa esim. vahalla, sillä se pilaa lattian.

KÄYTTÖÖNOTTOPUHDISTUS

Poista pöly ja irtolika huolellisesti kuivilla puhdistusmenetelmillä (imurointi, moppaus mikrokuituliinalla). Pyyhi nihkeällä liinalla.

Tee tarvittaessa peruspuhdistus Quick Step clean –puhdistusaineella tai Kiilto Oy:n laminaatti & parkettisuihkeella ja nihkeällä liinalla. Suihkuta puhdistusaine liinaan tai moppiin, ei suoraan lattialle.

Pyyhi kuivalla liinalla pintakiillon viimeistelemiseksi.

NORMAALI YLLÄPITOPUHDISTUS

Imuroi lattia säännöllisesti tai moppaa kuivalla mopilla. **Huom! Älä käytä valmiiksi kyllästettyjä puhdistusliinoja.**

Pyyhi nihkeällä liinalla. Kostuta liina sumuttamalla siihen pelkkää vettä.

Poista tahrat sitä mukaa kun niitä ilmaantuu.

PERUSPUHDISTUS

Peruspuhdistus tehdään tarpeen mukaan (kerran kuukaudessa tai harvemmin) Quick Step Clean -puhdistusaineella tai Kiilto Oy:n laminaatti & parkettisuihkeella ja nihkeällä liinalla. Quick Step Clean -puhdistusaine on kehitetty nimenomaan Quick Stepin valmistamien laminaattilattioiden puhdistamiseen ja poikkeaa kemialliselta koostumukseltaan yleispuhdistusaineista.

HUOM!

- ▶ **Älä käytä saippuapohjaisia pesuaineita!** Ne saattavat jättää pintaan harmautta.
- ▶ Noudata aina pesuaineen annosteluohjetta! Yliannostelu jättää lattian pintaan kalvon, jossa esim. jalanjäljet näkyvät. Kuivaa lattia nihkeän pyyhinnän jälkeen. Se viimeistelee pinnan kiillon.
- ▶ **Moppi tai liina on nihkeä silloin kun lattiaan ei jää pisarajälkiä.**
- ▶ **Sumuta puhdistusaine aina moppiin tai liinaan, ei suoraan lattialle.**

TAHRANPOISTO

Poista tahrat aina mahdollisimman tuoreena. Laminaattilattian pinta on hyvin tiivis, joten tavallisimmat tahrat lähtevät kostealla liinalla. Itepintaaiset tahrat lähtevät asetonilla tai talousspriillä.

HARMAANTUNUT, VOIMAKKAASTI LIKAANTUNUT LATTIA

Väärän puhdistusaineen käyttäminen tai puhdistusaineen yliannostelu voi johtaa siihen, että lattian pintaan kerrostuu harmaa, helposti likaantuva kalvo. Tällaisen lattian puhdistuksessa voi käyttää Kiilto Oy:n Laminaatin voimapesu -puhdistusainetta. Noudata tarkoin tuotteen käyttöohjetta!

SUOJAUS

Huolehdi, että sisääntuloalueilla on kunnolliset kura- ja ovimatot. Suojaa lattiapinta työpisteissä esim. matolla tai muovipleksillä. Käytä huonekalujen jaloissa huopasuojuksia. Puhdista huopasuojukset säännöllisesti ja poista niihin mahdollisesti tarttuneet irtoroskat/hiekka, jotka voisivat naarmuttaa lattian pintaa. Huonekaluja ei saa työntää eikä vetää lattiapintaa pitkin, vaan ne siirretään nostamalla.

PIKKUVAURIOIDEN KORJAAMINEN

Jos jokin lauta vaurioituu, Quick Step Repair Kit on hyvä apuväline. Sillä voi korjata esim. terävän esineen putoamisesta syntyneet pikkuvauriot.

Maalatut seinä- ja kattopinnat

Karkeana sääntönä maalipintojen puhdistamisessa on, että mitä kiiltävämpi ja kovempi maalipinta on, sitä helpompi se on puhdistaa ja sitä paremmin se myös kestää puhdistamista. Jos maalipinta on liitumainen ja siitä jää pyyhittäessä sormeen maalia, ei pintaa voi pestä. Tällöin on tyydyttävä kuivapuhdistukseen tai uudelleenmaalaukseen.

Kun puhdistat maalipintaa, pyri puhdistamaan koko seinä tai luonnollinen osa kerrallaan sen sijaan että pyyhit vain yhtä kohtaa. Puhdistaminen voi muuttaa hieman maalin kiiltoa, tai pigmenttiä voi liettyä siivousliinaan maalikalvosta, jolloin puhdistettu kohta erottuu muusta seinästä. Pyyhkimisjälki näkyy sitä selvemmin mitä himmeämpi maali on kyseessä. Vältä voimakkaasti emäksisiä tai happamia pesuliuoksia, vahvoja liuotteita tai naarmuttavia hankausaineita, hankaavia pesimiä, pitkäaikaista pesuliuoksen vaikutusta ja kuumaa vettä.

Muista että maalipinta on saavuttanut lopullisen kestäväytensä noin 2 viikon päästä maalaamisesta, ja vältä puhdistuskäsittelyjä ennen tätä. Jos lika on vaikeasti poistettavissa, kuten nikotiini- ja nokitahrat, tussijäljet tai vesivahinkojen jäljet, seinä pitää maalata erikoispohjamaali Akrostopilla. Normaaleja seinämaaleja käytettäessä nämä jäljet tulevat päälle maalatun maalikalvon läpi (ns. läpilyönti).

	Esimerkkitila	Puhdistusmenetelmä
Kuivapuhdistus	Kuivat tilat, esim. olohuone, makuuhuone	Imuri, harja, pölypyyhe
Nihkeäpuhdistus	Kuivat tilat, esim. olohuone, makuuhuone	Kostutettu siivousväline ja neutraali pesuaine. Pintaan ei saa jäädä pisarajälkiä
Kosteapuhdistus	Kuivat pesua vaativat tilat, esim. keittiö, lastenhuoneet	Pestään neutraaliin (pH 6–8) pesuvedeen kastetulla harjalla, pesusienellä tai siivouspyyhkeellä, josta vesi on puristettu pois. Pintaa ei välttämättä tarvitse huuhdella, kuivaaminen riittää.
Märkäpuhdistus	Kosteat tai märkätilat, esim. kodinhoituhuone, WC, pesuhuone, kylpyhuone, pesutupa	Likaiset pinnat (rasva ja noki) puhdistetaan heikosti emäksisellä (pH 8–10) pesuliuoksella käyttäen apuna siivouspyyhettä, pesumoppia tai pesusientä. Jos pesuainetta käytetään runsaasti, maalipinta tulee huuhdella ja kuivata huolellisesti.



Laattapinnat

Varmista puhdistus- ja hoitoaineita käytettäessä, että valmistajan antamia käyttö- ja turvallisuusohjeita noudatetaan. Testaa tuotteen soveltuvuus irtokappaleelle tai pienelle alueelle näkymättömään paikkaan ennen käyttöä.

LASITETUT KERAAMISET LAATAT

Päivittäinen siivous ja tahrojen poisto:

Käytä säännölliseen puhdistukseen neutraalia pesuainetta 2-5%:na liuoksena. Perusteellisemman puhdistuksen voit tehdä 50%:lla liuoksella. Valitse pesuvälineen karheus likaisuuden mukaan. Huuhtelee vedellä perusteellisemman puhdistuksen jälkeen ja poista likavesi ja pesuainejäämät.

HUOMIOI AINA ENNEN KÄYTTÖÄ:

Mikrokarhennetun lasitetun lattialaatan puhdistuksessa tulee varmistua, ettei laatan pintaa "hiota" liukkaammaksi. Hankausaineita sisältäviä harjoja tai sieniä ei saa käyttää.

Varmista tuotteen soveltuvuus ja lue käyttöohjeet huolellisesti. Kysy tarvittaessa lisäohjeita. Testaa tuotteen soveltuvuus irtokappaleelle tai pienelle alueelle näkymättömään paikkaan ennen käyttöä. Kytke lattialämmitys pois päältä edellisenä päivänä ennen käyttöä.

Tarkista tuotteiden soveltuvuus pinnoille, joissa käsitellään ruokia tai muita elintarvikkeita.

HUOM!

Kylpyhuoneen seiniin ja lattiaan ei saa tehdä reikiä.

Ovet ja karmit

Ovien ja karmien maalatut ja lakatut pinnat kestävät hyvin normaalisti kotitalouksissa käytettäviä aineita kuten vettä, virvoitusjuomia, alkoholia, öljyjä, rasvoja ja muita ravintoaineita. Pintojen pitkäaikaista altistusta ulkoisille aineille on kuitenkin vältettävä.

Ovien puhdistus

Pinnat puhdistetaan likaantumisen jälkeen mahdollisimman nopeasti, jolloin ne saa puhtaaksi vaivattomimmin. Nihkeä- tai kosteapyyhintä astianpesuaineliuoksessa kostutetulla siivousliinalla normaalisti riittää.

Kosteapyyhinnän jälkeen oven pinta on kuivattava. Pidä kemikaalien vaikutusaika mahdollisimman lyhyenä.

Poista väritahrat ja veteen liukenemattomat tahrat raskasbenssiinillä tai denaturoidulla sprillä ja pyyhi lopuksi kostealla liinalla. Erittäin pahoja tahroja sekä kuumuuden ja kosteuden jättämiä jälkiä voi hangata varovasti kalustevahalla.

Älä käytä:

- voimakkaita liuottimia (esimerkiksi asetonia ja tinneriä), sillä ne saattavat pehmittää lakka- ja maalipintaa
- hankaavia pesuaineita ja pesuvälineitä (himmeät ja puolihimmeät lakkapinnat ovat arimpia hankaukselle)
- ammoniakkia sisältäviä puhdistusaineita
- vahvasti emäksisiä tai happamia puhdistusaineita

Vältä pitkäaikaista nesteen vaikutusta, vedenkäyttöä, kuumia esineitä ja kuumaa vettä. Vältä myös vahojen käyttöä, koska niiden poistaminen tarvittaessa saattaa aiheuttaa vaikeuksia. Huomaa myös, että pinnan epätasainen mekaaninen rasitus johtaa usein epätasaiseen kiiltoon.

Saranoiden, lukkojen, tiivisteiden ja helojen huolto

Puun elämisestä johtuen saranoiden kiinnitysruuvien kireys on tarkistettava vuoden sisällä oven asennuksesta. Oven käyttölukot voidellaan säännöllisesti, jotta ne toimivat moitteettomasti. Voiteluun voidaan käyttää erilaisia voiteluöljyjä. Lukoissa voidellaan teljen kumpikin puoli, avainpesä ja mahdollisen vääntönupin juuri.

Tiivisteet on pääosin valmistettu silikonista tai EPDM-kumista. Tiivisteet eivät vaadi erityistä huoltoa; säännöllinen puhdistus oven normaalin puhdistuksen yhteydessä riittää. Tiivisteiden kunto on tarkistettava säännöllisesti. Mikäli tiiviste on rikkoutunut, se on uusittava.

Ikkunat

Ikkunoiden pesuaineeksi sopii varsinaisesti ikkunanpesuun tarkoitettun pesusaineen lisäksi tavallinen mieto astianpesuaine. Varsinaisen pesun jälkeen huuhtelee lasi puhtaalla vedellä.

Kuivaamiseen käyvät parhaiten lasta ja säämiskä. Nurkat kannattaa kuivata erityisen huolellisesti. Älä koskaan pese ikkunoita painepesurilla, sillä kovaa painetta käytettäessä tiivisteiden väliin tai seinän eristeisiin menee helposti kosteutta.

Tahrat voi pyyhkiä kostealla liinalla. Pesuveteen voi lisätä emäksistä pesuainetta, esim. astianpesuainetta. Voimakkaiden liuottimien käyttöä kannattaa välttää, sillä ne voivat himmentää maalipintoja. Erityistä varovaisuutta on noudatettava pinnoitettujen lasien puhdistamisessa. Jos tiedät että ikkunassasi on pinnoite, vältä erityisesti hankaavia työkaluja.

Vaikeasti irtoavat, esimerkiksi silikonista ja liimasta syntyneet tahrat kannattaa poistaa ensin raaputtamalla. Siihen sopivia ns. Handy-teriä löytyy rautakaupoista ja työkaluja myyvistä liikkeistä. Raaputtamisen jälkeen ikkuna pyyhitään puhtaaksi valkealla kuivalla liinalla.

Loput tahrat voidaan poistaa kevyesti hankaamalla esimerkiksi lakkabensiiniin tai tärpättiin kostutetulla rievulla. Silikonitahroihin tehoaa parhaiten asetonit tai ksyleeni, joita molempia myydään rautakaupoissa.

Kylpyhuoneen kalusteet

PEILI- JA VALAISINPEILIKAAPIT

Peili- ja valaisinpeilikaapit ovat rakenteeltaan jauhemaalattua terästä, joten puhdistus tavallisilla pesuaineilla riittää. Puhdistusta ei saa tehdä hankausjauheella tai -nesteellä, tuotteen maalipinta voi vaurioitua. Peilipinnat voit puhdistaa lasinpesuaineilla. Tarkista peiliovien ja saranaruuvien kireys ajoittain ja kiristä ne tarvittaessa.

TÄRKEÄÄ! Muista tehdä vikavirtasuojakytkimen testaus. Ohje on pistorasian vieressä.

VALAISINPEILIKAAPPIEN LOISTEPUTKEN JA SYTYTTIMEN VAIHTO

Vioittuneen loisteputken ja sytyttimen voit vaihtaa itse ilman työkaluja:

- katkaise virta valaisimesta
- purista peukalolla muovisuoja alareunaa ylöspäin varovasti siten, että reuna irtaantuu
- muovisuoja irtaantuu
- tartu loisteputkeen ja vedä se pois pitimestään
- uusi loisteputki painetaan pitimeensä niin pitkälle kun kuuluu klik-ääni lukituksen merkiksi
- työnnä ensin valaisinsuojan alareuna uraansa ja purista varovasti taas yläreunoista, työnnä yläuraan.

HUOM! Sähkölaitteet vain sähköalan ammattilaisten korjattaviksi!

PISTORASIA

Valaisinpeilikaapissasi on suojattu pistorasia, jossa voit pitää sähkölaitteita myös jatkuvassa latauksessa. Sähkölaitteet voivat olla kaapin ulkopuolella, jolloin voit viedä pistotulpan ja johdon kaapin sisään pistorasiaan peilin ja kaapin rungon välistä - löysää ensin peilisaranan ruuvit ja siirrä peiliä varovasti siten, että johto mahtuu välistä; lopuksi palauta peili paikalleen ja kiristä ruuvit.



Älä kosketa sähkölaitetta ollessasi märkä!

ALTAAT

Altaat puhdistetaan neutraaleilla yleispesuaineilla ja siivoukseen tarkoitetuilla sienillä tai harjoilla. Altaiden puhdistukseen ei saa käyttää mitään hankaavia pesuaineita tai -välineitä. Älä altista tuotetta hapoille, ammoniakkia sisältäville viemärinpuhdistusaineille, hiusten värjäysaineille ja kloriinille. Puhdistuksessa voi käyttää esimerkiksi rautakaupoista löytyvää Clean & Shine puhdistus- ja hoitoainetta, joka käy sekä posliini- että valumarmorialtaille.

MUUT TUOTTEET (allas-, siivous- ja pyykkikaapit, sivu- ja tarvikekaapit sekä lääke- ja ensiapukaapit)

Tuotteet ovat rakenteeltaan jauhemaalattua terästä, joten puhdistus tavallisilla pesuaineilla riittää. Puhdistusta ei saa tehdä hankausjauheella tai -nesteellä, tuotteen maalipinta voi vaurioitua. Peiliovien sivu- ja tarvikekaappien peilipinnat voit puhdistaa lasinpesuaineilla.

HOITO-OHJE

Yksinkertaisin ja ympäristöystävällisin tapa pitää suihkun lasi kirkkaana on huuhdella lasi puhtaalla vedellä suihkun jälkeen ja pyyhkiä se kuivaksi kumilastalla ja pehmeällä liinalla. Tarvittaessa lasin voi pestä nestemäisellä miedolla, vedellä laimennetulla puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla. Puhdistusaineena voidaan käyttää myös esim. astianpesuainetta. Pesun jälkeen lasi huuhdellaan vedellä ja kuivataan käyttäen kumilastaa ja pehmeää liinaa.

Jos vesijohtovesi on kalkkipitoista ja jättää lasin pintaan valkoisia kalkkitahroja, voidaan tahrat puhdistaa käyttämällä lämpimällä vedellä laimennettua talousetikkaa (50/50). Anna liuoksen vaikuttaa muutaman minuutin, minkä jälkeen tahroja voi hangata pehmeällä liinalla. Lopuksi lasi huuhdellaan runsaalla vedellä ja kuivataan pehmeällä materiaalilla. Käsittely toistetaan tarvittaessa. Huom. vältä etikkaliuoksen osumista suihkuseinän profiileihin, vetimeen, ja muihin metallisiin. Mahdolliset kalkkitahrojen jäämät voidaan puhdistaa ikkunalasinpesuaineella.

Suihkuseinän muut osat voidaan puhdistaa tarkoitukseen soveltuvalla miedolla nestemäisellä puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.

Hankaavia, hiovia aineita, happoja tai ammoniakkaa sisältäviä puhdistusaineita ei saa käyttää suihkuseinän lasiin tai muihin osiin. Puhdistusaineita, joiden pH-arvo on yli 8, ei tule käyttää suihkuseinän lasiin eikä muihin osiin.

1. MAALATUT, LAKATUT JA KALVO-OVET

Oven tahriintuessa pyyhi lika pois pehmeällä, kostealla liinalla kevyesti pyyhkien. Jos tahra ei lähde pelkällä vedellä, lisää liinaan puhdistusainetta. Suihkuta puhdistusaine puhtaaseen siivousliinaan tai kostuta siivousliina muulla tavalla. Pyyhi lopuksi pinta puhtaaksi puhtaaseen veteen kostutetulla liinalla ja kuivaa lopuksi puhtaalla ja kuivalla liinalla. Kalusteovet voidaan puhdistaa yleisillä kodin puhdistusaineilla, suosituksena esim. Kiilto Kodinpuhdistaja. Älä käytä kiehuvaa vettä puhdistuksessa. Hankaavien aineiden ja orgaanisten liuotteiden käyttö on kielletty. Ovi voi vahingoittua ollessaan kosketuksissa erittäin kuumiin kappaleisiin, kuten kuumiin kattiloihin tai paistinpannuihin. Ovea ei saa altistaa juoksevalle vedelle esim. asennettaessa tuotetta kosteisiin tiloihin. Kosteisiin tiloihin suositellaan asennettavaksi kalvopinnoitteinen ovi.

Kalvopinnoitettujen ovien lämmönkesto: Kestää SFS-standardien, EN-standardien ja DIN-normien kalusteoville asettamat vaatimukset. Kalvo-ovien lämmönkesto on -40°C - +80°C, hetkellisesti yli 100°C. Kalusteovet voi asentaa kylmiin tiloihin, ei kuitenkaan paikkaan missä lämpötila laskee alle -40°C. Uunin rungon ulkolämpötila on syytä tarkistaa asennuksen yhteydessä. Jos rungon lämpötila nousee yli kalusteovien suositusrajojen, asennuksessa on käytettävä lämpösuojalistoja.

Käsittely: MDF-kalusteovien varastoinnille ei ole mitään erityisvaatimuksia. Ovia ei kuitenkaan saa altistaa kosteudelle. Ovia käsitellessä on oltava aina varovainen ja huolellinen. MDF-kalusteovi on herkkä kolhuille, erityisesti kulmissa ja reunaosissa. Vedin- ja sarananreikiä tehdessä kiinnitä huomiota työalustan puhtauteen. Alustan roskat aiheuttavat helposti naarmuja oven pintaan. Erityistä tarkkaavaisuutta on noudatettava lakattujen ovien käsittelyssä. Kalvo-ovissa on poistettava suojakalvo. Vähäisiä kulumisesta tai kolhuista aiheutuneita maalivirheitä on mahdollista korjata paikkamaalilla. Maalipinnan rikkoutuessa levyyn asti ovi on erittäin altis kosteudelle. Jos kalvopintaovi rikkoontuu, sitä ei voi enää paikata. Näissä tapauksissa suosittelemme uuden oven hankintaa.

Hävittäminen: Ovet voidaan kierrättää, hävitettävä kuitenkin virallisten määräysten mukaisesti. Kalvo-ovissa, poltettaessa matalassa lämpötilassa, kloorivedyn muodostuminen on mahdollista, joten polttamista ei suositella kotiloissa. Myöskään maaliovia ei suositella poltettavaksi kotiloissa. PVC-kalvo kuuluu muovijätteisiin.

2. RUNKO-OSIEN JA MELAMIINIPINTAISTEN OVIENT HUOLTO JA HOITO-OHJEET

Runko-osien, sivujen, pohjan, katon, hyllyjen ja sokkelin sekä useiden ovien pintamateriaali on melamiini. Runkojen taustalevyt ovat maalatut. Kylpyhuonekalusteiden ja astiakaapin sivut on kosteudenkestävää, melamiinipintaista lastulevyä. Rungoissa noudatetaan ISO 9001, ISO 14001 -standardia ja niistä

on saatu FSC-C116274 ja PEFC-sertifikaatti. Rungot täyttävät formaldehydiä koskevat E1-vaatimukset.

Pyyhi kaappien rungot, ovet/etusarjat, hyllylevyt ja muut puupinnat pehmeällä, kostealla liinalla. Tarvittaessa voit käyttää mietoa puhdistusainetta. Käytä vain keittiösi materiaaleille soveltuvia neutraaleita astianpesuaineita (PH6-8) tai heikosti emäksisiä puhdistusaineita (PH6-8), esim. mäntysaippuaa, joka annostellaan veteen. Älä käytä puhdistusaineita, jotka sisältävät ammoniakia, alkoholia, valkaisuainetta tai hankaavia ainesosia. Pyyhi osat lopuksi puhtaan veteen kostutetulla liinalla ja kuivaa puhtaalla ja kuivalla liinalla. Jos pinoille roiskuu tai kaatuu jotakin, kuivaa pinta välittömästi. Neste ei saa jäädä seisomaan pinnalle. Muista pyyhkiä myös pöytäkaappien alapinta ja ovien reunat.

Älä sijoita esim. kahvin- tai vedenkeitintä niin, että niistä nouseva vesihöyry tiivistyy seinäkaappien ja ovien alapintaan. Älä myöskään avaa astianpesukoneen luukkua heti pesuohjelman päätyttyä, sillä koneesta nousevat lämpö ja kosteus voivat imeytyä työtasoon tai oviin, jolloin ne turpoavat.

3. LAMINAATTITASOJEN OMINAISUUDET JA HOITO-OHJEET

Laminaattitason lastulevyrunko ei sisällä haitallisia määriä formaldehydejä. Laminaattitason pinnasta ei irtoa mitään haitallisia aineita. Taso kestää kodin puhdistamiseen tarkoitettuja kemikaaleja ja niiden käyttöä. Taso ei kestä hankaavia/hiovia puhdistusaineita eikä kovaa mekaanista puhdistusta, esim. teräsvillaa. Puhdista tasot kuten muutkin kalustepinnat, mutta jos tahra on vaikea, voidaan se poistaa laminaattipinnalta talousspriihin, asetoniin tai tinneriin kostutetulla siivouspyyhkeellä pyyhkäisten, ei hangaten. Taso ei kestä naarmuttamista terävillä esineillä. Tasoa ei voida käyttää leikkuualustana. Taso ei kestä sille laskettuja kuumia kattiloita, leivinpeltejä tai kuumenevia kodinkoneita. Käytä aina pannunalusia suojataksesi työtason pintaa. Kun työtasoon tulee upotettava pesuallas tai liitostyöstö, kosteuden pääsy kansirakenteisiin on ehdottomasti estettävä esim. silikonimassalla. Muista aina kuivata tasolle roiskuvat/tippuvat nesteet (vesi, kahvi, kastikkeet jne.). Muista puhdistaa pinnat huolellisesti säännöllisin ajoin, siten pidät tasot kuin "uusina". Muista tarkastaa säännöllisesti tasojen ja seinän pystypintojen saumassa oleva silikonimassan kunto. Tarvittaessa poista vanha massa ja korvaa se uudella silikonimassalla. Jos huomaat tasoissa joitain muutoksia tai vikoja, puutu niihin heti ja korjauta ne tarvittaessa. Näin ehkäiset vakavammat ongelmat. Älä avaa astianpesukoneen luukkua heti pesuohjelman päätyttyä, sillä koneesta nousevat lämpö ja kosteus voivat imeytyä työtasoon tai oviin, jolloin ne turpoavat.

HUOM!

Allaskaappi on varustettu vuotohälyttimellä, jonka ohjeet löytyvät kohdassa 4.

8. RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETUT ALTAIDEN JA TISKIPÖYTIEN PUHDISTUS

Puhdista allas/tiskipöytä aina käytön jälkeen kostealla liinalla tai sienellä. Tarvittaessa voit käyttää pesuainetta, joka ei sisällä hankaavia ainesosia. Huuhtelee tiskiallas/tiskipöytä vedellä ja kuivaa sen jälkeen allas kuivalla liinalla, jotta siihen ei syntyisi kalkkitahroja veden kuivuessa. Älä käytä puhdistukseen hankausnestettä, teräsvillaa tai teräviä esineitä, jotka voivat naarmuttaa ruostumatonta teräspintaa. Allas/tiskipöytä voi värjäytyä, jos kostealla pöydällä seisoo pitkään rautaa sisältäviä esineitä, kuten teräsvillaa, valurautaisia esineitä, nauvoja tai soraa. Värjäytyminen johtuu tällöin vieraasta materiaalista. Puhdista ja pyyhi allas/tiskipöytä aina pituussuunnassa. Teräspinnan naarmuuntuminen on teräkselle ominaista.



SANITEETTIPOSLIININ PESUOHJEET

Posliinin kova ja kiiltävä pinta on helppo pitää puhtaana. Pese WC säännöllisesti harjalla. Likaantunut WC-kulho tulee puhdistaa välittömästi. Tähän tarkoitukseen suosittelemme WC- tai yleispuhdistusaineita. Emme suosittele puhdistusaineiden tai muiden kemikaalien annostelemista vesisäiliöön, koska venttiilin muoviosat saattavat vahingoittua ja posliini värjäytyä. WC-kulhon vedenpinnan alla oleva alue eli vesilukko on syytä puhdistaa säännöllisesti bakteereja tuhoavalla WC-puhdistusaineella valmistajan ohjeita noudattaen.

Tavallisin likakerros on kalkkipitoisen veden aiheuttama. Tämä valkoinen posliinissa näkymätön kerros, johon värjäymät ja lika tarttuvat, on syytä puhdistaa happamalla puhdistusaineella (pH -arvo 1-3). Kalkin havaitsee karheana pintana esim kulhon takaosassa, johon vettä valuu huuhtelun jälkeen.

Vinkki kalkin poistamiseen:

Kuivaa posliinin pinta mahdollisimman hyvin ja pyri tyhjentämään myös vesilukko. Kaada posliinille hapanta pesuainetta tai talousetikkaa. Anna aineen vaikuttaa vähintään 1-2 tuntia, pese sen jälkeen kulho harjalla ja huuhtele hyvin.

Joskus vesi sisältää värjäviä aineita. Rauta tai ruoste antaa keltaruskean värin ja kupari taas antaa vaaleanvihreän sävyn. Yleisin lähde näille aineille löytyy veden putkijärjestelmästä. Samoin eräät WC-raikastimet saattavat jättää kulhoon värjäytymiä.

Mikäli posliinipinta on voimakkaasti likaantunut eikä puhdistu tavallisilla saniteetti- puhdistusaineilla suositellaan puhdistusta etikka- tai sitruunahappoliuoksella.

Tällöin on huomioitava, että ihon ja etenkin silmien suojauksesta on huolehdittava eikä liuosta saa päästää muovi- tai muille kuin posliinipinnoille. Liuoksen on oltava vedellä laimennettu (WC:n vesilukkoon voi käyttää hieman voimakkaampaa liuosta, vesilukon vesitilavuus on 1,5-2,0 l mallista riippuen) eikä liuosta saa jättää kuivumaan posliinipinnalle, vaan se on välittömästi harjattava aineen levittämisen jälkeen minkä jälkeen pinta on huuhdeltava

Hankausjauhetta sisältäviä puhdistusaineita, teräsvillaa tai keraamisia hiontahiukkasia sisältäviä karkeita hankausliinoja ei saa käyttää.

Emme suosittele lipeää (natriumhydroksidia) tai hypoklorideja (klooripohjaiset puhdistusaineet) sisältäviä aineita, joiden pH arvo ylittää 10 (voimakkaasti alkalisia).

Runsashappoisia aineita kuten suola- ja rikkihappoja ei saa käyttää, kuten ei myöskään voimakkaasti alkalisia lipeäpohjaisia putkenavausaineita. Mainitut aineet kuormittavat ympäristöä huomattavasti. Voimakkaita kemikaaleja kuten liuottimia, muita myrkkyyä, maaleja tai laasteja ei myöskään saa kaataa kulhoon, koska ne voivat vahingoittaa WC-pintaa, putkistoa sekä myös ympäristöä.

Hanojen ulkopintojen ja hanavarusteiden puhdistus

Hanojen ulkopintojen hoidossa pätevät samat säännöt, kuin kodin maalattujen pintojen puhtaanapidossa yleensä. Pitämällä elektronisten hanojen sensori/valokenno puhtaana varmistetaan hanan moitteeton toiminta. Säännöllisesti tapahtuvaan hanojen ulkopintojen puhdistukseen tulee käyttää neutraaleja tai lievästi emäksisiä (pH 6 - 9) nestemäisiä puhdistusaineita. Tällaisia ovat mm. saippualliuokset ja useat astianpesuaineet (ei konepesuaineet). (Noudata aina pesuaineen valmistajan käyttö- ja annosteluohjeita). Orgaanisia liuottimia, syövyttäviä ja/tai hankaavia aineita tai puhdistusvälineitä ei saa käyttää.

Varoitus!

Kromipinnoite ei kestä, tai kestää huonosti, fosforihappoa ja klooriyhdisteitä. Sama koskee myös suihkuvarusteidenmuoviosia. Tällaisia ovat esim.

- Alumiinikloridit (käytetään mm. hienpoistoaineissa/deodoranteissa)
- Suolahappo ja sen johdannaiset (käytetään mm. kalkinpoistoon tarkoitetuissa puhdistusaineissa/kaakelinpuhdistusaineissa)
- Erilaiset klooria sisältävät happamat ja emäksiset puhdistusaineet
- Suolavesi (esim. merivesi)
- Runsaasti klooripitoinen ilma
- Erilaiset fosforihappoa sisältävät puhdistusaineet
- Alkoholia sisältävät puhdistusaineet eivät sovellu akryylipintojen puhdistukseen.

Huom! Hyvin laimeatkin liuokset saattavat vaurioittaa pinnoitetta, koska kuivuessa vesi haihtuu pois, mutta tehoaineet jäävät jäljelle ja näin liuos väkevöityy.

Puhdistaminen painepesurilla on kielletty.

Puhdistus

- Puhdista hana pesuaineliuokseen kostutetulla sienellä tai pehmeällä keittiöliinalla. Huom! Älä käytä sumutinpulloa!
- Huuhtelee hana runsaalla puhtaalla, haalealla vedellä.
- Pyyhi lopuksi hana kuivaksi.

Jalometallipinnoitteet: aranja, edelmessinki, kulta, satiini ja brilliant

Mikäli jalometallipinnoitteiset hanat ajan myötä käytössä paikoitellen tummuvat, voidaan tummentumat puhdistaa käyttämällä esim. nestemäisiä hopeanpuhdistusaineita. Puhdistuksen jälkeen tulee pinnat aina huuhdella ja pyyhkiä kuivaksi.

Huom!

Jos hanasta tulee ruskeaa / sameaa vettä, vettä tulee valuttaa, kunnes se on kirkasta. Ruskea / samea vesi ei ole vaarallista.

Altaan hajulukon puhdistaminen

Ensimmäinen merkki hajulukon puhdistus tarpeesta on yleensä lavuaarin läheisyydessä leijuva viemärin haju. Toinen varma merkki puhdistustarpeesta on se, ettei vesi poistu lavuaarista normaaliin ta-paan, vaan lavuaarin tyhjentymistä joudutaan odottamaan tavallista kauemmin. Molempiin edellä mainittuihin vaipeihin auttaa tyypillisesti viemärin hajulukon puhdistus.

Tarvittavat työvälineet

Työssä tarvitaan suojakäsineet (kumiset ns. keittiöhanskat), suojaämpäri ja mahdollisesti myös vanha pyyhe tai talouspaperia johon pienet roiskeet saadaan pyyhittyä. Putkien puhdistukseen voidaan puolestaan käyttää vanhaa tiski- tai pulloharjaa. Hajulukon puhdistuksessa käytetään yleensä myös desinfiivaa puhdistusainetta.

Hajulukon irrottaminen

Käsienpesualtaan tai keittiön lavuaarin hajulukko on tyypillisesti kiinni kahdesta kohdasta; yläpäästä ja sivusta (yläpään liitoksen kautta likavesi saapuu hajulukkoon, ja kyljessä olevan liitoksen kautta vesi poistuu hajulukosta). Kun hajulukko poistetaan, irrotetaan ensin yleensä sivuliitos eli ns. poistoputki. Poistoputken irrottamisen yhteydessä hajulukosta saattaa tippua hieman likavettä, joten suojaämpäri on hyvä olla hajulukon alla jo tässä vaiheessa. Seuraavaksi irrotetaan hajulukon lavuaarin puoleinen (ylä)liitos, ja hajulukko vedetään hallitusti alas ja lukossa olevat vedet kaadetaan esim. likaämpäriin tai vaikka wc-pytyyn. Jos hajulukossa on runsaasti hiustuppoja, kannattaa ne nostella vaikkapa roskapussiin.

Huomioitavaa hajulukon tyhjennyksessä ja puhdistuksessa

Irrotettu hajulukko voidaan puhdistaa helposti esimerkiksi vettä puolillaan olevassa ämpärissä. Apuna työssä voidaan käyttää vaikkapa vanhaa tiski- tai pulloharjaa. Mikäli hajulukon sisäpinnat näyttävät erittäin likaisilta voidaan työssä käyttää myös desinfiivaa puhdistusainetta (tyypillisesti kloriittia).

Puhdistuksen yhteydessä on hyvä puhdistaa ja avata myös hajulukkoon tuleva putki (lavuaarin poistoputki) sekä hajulukon poistoputki. Etenkin lavuaarin poistoputki on hyvä puhdistaa esimerkiksi pulloharjan avulla (mikäli lavuaarin ja poistoputken rakenne tämän sallii).

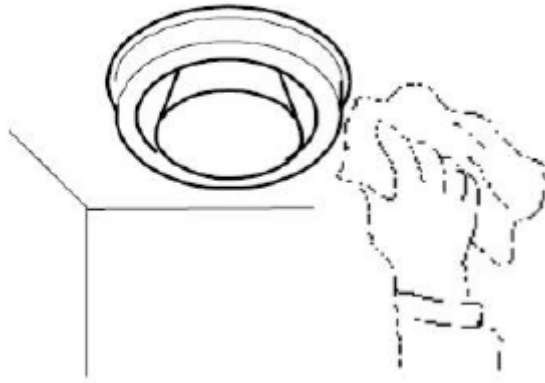
Kun hajulukko ja likaveden poistoon liittyvät putket on puhdistettu, voidaan hajulukko kiinnittää takaisin paikalleen. Ennen kiinnitystä kannattaa tarkastaa vielä hajulukon ja poistoputken tiivisteiden kunto; kuluneet tiivisteet on helppo vaihtaa samalla uusiin. Kun suojatulppa ja hajulukko on kiinnitetty takaisin, laske hanasta vettä esim. parin minuutin ajan ja tarkista että kaikki liitokset pitävät.

Puhdista myös lavuaarin ylivalukanava

Hajulukon puhdistaminen ei yksistään aina riitä ikävien hajujen poistamiseen, vaan puhdistusta saattaa kaivata myös lavuaarin ns. ylivalukanava. Kyseessä on siis kanava, jonka avulla pyritään estämään täyteen vettä lasketun lavuaarin tulviminen (kyseessä on siis tyyppillisesti lavuaarin yläosassa näkyvä pieni aukko).

Kyseistä kanavaa voidaan puhdistaa joustavalla pulloharjalla sekä ylä- että alakautta. Vaihtoehtoisesti kanavan poistoaukko (ala-aukko) voidaan tukkia väliaikaisesti, jolloin kanava voidaan täyttää pesuaineseoksella (tai hajuja neutralisoivalla seoksella), jonka jälkeen tulppa voidaan poistaa ja kanava huuhdella puhtaaksi. Käytetäänpä mitä tahansa puhdistusmenetelmää, on tärkeää varmistaa, ettei käytettävä menetelmä vahingoita lavuaarin pintaa. Lisäksi kanavan toimivuus tulee testata puhdistuksen päätteeksi.

Venttiit on puhdistettava kostealla kangaspyyhkeellä aika ajoin.
Älä irroita mitään osia. Pelkkä pintapuolinen puhdistus.



Lattiakaivo

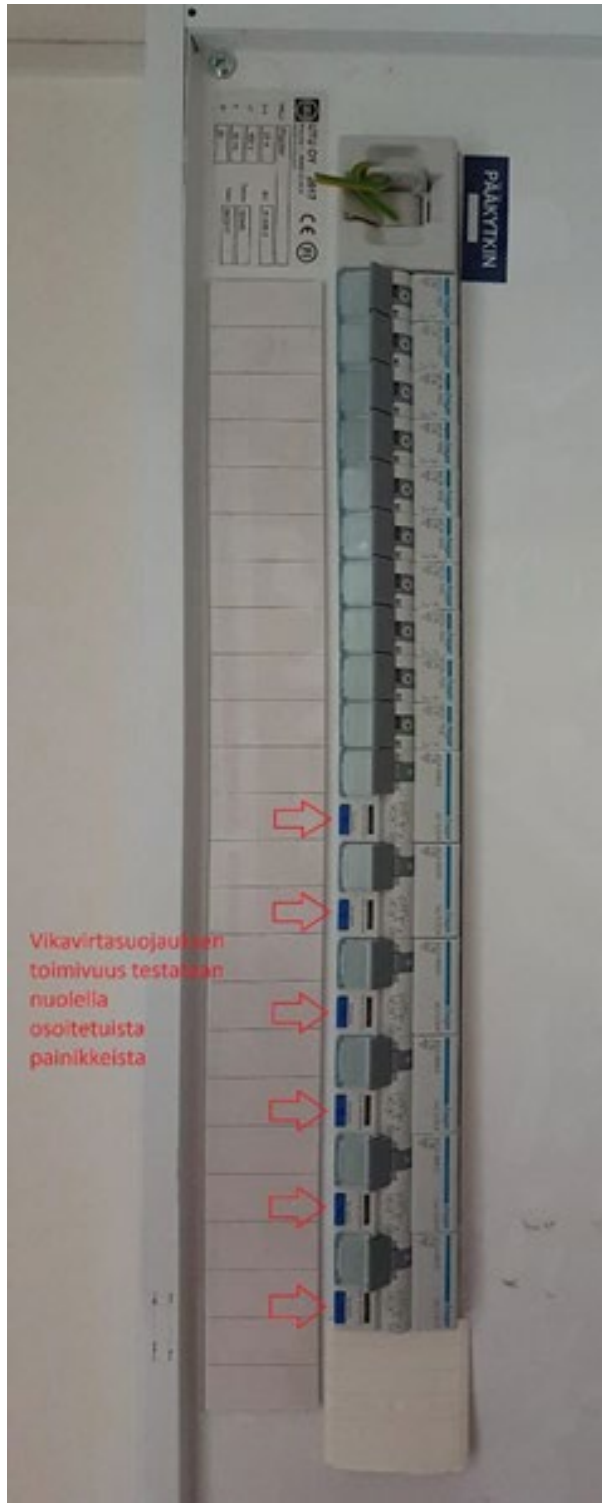
Ennen lattiakaivon puhdistusta on hyvä juoksuttaa tai kaataa ämpärillä muutamia litroja vettä lattiakaivoon, jotta kaivossa oleva vesi vaihtuu - samalla nähdään miten lattiakaivo vetää; vai vaikuttaisiko lattiakaivo olevan tukkeessa. Lisäksi tilan - esimerkiksi pesuhuoneen - tuuletusikkuna kannattaa avata heti puhdistuksen alkumetreillä, jolloin lattiakaivon puhdistaminen ei nosta tilaan ikävää viemäriin hajua.

Lattiakaivon puhdistus aloitetaan poistamalla lattiakaivon kansi/ritilä. Tämän jälkeen kannesta poistetaan siihen kerääntyneet irtohiukset ja muu lika. Ritilä voidaan poistaa lattiakaivosta jo ennen veden juoksutuksen aloittamista, jotta kaivon kunto on selvemmin nähtävillä. Lattiakaivon kansi on myös hyvä pestä sekä pääli- ja alapuolelta käyttämällä pH-arvoltaan emäksistä puhdistusainetta (mikäli käytetty materiaali ei aseta tälle esteitä).

Lattiakaivon kannen puhdistus on hyvä tehdä vaikka käyttämällä vanhaa hammasharjaa, jolloin myös ritilässä olevat välit saadaan puhdistettua kunnolla. Seuraavaksi lattiakaivon puhdistus jatkuu poistamalla lattiakaivossa olevat irtoroskat ennen lattiakaivon seinämien puhdistusta. Lattiakaivon seinistä saattaa kyllä irrota uutta irtoroskaa, mutta näin toimimalla minimoidaan puhdistuksen aikana irronneiden roskien muodostamien tukosten syntyminen. Irtoroskia saakin usein olla poistamassa lattiakaivosta tämän tästä - läpi koko puhdistuksen.

Kun lattiakaivon ritilä/kansi on saatu puhtaaksi ja irtoroskat on poistettu itse kaivosta, voidaan puhdistaa lattiakaivon seinämät. Puhdistus kannattaa aloittaa tietysti kaivon yläosasta, eli kohdasta johon lattiakaivon kansi asetetaan. Mikäli lattiakaivon seinämät ovat samaa materiaalia kuin kansi, voit hyvin käyttää samaa puhdistusainetta. Hyvä apuväline lattiakaivon sisäseinien puhdistukseen on vanha tiskiharja. Lattiakaivon puhdistus ei kieltämättä kuulu kaikista siistimpien kodinhoitotehtävien joukkoon – varsinkaan jos kaivo on ollut pitkään puhdistamatta. Tästä syystä johtuen työhön kannattaa valita esimerkiksi kumiset suojakäsineet, jotka suojaavat sormien lisäksi myös ranteita.

2. Sähkökeskuksen vikavirtasuoja



Vikavirtasuojien testaus

HUOM! Kylpyhuoneesi on varustettu vikavirtasuojatulla pistorasialla. Vikavirtasuoja tulisi testata säännöllisesti esimerkiksi neljännesvuosittain.

Keskuksessa on testipainike, jolloin vikavirran pitäisi lauetta. Kun vikavirtasuojaus on testattu, palautetaan vikavirtakytkin asentoon I.

Vikavirtasuojien testaus

Jos jokin valaisin ei toimi tai pistorasiaan ei tule sähköä, eikä ole sähkökatkos, tarkista keskuksesta onko jokin vikavirtasuoja tai johdonsuoja-automaatti lauennut.

Jos jokin johdonsuoja-automaatti tai vikavirtasuoja on 0-asennossa käännä se takaisin asentoon 1. Mikäli se ei pysy päällä tai palautuu 0-asentoon, ole yhteydessä huolto-yhtiöön

3. Polttimot

Kaikki asuntoon asennetut valot ovat LED-valoja.
Asuntojen LED-valoja ei saa vaihtaa muu kuin huoltoyhtiö.

4. Astian- ja pyykinpesukoneen asennus

Astianpesukoneen varauskaapin purkuohje

Mikäli haluat asentaa astianpesukoneen astianpesukonevarauksella varustettuun kaappiin tulee kaappi purkaa alla mainittuja ohjeita noudattaen.

1. Irroita alasokkeli pesukonevarauksen kohdalta.
2. Ruuvaa irti varauksen kohdalla oleva kaappirunko. Muista säilyttää kaappirunko.
3. Asennuta astianpesukone varausaukkoon. Kaikki tarvittavat reiät ja reitit astianpesukoneen johdolle sekä tulo- ja poistoletkulle on valmiina.

Astianpesukoneen asennus

Astianpesukoneen (apk) asennustyö on teetettävä LVI-asentajalla. Apk-tilaan on asennettava muovimatto reunoilta ylösnostettuna n. 100 mm tai valmiskaukalo. Liitännät vesi- ja viemäriverkoston on tehtävä kiinteillä liitännöillä ja vesijohtoon sulkuventtiileillä.

5. Pyykinpesukoneen asennus

Osa asunnon kylpyhuoneista on varustettu kiinteällä pesukoneventtiilillä sekä viemärointiliittimellä, pyykinpesukoneen liittämistä varten. Muussa tapauksessa pyykinpesukoneen tulovesi liitetään allaskalusteen hanaan ja poistovesi liitetään pesualtaan viemäriin vesilukkoon.

Varmista että pyykinpesukone on asennettu suoraan. Mikäli kone on vinossa, voi pyykinpesukone pitää voimakasta ääntä, laakerit voivat kulua epätasaisesti ja laite voi myös siirtyä linkouksen aikana itsestään.

Mikäli olet epävarma pyykinpesukoneen asennuksesta, suosittelemme työn teettämisen putkiasentajalla.

6. Keittiön allaskaapin vuotovahti

Vuoto- ja kosteushälytín on paristoilla toimiva itsenäinen hälytínlaite. Laite hälyttää sireenillä vuodosta, testatessa tai pariston jännitteen alenemisesta. Keskusyksikkö havaitsee tunnistimen alapuolen kuparijohtimien väliin kertyvän veden ja kosteuden.

1. Paristo

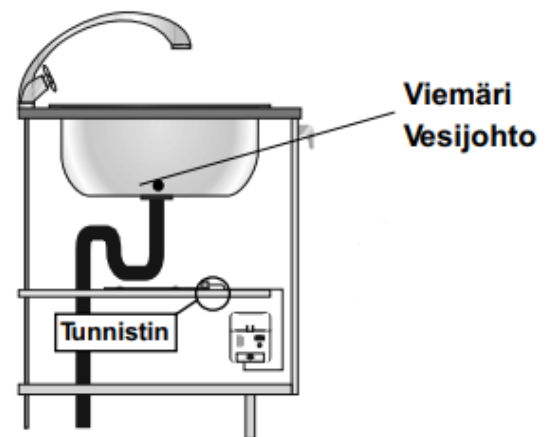
Vuoto- ja kosteushälytín toimii 9V paristolla tai 12VDC tasajännitteellä. Paristo suositellaan vaihdettavaksi 2 vuoden välein tai kun ilmaisín antaa lyhyen aika-ajoin toistuvan paristovika merkkiäänén. Tällöin ilmaisimeen tulee vaihtaa uusi 9V alkaliparisto (tyyppi 6LF22 "Neppariparisto"). Ilmaisimen toiminnan testaus tulee tehdä aina pariston vaihdon yhteydessä.

2. On / Off-kytkin

Laitteen päälle- ja poiskytkentä voidaan suorittaa oheisella kytkimellä. Vuoto- ja kosteushälytín toiminnot palautuvat päällekytkennän yhteydessä. Kytkin tulee olla Off-asennossa pariston vaihdon yhteydessä.

3. Testauspainike

Painamalla tätä nappia voit testata laitteen hälytyssireenin ja -releen toiminnan. Muista suorittaa testaus asennuksen jälkeen ja aina vuosittaisen paristonvaihdon yhteydessä.





7. Kodinkoneet

Liesi

Käyttöohjeet seuraavalla sivulla

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	17
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	18
3. LAITTEEN KUVAUS.....	20
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	22
5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	23
6. HOITO JA PUHDISTUS.....	24
7. VIANMÄÄRITYS.....	24
8. ASENNUKSEEN.....	26
9. TEKNISET TIEDOT.....	28
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	28

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista. Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.electrolux.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

- **VAROITUS:** Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä **KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- **HUOMAUTUS:** Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen

- alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laitte on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluumme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.

- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.

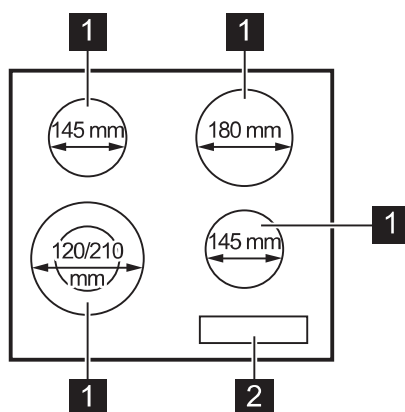
**VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Keittoalueet



2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Hävittäminen

**VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

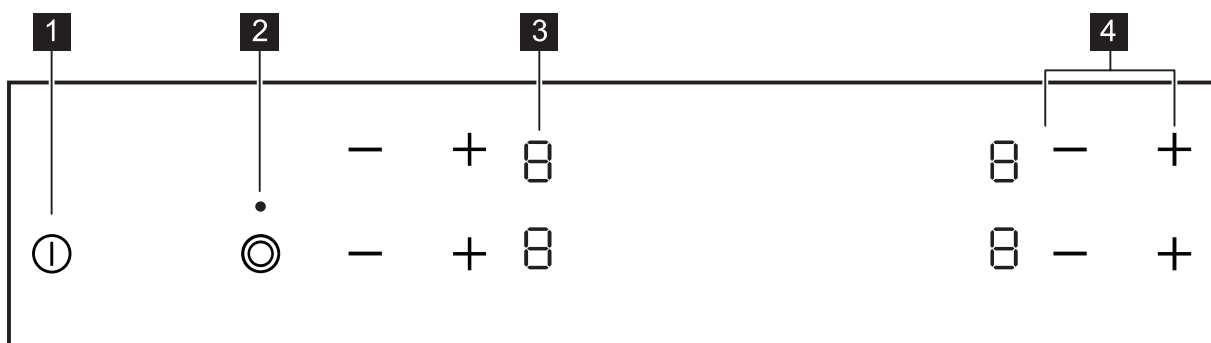
2.6 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

1 Keittoalue

2 Käyttöpaneeli

3.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	-	Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
4	-	Tehotason säätäminen.

3.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
+ numero	Toimintahäiriö.
	Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).
	Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.
	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.

3.4 Jälkilämmön merkkivalo



VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.


4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

4.2 Automaattinen virrankatkaisu


Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:




- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

4.3 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan

koskettamalla painiketta . Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

4.4 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan.





Käytä kosketuspainiketta: 





Kytke ulompi lämpöalue toimintaan: kosketa kosketuspainiketta. Merkkivalo syttyy.




Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois toiminnasta: kosketa kosketuspainiketta, kunnes merkkivalo sammuu.

4.5 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa kahden edessä olevan keittoalueen painiketta  4 sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa kahden edessä olevan keittoalueen painiketta  4 sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy. Kosketa kahden edessä olevan keittoalueen painiketta  4 sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä

painikkeella ①, toiminto on edelleen kytkettynä.

5. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Keittoastiat



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

5.2 Esimerkkejä keittotoiminnoista



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattien sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinukkejä
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		

6. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

6.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu, sokeri ja sokeripitoinen

ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Varo palovammoja. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** puhdista lasipinta liinalla, jota on kostutettu veden ja viinietikan liuokseen.




7. VIANMÄÄRITYS






VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotasoa kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
		Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen  päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan.		Kytke sisempi lämpöalue ensin toimintaan.
 Monikeittoalueella on tumma alue.	On normaalia, että monikeittoalueella on tumma alue.	
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
 sytty.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
 syttyy.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

7.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista,

että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

8. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

8.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

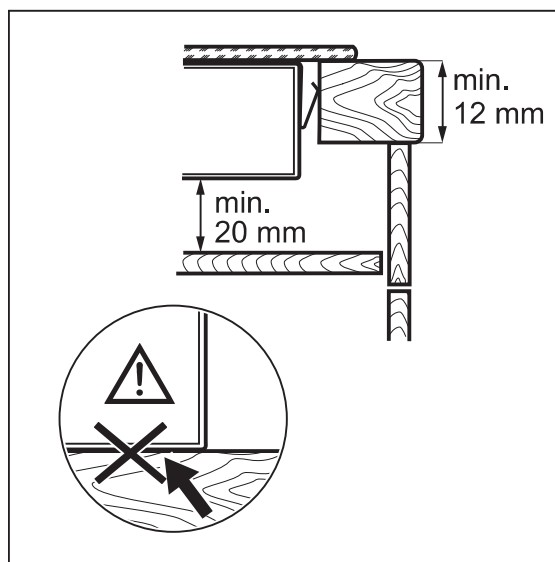
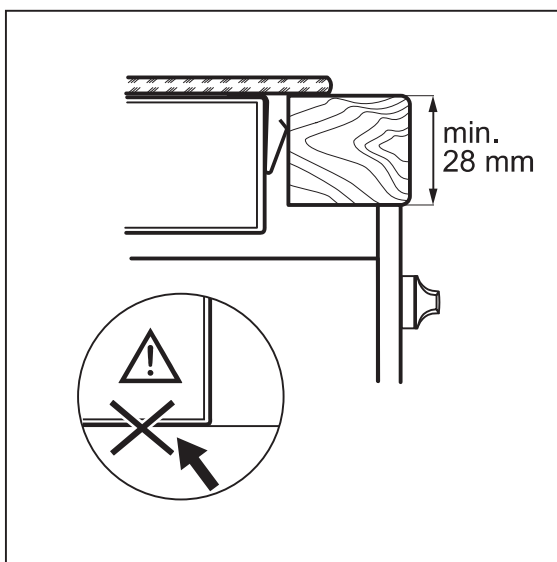
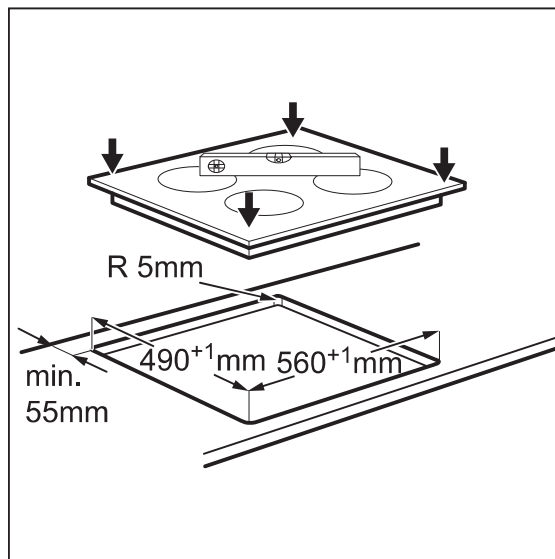
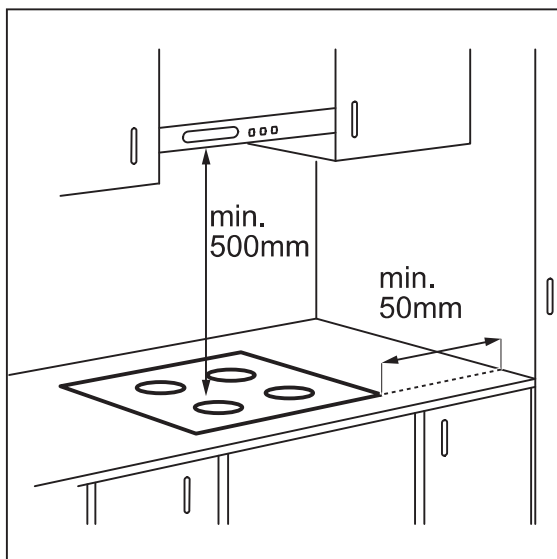
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu

sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

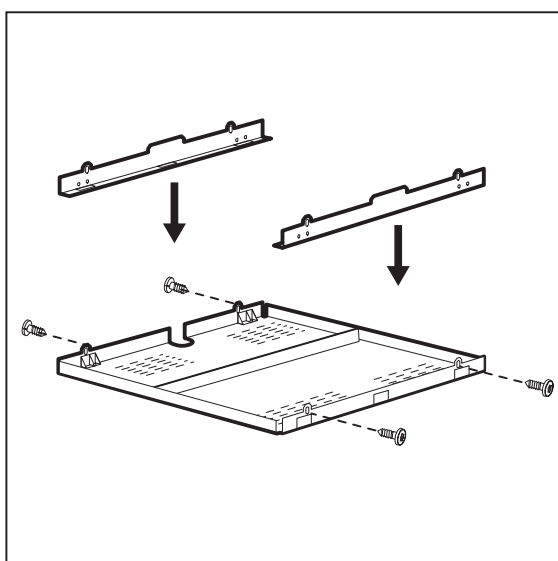
8.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä seuraavaa (tai sitä suurempaa) virtajohtotyyppiä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi: H05V2V2-F T min 90 °C. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

8.4 Asennus



8.5 Suojakotelo



Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), keittotason alapuolella oleva suojataso ei ole tarpeen. Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HOC620F
Tyyppi 58 HAD 03 AO

Sarjanumero
ELECTROLUX

Tuotenumero 949 492 109 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Valmistettu Romaniassa

6.4 kW



9.2 Keittoalueiden määrittelykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Keittoalueen halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	750 / 2200	120 / 210
Vasemmalla takana	1200	145
Oikealla edessä	1200	145
Oikealla takana	1800	180

Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	HOC620F	
Keittotasotyyppi	Sisäänrakennettu keittotasoa	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennustekniikka	Säteilevä lämmitin	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm
	Vasemmalla takana	14,5 cm
	Oikealla edessä	14,5 cm
	Oikealla takana	18,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	199,1 Wh/kg
	Vasemmalla takana	202,3 Wh/kg
	Oikealla edessä	202,3 Wh/kg
	Oikealla takana	183,9 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	196,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat



10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.



Liesi (yksiöt)

Käyttöohjeet seuraavalla sivulla

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittämissä ohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	18
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	20
3. ASENNUKSEN.....	22
4. TUOTEKUVAUS.....	25
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	26
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	29
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	30
8. VIANMÄÄRITYS.....	30
9. TEKNISET TIEDOT.....	32
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	32
11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	33

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat laitteen alapuolelle vanerista, keittiön jäännösmateriaalista tai muusta syttymättömästä materiaalista valmistetun erotuslevyn, joka estää pääsyn laitteen alapuolelle.
- Erotuslevyn tulee peittää keittotason alla oleva alue kokonaan.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.

- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.

- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineisia kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineiden jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin

tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestävämmän kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Malli
Tuotenumero
Sarjanumero

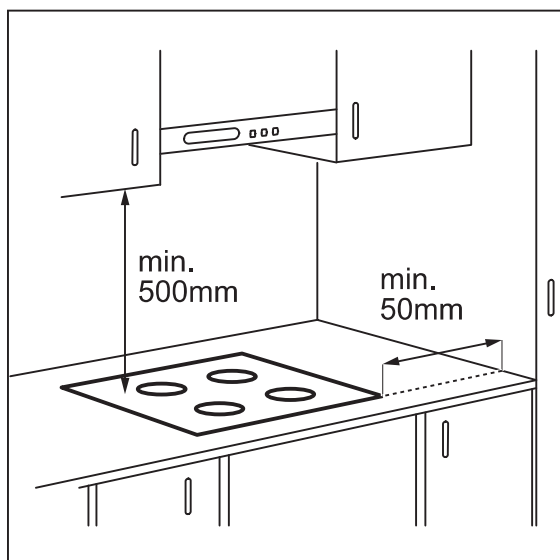
3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohtolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohtotyypin vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan.

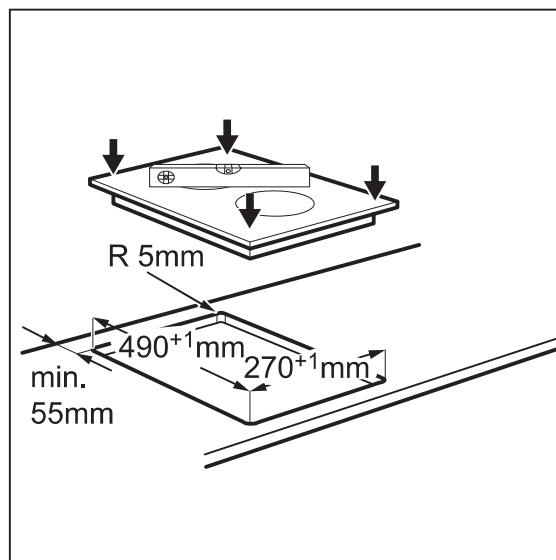
3.5 Kokaminen

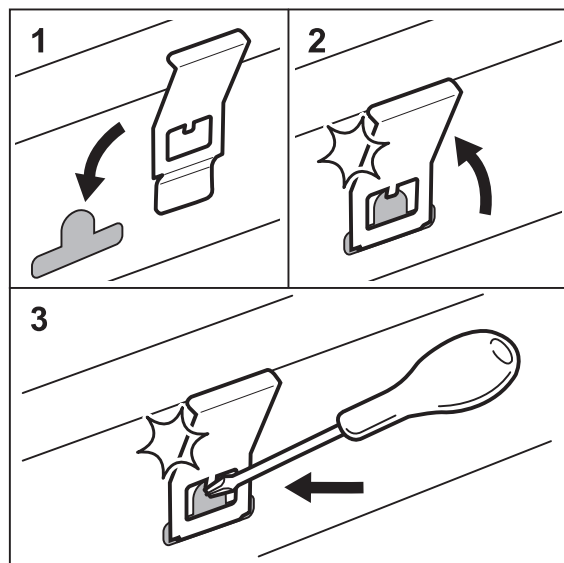
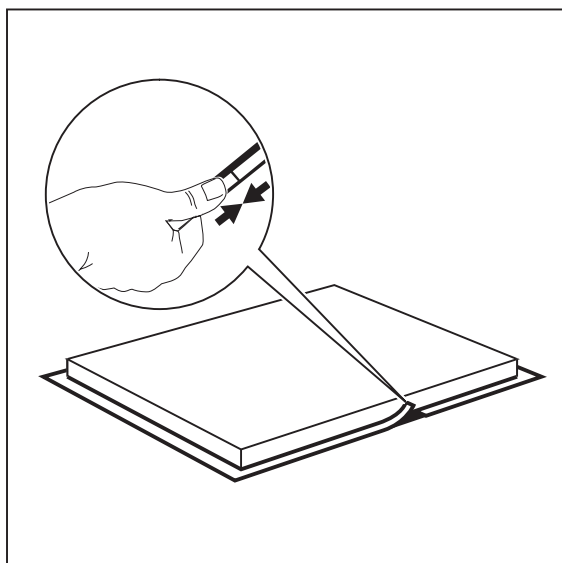
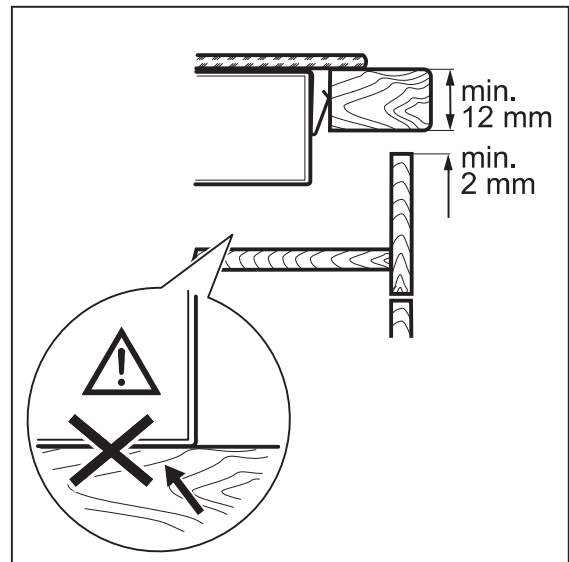
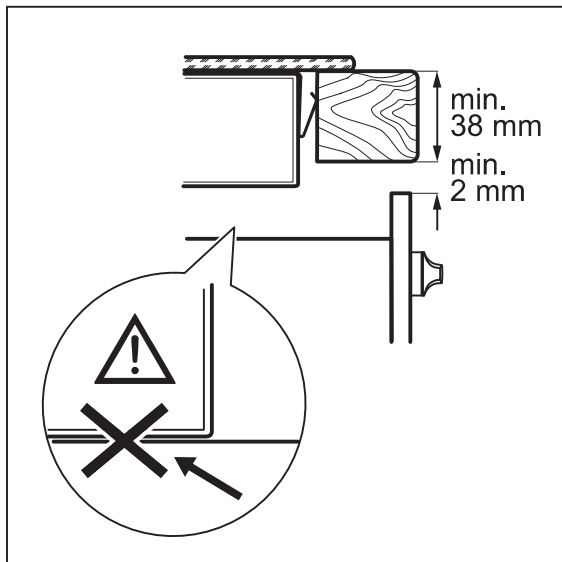


Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohtoon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

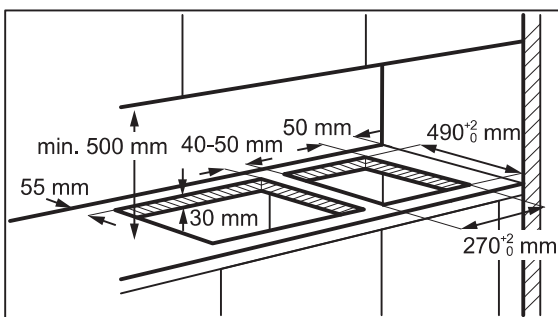
3.4 Tiivisteiden kiinnittäminen - asennus tason päälle

1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä tuotteen mukana toimitettu 2 x 6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen pinnan ulkoista reunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat yhden keittotason sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.
4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.





3.6 Useamman kuin yhden keittotason asennus



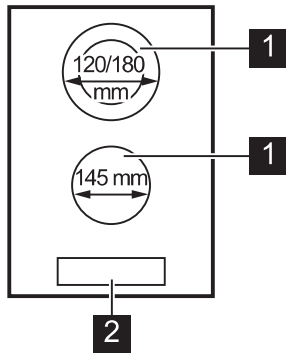
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Domino Hob - Worktop installation



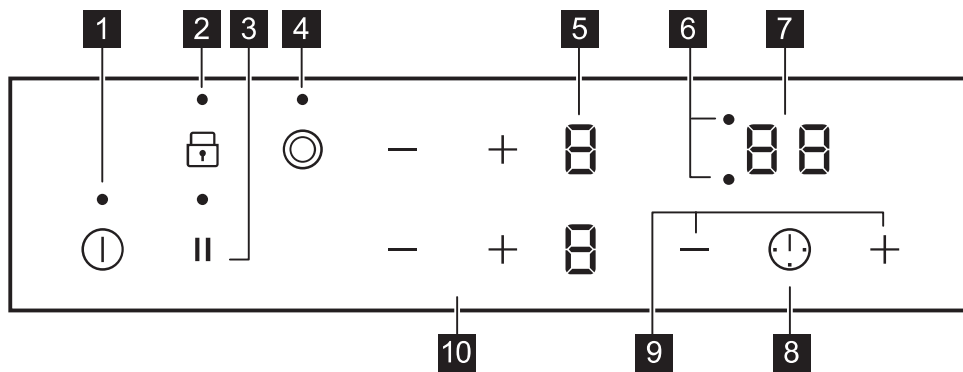
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely








- 1 Keittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet










Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	 PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	 Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	 Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
4 	-	Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
5 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6 -	Keittoalueiden ajastimen ilmaiset	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8 	-	Keittoalueen valitseminen.
9 + / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10 + / -	-	Tehotason säätäminen.


4.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

4.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

 Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.


5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta


Keittotasoa kytetään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu





Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkymisaika
 , 1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

5.3 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytetään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

5.4 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan.

Käytä kosketuspainiketta: 

Kytke ulompi lämpöalue toimintaan: kosketa kosketuspainiketta. Merkkivalo syttyy.


Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois toiminnasta: kosketa kosketuspainiketta, kunnes merkkivalo sammuu.



5.5 Ajastin


• Ajanlaskuajastin



Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.


Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan muuttaminen: kosketa ajastimen  tai  -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä.


Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.




Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon **00**. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

 Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

• Hälytinajastin



Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa ajastimen  -painiketta ja sitten  tai  -painiketta ja aseta aika. Kun

ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  ja sen jälkeen painiketta . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon **00**.



 Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.6 Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta  .
 syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  . Edellinen tehotaso palautuu.

5.7 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.


Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta  .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:




kosketa painiketta  . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

 Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.8 Lapsilukko




Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.



Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan painikkeella  . Älä

valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:


kytke keittotaso toimintaan painikkeella .

Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .






Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella  .  syttyy.



Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.

Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa. Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket


keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettynä.


5.9 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy. Kosketa vasemmalla edessä olevan alueen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Ruoanlaittovälineet

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.




Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

6.2 Esimerkkejä keittotoiminnoista



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
 - 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisen friteeraus.		

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka.

Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

8. VIANMÄÄRITYS








VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan.		Kytke ensin sisempi lämpöalue toimintaan muuttamalla tehotasoa.
 Monialueella on tumma alue.	Monialueella esiintyvä tumma alue on normaali.	
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaineen kosketustaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Ks. "Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
 menee päälle.	Virransyötön toinen vaihe puuttuu.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Irrota sulake, odota yhden minuutin ajan ja laita sulake takaisin paikoilleen.

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä

virheilmoitus. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuukirjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

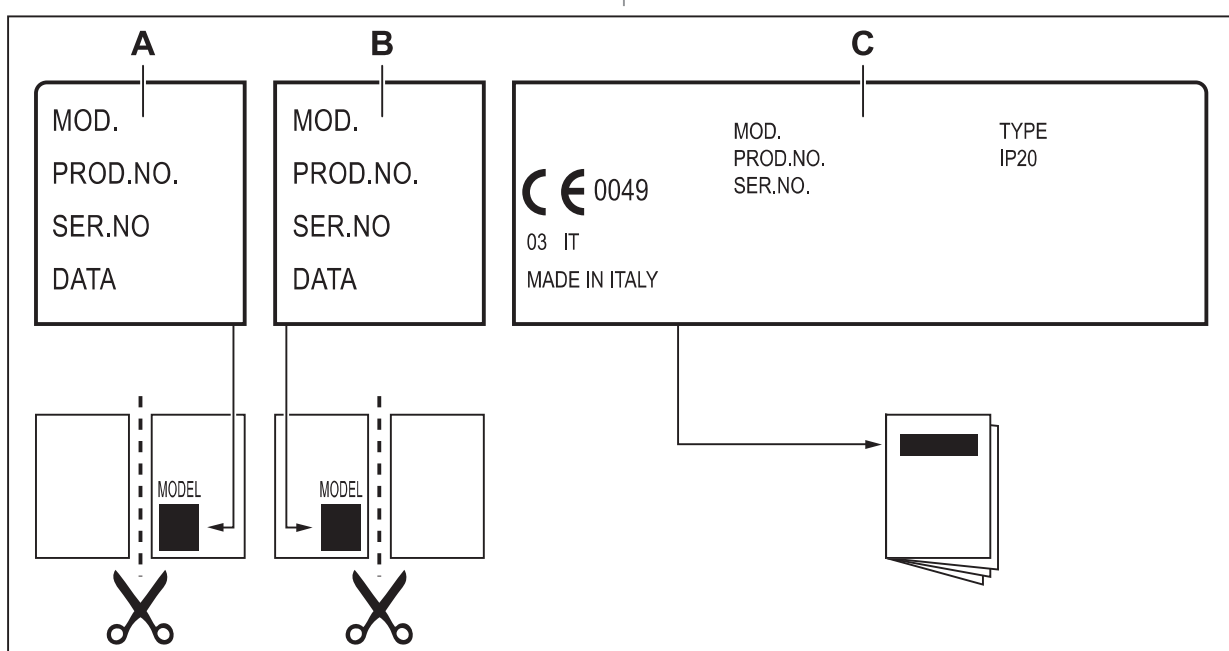
9.1 Keittoalueiden määrittäykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Keittoalueen halkaisija [mm]
Keskellä edessä	1200	145
Keskellä takana	700 / 1700	120 / 180

Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

9.2 Lisävarustepakkauksen mukana toimitetut merkit

Kiinnitä merkit seuraavasti:



- A.** Kiinnitä se takuukorttiin ja lähetä tämä osa (jos soveltuu).
- B.** Kiinnitä se takuukorttiin ja säilytä tämä osa (jos soveltuu).

- C.** Kiinnitä se ohjekirjaan.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-alueita

Mallin tunnus	HOC335F
Keittotasotyyppe	Kalusteeseen asennettava keittotaso

Keittoalueiden määrä		2
Kuumennustekniikka		Säteilevä lämmitin
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Keskellä edessä Keskellä takana	14,5 cm 18,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Keskellä edessä Keskellä takana	188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		189,8 Wh/kg

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat


10.2 Energiansäästö


Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.



Uuni

Käyttöohjeet seuraavalla sivulla

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	11
8. LISÄTOIMINNOT.....	12
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	12
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	22
11. VIANMÄÄRITYS.....	25
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	26

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista. Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.electrolux.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

Kaapin vähimmäis- korkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan le- veys	595 mm

Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on

ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit Euroopassa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm²)
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollajohtimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholilla sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.

- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku.
- Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidukaan.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyypin on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

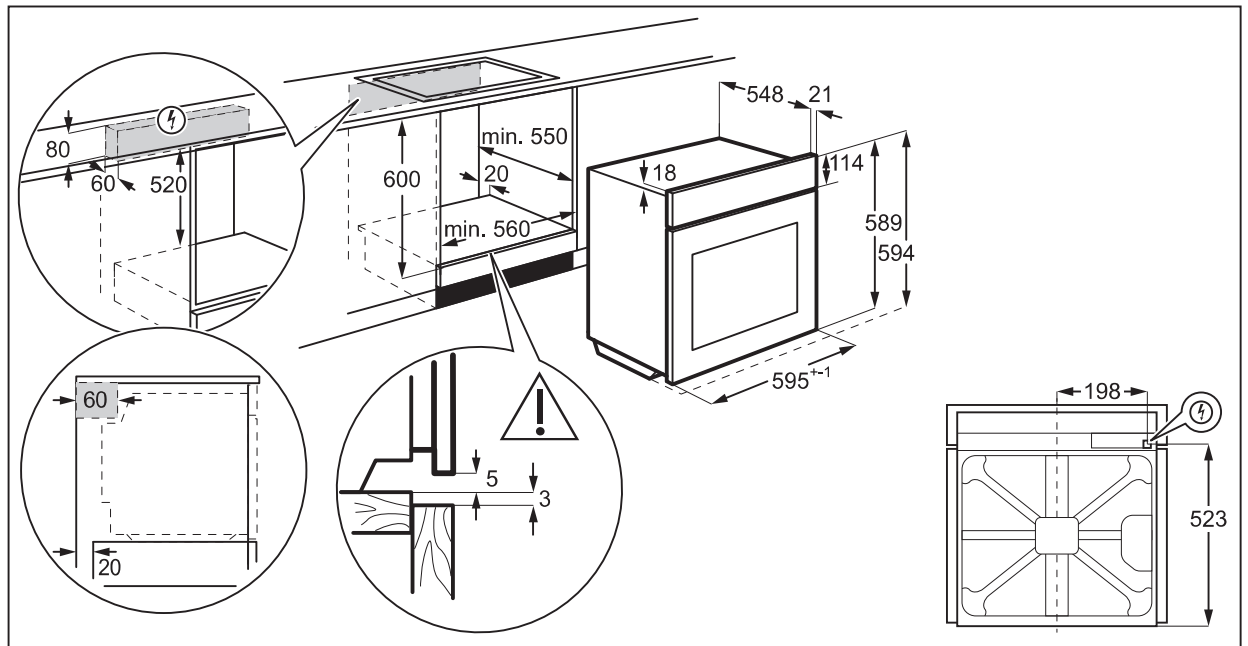
3. ASENNUS

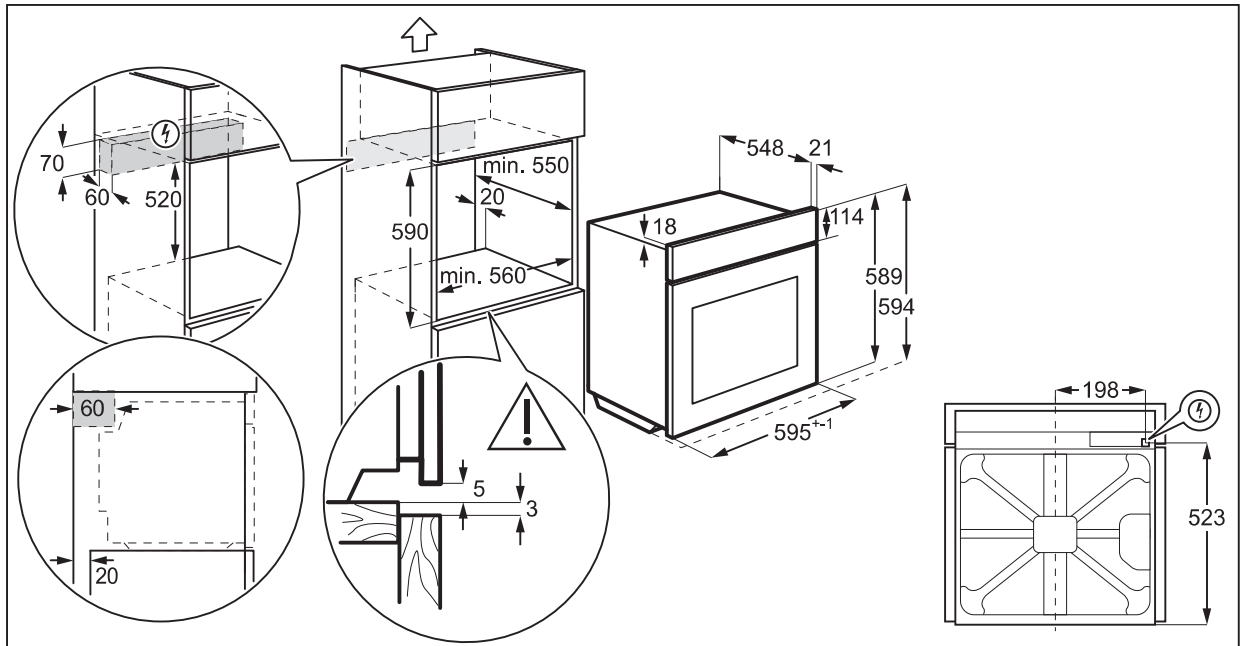


VAROITUS!

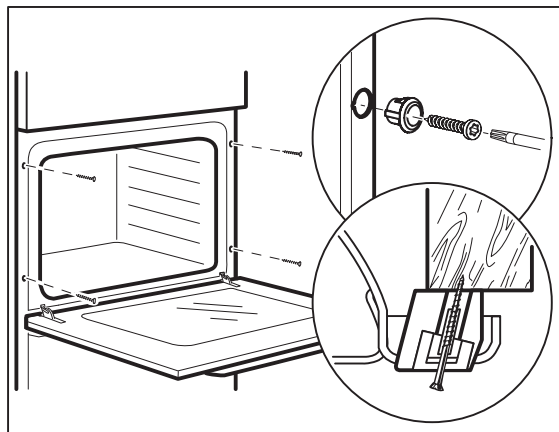
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen



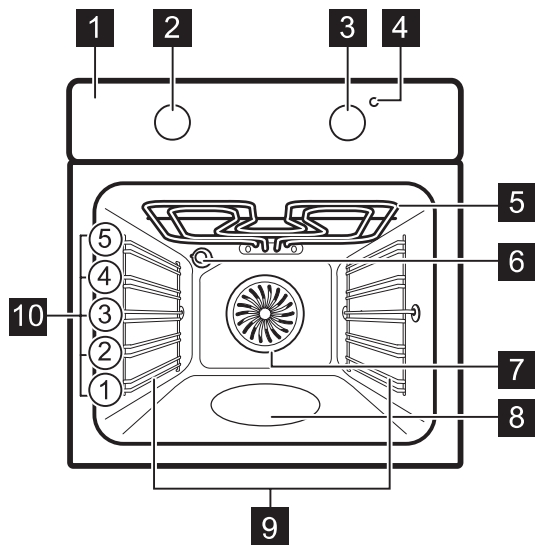


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Aqua-puhdistussäiliö
- 9 Irrotettava kannatin
- 10 Kannatintasot

4.2 Lisävarusteet

- **Uuniritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.




Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.




6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ









VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Kevyt	Lampun sytyttäminen:
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kosteaa kiertoilmaa	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilmaa. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahduttaminen.
 Maksigrilli	Ohuiden ruokien grillaus suurissa erissä ja leivän paahduttaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Aseta lämpötila 230 °C.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Ylä + alalämpö / Aqua Clean	Ruokien ja leivonnaisien paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Aqua Clean.

6.2 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asettoon.

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



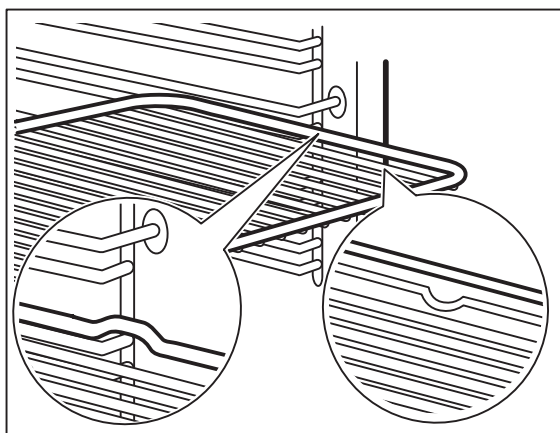
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

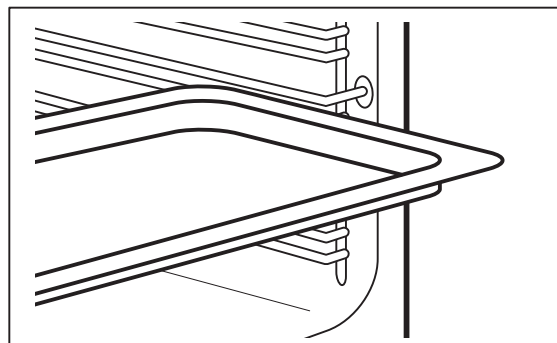
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



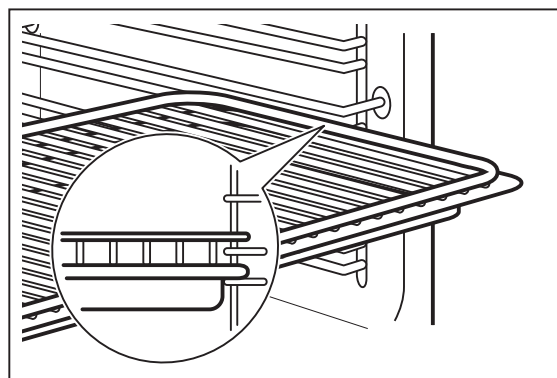
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjaukiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.





Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritiän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

8.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

9.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa.

Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

Lihan ja kalan kypsentyminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.









Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.









Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.









Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.









9.2 Leivonta ja paistaminen

 KAKUT						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	60 - 80	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Uunipelti
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku (hedelmäkakku), uunin esikuumennus tyhjänä	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Rusinakakku, uunin esikuumennus tyhjänä	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Muffinssit	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uunipelti
Muffinssit, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Uunipelti
Muffinssit, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Uunipelti
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uunipelti
Pikkuleivät, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Uunipelti
Pikkuleivät, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Uunipelti
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Uunipelti

 KAKUT						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Uunipelti
Pullat, uunin esikuumennus tyhjänä	190	3	190	3	12 - 20	Uunipelti
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Uunipelti
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Uunipelti
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm








Esikuumenna tyhjää uunia.

 LEIPÄ JA PIZZA						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vehnäleipä, 1 - 2 kpl, 0,5 kg kpl	190	1	190	1	60 - 70	-
Ruisleipä, esikuumennus ei ole tarpeen	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoka
Sämpylät, 6 - 8 sämpylää	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Uunipelti
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emalipelti

 LEIPÄ JA PIZZA						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Teeleipä	200	3	190	3	10 - 20	Uunipelti






Esikuumenna tyhjää uunia.







Käytä kakkuvuokaa.








 PAISTOKSET						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pastapaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50	
Vihannespaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60	
Piiras	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Käytä toista kannatintasoa.






Käytä ritilää.

 LIHA				
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma	 (min)
	 (°C)		 (°C)	
Naudanliha	200		190	50 - 70
Porsaanliha	180		180	90 - 120
Vasikanliha	190		175	90 - 120

 LIHA				
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma	 (min)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210		200	50 - 60
Englantilainen paahtopaisti, puoli-kypsä	210		200	60 - 70
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210		200	70 - 75

 LIHA					
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Porsaan lapapaisti kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kokonainen kana	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen ankka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200
Jänis, paloina	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloina	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

Käytä toista kannatintasoa.






 KALA			
	Ylä + alalämpö	Kiertoilma	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Taimen / Meriruutana, 3 - 4 kappaletta	190	175	40 - 55
Tonnikala / Lohi, 4 - 6 fileettä	190	175	35 - 60

9.3 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.





 GRILLI			
	 (kg)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli
	Naudanfileepihvit, 4 kappaletta	0,8	12 - 15
Naudanlihapihvit, 4 kappaletta	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat, 8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset, 4 kappaletta	0,6	12 - 16	12 - 14
Puolikas kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanan rintafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 15	12 - 14
Hampurilaiset, 6	0,6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät, 4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





9.4 Gratinointi





Esikuumenna tyhjää uunia.





Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.





Paistoaika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.





 NAUDANLIHA			
	 (°C)	 (min)	
Paahtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6	
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8	
Paahtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10	

 PORSAS			
	 (°C)	 (min)	
Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kyljykset / Siankylki, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 VASIKKA			
	 (°C)	 (min)	
Vasikanpaisti, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikan reisi-paisti, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 LAMMAS			
	 (°C)	 (min)	
Lampaanreisi / Lammaspaisti, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 KANA			
	 (°C)	 (min)	
Linnunliha, paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50	
Puolikas kana, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50	
Broileri, kana, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Ankka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Hanhi, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 KALA (HAUDUTETTU)			
	 (°C)	 (min)	
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	





9.5 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.




Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

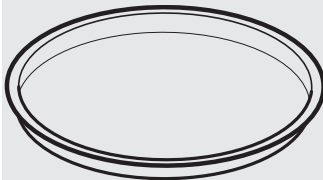
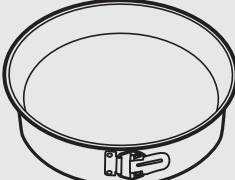


 VIHANNEKSET			
	 (°C)	 (h)	
	60 - 70	6 - 8	Pavut
	60 - 70	5 - 6	Paprikat
	60 - 70	5 - 6	Keittovihannekset
	50 - 60	6 - 8	Sienet
	40 - 50	2 - 3	Yrtit

Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

 HEDELMÄT	
	 (h)
	8 - 10
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9






9.6 Kostea kiertoilma - suositellut varusteet






Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.






			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

9.7 Kostea kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.








		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50








		 (°C)		 (min)
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuoat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Täytekakkupohja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilé, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Macaronit, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Tortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

9.8 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Ylä + alälämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alälämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä + alälämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

						
				(°C)	(min)	
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä + alälämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Poista pinttynleet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsennyksen. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa.

10.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

10.3 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehyksen ympärillä. Älä käytä uunia, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

10.4 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

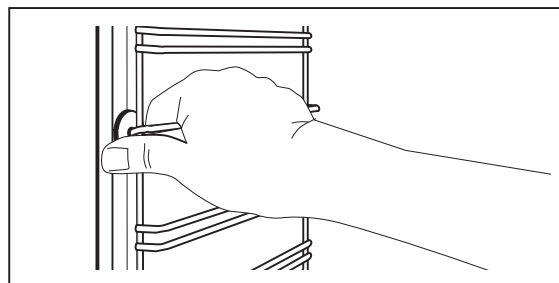
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



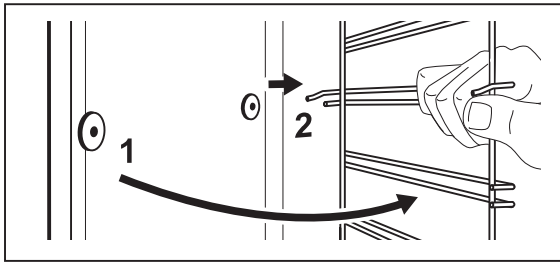
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.




2. Vedä uunipeltien kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

10.5 Aqua Clean

Tämä puhdistustoiminto auttaa poistamaan jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. Lisää 300 ml vettä uunin alaosan lokeroon.
2. Aseta toiminto: .
3. Aseta lämpötila 90 °C.
4. Anna uunin käydä 30 minuuttia.
5. Kytke uuni pois päältä.
6. Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.



VAROITUS!

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen sen koskettamista. On olemassa palovammojen vaara.

10.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevan lasilevyn puhdistusta varten. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



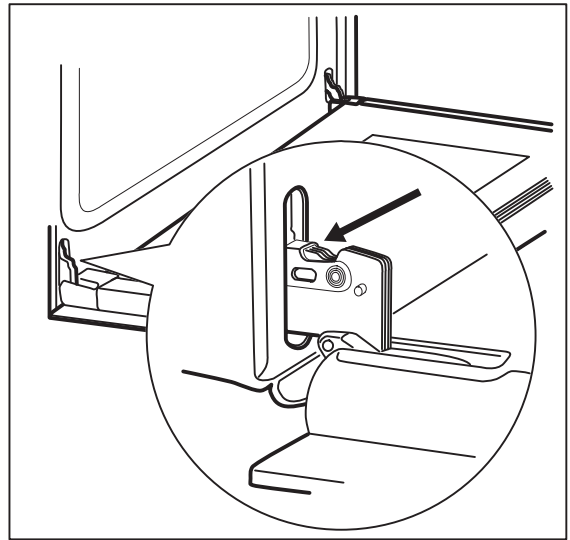
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa sisällä olevan lasilevyn ennen uuninluukun irrottamista.



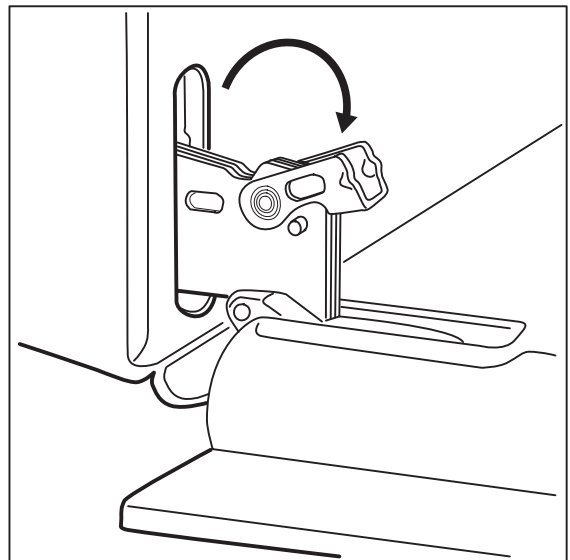
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman sisäistä lasilevyä.

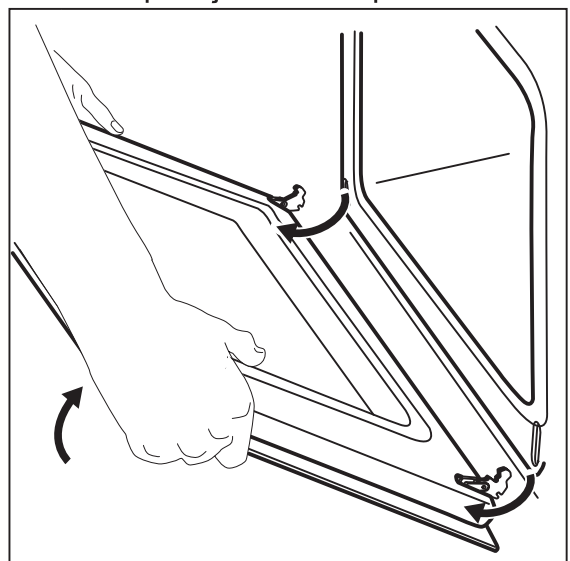
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.

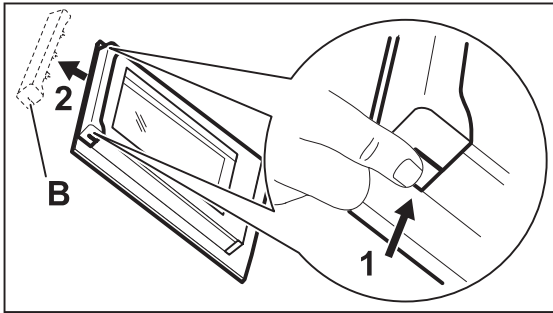


3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

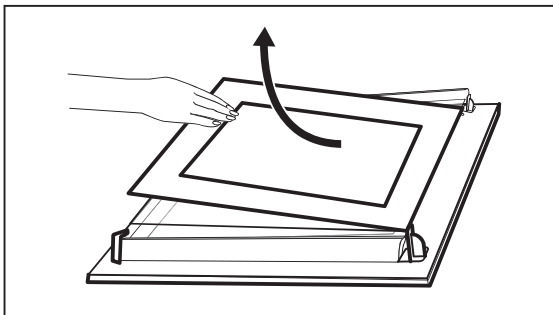


4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.

5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.

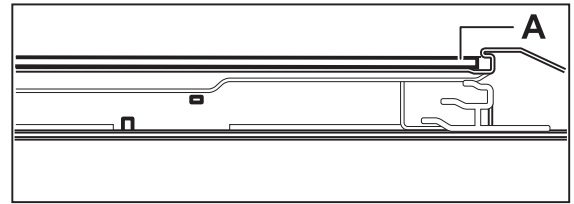


8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.
Puhdistettuasi lasilevyn ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen.
Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta

ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



10.7 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.



HUOMIO!

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

1. Irrota lampun suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

11. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

11.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (MOD.)
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	72 l

Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	CKB100W	28.4 kg
	CKB100X	28.6 kg
	COB100W	28.4 kg
	COB100X	28.6 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.
Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteen A ja B mukaisesti.
Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

12.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä

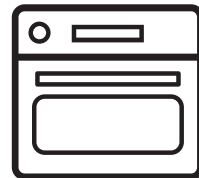
merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.



Yhdistelmäuuni (yksiöt)

Käyttöohjeet seuraavalla sivulla

COM700CV
COM700CX
OOM705CZ



FI Mikroaaltoyhdistelmäuuni

Käyttöohje

Ota kaikki irti tuotteestasi



Päästäksesi tutustumaan digitaalisiin käyttöohjeisiin,
ohjevideoihin, sekä muuhun apuun ja tukeen
valokuvarekisteröintimme kautta osoitteessa
electrolux.com/register



Electrolux

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTEKUVAUS.....	9
4. KÄYTTÖPANEELI.....	9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	10
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. KELLOTOIMINNOT.....	12
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	15
9. LISÄTOIMINNOT.....	16
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	17
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	33
12. VIANMÄÄRITYS.....	35
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	36

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittämissuhteita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava

ammattitaitoinen henkilö, jotta välttyään sähkövaaroilta.

- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi esineitä tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.

- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.
- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuot päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnan heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäis- korkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	455 mm
Laitteen takaosan korkeus	440 mm
Laitteen etuosan le- veys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussy- vyys	546 mm
Leveys luukun olles- sa auki	882 mm
Tuuletusaukon vä- himmäiskoko. Auk- ko alaosassa taka- na	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oi- keassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan

vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.

- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.

- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna uunia mikroaaltotoimintoa käyttämällä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämeihat voivat jättää pysyviä tahroja.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin

taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhittää kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla

erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.

- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märälle tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

2.6 Sisävalo



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen

myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen

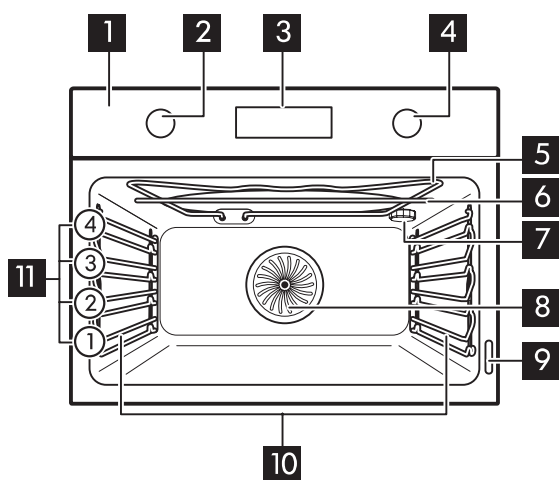


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

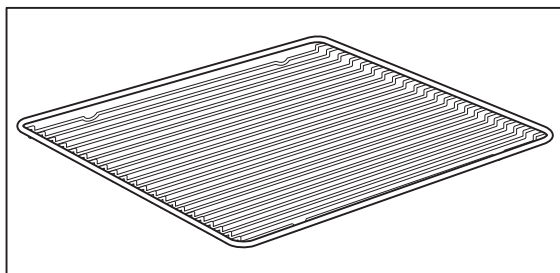
3.1 Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kierto-nappi
- 3** Näyttö
- 4** Ohjausnappi
- 5** Lämpövastus
- 6** Mikroaaltogeneraattori
- 7** Lamppu
- 8** Puhallin
- 9** Arvokilpi
- 10** Hyllykannatin, irrotettava
- 11** Hyllytasot

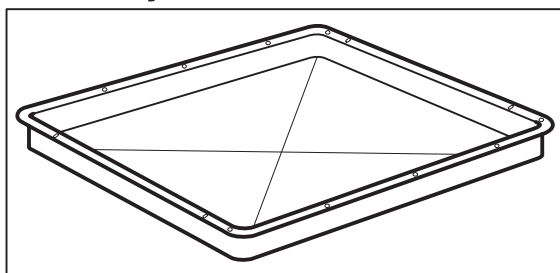
3.2 Varusteet

Paistoritilä



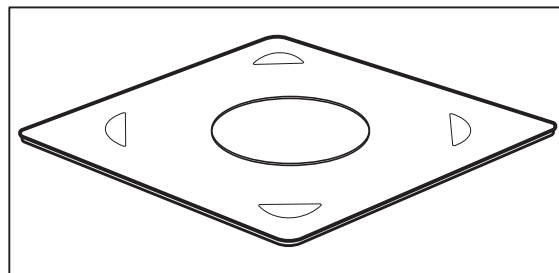
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.

Paistolevy



Kakuille ja kekseille.

Mikroaallon lasialusta






Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.

4. KÄYTTÖPANEELI

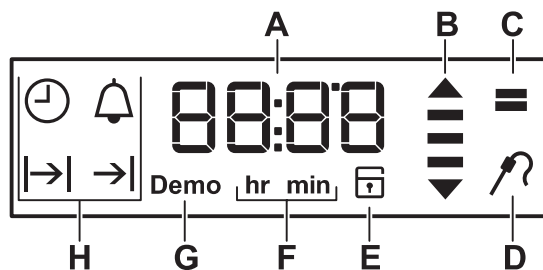
4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta.
Väännin tulee ulos.

4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

	Mikroaalto-toiminnon asettaminen. Pidä sitä alhaalla yli 3 sekuntia uunin lampun sytyttämiseksi tai sammuttamiseksi. Valo voidaan kytkeä päälle, vaikka uuni olisi kytketty pois toiminnasta.
	Kellotoiminnon asettaminen.
	Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (jos soveltuu). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa.

4.3 Näyttö



- A. Ajastin / Lämpötila / Mikroaaltotoiminto
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Mikroaaltotila
- D. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)
- E. Luukun lukko (vain tietyt mallit)
- F. Tuntia / minuuttia
- G. Esittelytila (vain valitut mallit)
- H. Kellotoiminnot

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Aseta aika ennen kuin ryhdyt käyttämään uunia.

5.1 Alkupuhdistus



1. vaihe

Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.



2. vaihe

Puhdista uuni ja varusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.



3. vaihe

Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asettaminen: Uunitoiminto

Mikroaaltouunin alustan lasilevyn poistaminen.


1. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. vaihe	Valitse lämpötila / mikroaaltoteho kääntämällä väännintä.
3. vaihe	Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.



6.2 Asetukset: Mikroaalto


- Poista kaikki lisävarusteet
- Työnnä mikroaallon lasialusta sisään.
- Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia: Mikroaalto 

Näytössä näkyy ensin mikroaaltotehon oletusasetus ja sitten seuraava oletusasetus: Kesto-aika:

Aloita oletusasetuksilla painamalla

seuraavaa painiketta:  start.

- Muuta mikroaaltotehoa kääntämällä säätönuppia. Tehoasetusta muutetaan portaittain 100 W:n välein.
- Paina  ja muuta asetusta kääntämällä säädintä: Kesto-aika.
- Paina:  start.
Äänimerkki kuuluu ja uuni sammuu kypsennysajan päättyessä.
- Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon.

Kun avaat uuninluukun, uuni sammuu. Voit käynnistää sen uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla painiketta:  start.

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:

MIKROAALTOTEHO ENIMMÄISAIKA


100–600 W 90 minuuttia

Yli 600 W 7 minuuttia

6.3 Asetukset: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Voit yhdistää mikroaaltotoiminnon mihin tahansa uunitoimintoon.

Uunista voi kuulua ääniä käyttäessä toimintoa: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot. Ne ovat normaaleja tälle toiminnolle.

1. vaihe	Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia. Näytössä näkyy oletuslämpötila.
2. vaihe	Muuta lämpötilaa kääntämällä ohjausnuppia.
3. vaihe	Voit yhdistää uunitoiminnon mikroaaltotilaan painamalla:  start.
4. vaihe	Muuta mikroaaltotehoasetusta kääntämällä ohjausnuppia. Tehoasetusta muutetaan portaittain 100 W:n välein. Laitteesta kuuluu äänimerkki noin 5 astetta ennen asetetun lämpötilan saavuttamista. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu jälleen äänimerkki ja uuni kytkeytyy pois päältä.
5. vaihe	Käännä säätimet Off (pois päältä) -asentoon.

Mikroaaltoteho on enintään 600 W käyttäessäsi toimintoa: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot:

6.4 Pikakuumennus

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluvaa aikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

- Käännä uunin toimintojen valitsinta pikakuumennustoiminnon asettamiseksi.
- Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Äänimerkki kuuluu, kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.


3. Valitse haluamasi uunitoiminto.







6.5 Kuumennuksen osoitin


Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön

☰ palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.

6.6 Uunitoiminnot


Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois päältä.
 Pikakuuminus	Lyhentää kuumennusaikaa.
 Mikroaalto	Mikroaaltotoiminto tuottaa lämmön suoraan ruoassa. Esivalmistettujen aterioiden ja juomien lämmitys, lihan tai hedelmien sulatus sekä vihannesten ja kalan kypsentyminen.
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä- / alalämpö.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä- / alalämpö	Kypsentyminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Sulatus	Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Teho grillaus	Isokojen, luisten lihat tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.

 Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

7. KELLOTOIMINNOT





7.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.





Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kestoaika	Kypsennysajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 Lopetus	Uunin sammumisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 Ajastin	Toimintojen yhdistelmä: Kestoaika, Lopetus.
 Hälytinajastin	Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Hälytinajastin - voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

7.2 Asettaminen: Kellonaika





Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: **hr, 12:00. 12** - vilkkuu.

1. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi.
2. vaihe	 - vahvista painamalla. Näytössä näkyvät asetetut tunnit ja: min. 00 - vilkkuu.
3. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi.
4. vaihe	 - vahvista painamalla. Asetettu aika näkyy näytössä.
 - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - vilkkuu näytössä.	










7.3 Toiminnon asettaminen: Kestoaika

1. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
2. vaihe	 – paina toistuvasti.  – alkaa vilkkua.
3. vaihe	Käännä säädintä asettaaksesi minuutit.  – paina vahvistaaksesi.
4. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi.  – paina vahvistaaksesi. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Asetettu aika vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. vaihe	Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. vaihe	Käännä säätimet Off-asentoon.

7.4 Toiminnon asettaminen: Lopetus

1. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
2. vaihe	 – paina toistuvasti.  – alkaa vilkkua.
3. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi tunnin.  – paina vahvistaaksesi.
4. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit.  – paina vahvistaaksesi. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki 2 minuutin ajan. Aika-asetus vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
5. vaihe	Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. vaihe	Käännä säätimet Off-asentoon.

7.5 Toiminnon asettaminen: Ajastin

1. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
2. vaihe	 – paina toistuvasti.  – alkaa vilkkua.
3. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit: Kesto aika: Paina:  :
4. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnolle tunnin: Kesto aika: Paina:  : Näytössä näkyy:  :
5. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnolle tunnin: Lopetus: Paina:  :
6. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit: Lopetus: Paina:  :
Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.  ,  .	
Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun Kesto aika-toiminnon ajan ja sammuu, kun Lopetus-toiminnon aika saavutetaan. Kun Lopetus-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Aika-asetus vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy pois päältä.	
7. vaihe	Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
8. vaihe	Käännä säätimet Off-asentoon.

7.6 Toiminnon asettaminen: Hälytinajastin

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

1. vaihe	🕒 - paina toistuvasti. 🔔, 00 - vilkkuu.
2. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta asettaaksesi sekunnit ja sen jälkeen minuutit. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, hr vilkkuu.
3. vaihe	Aseta tunnit. Hälytinajastin - käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90 %, laitteesta kuuluu äänimerkki.
4. vaihe	Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan 00:00 , 🔔 - vilkkuu. Voit sammuttaa merkkiään painamalla mitä tahansa painiketta.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

vinkejä”, Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

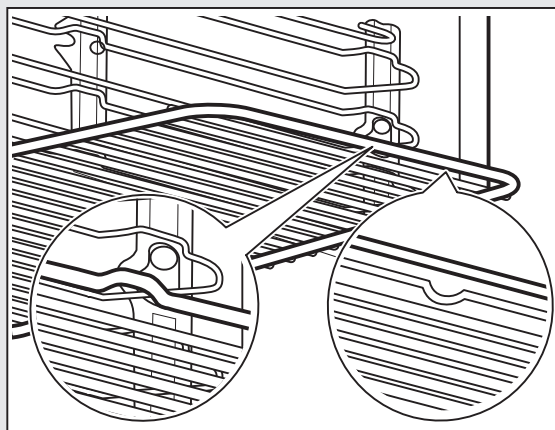
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

8.1 Lisävarusteiden asennus

Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku ”Neuvoja ja

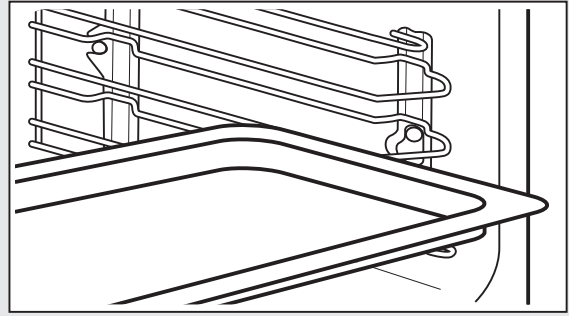
Uuniritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

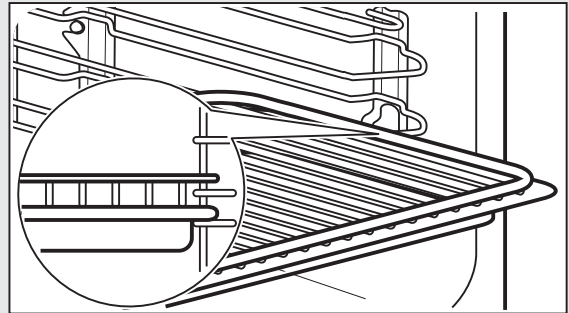


Uunipelti:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

**Uuniritilä, Uunipelti:**

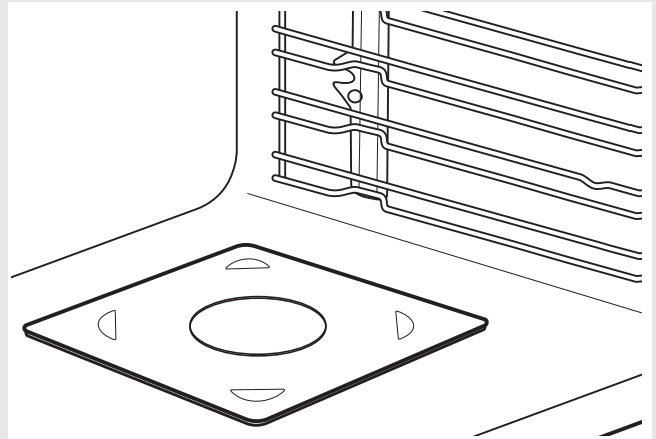
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.

**Mikroaaltouunin alustan lasilevy:**

Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen).

Aseta lisävaruste uunin alustalle.

Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevylle.




9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Käyttöohje: Lapsilukko

Kun toiminto on toiminnassa, uunia ei voi kytkeä toimintaan vahingossa.

1. vaihe Varmista, että uunitoimintojen nappivalitsin on Off (virta sammutettu) -asennossa.

2. vaihe  **°C** - paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti 2 sekuntia.


Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE - ilmestyy näytölle.

Lapsilukko kytketään pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

9.2 Käyttöohjeet: painikelukitus

Toiminto voidaan kytkeä päälle ainoastaan silloin, kun uuni on kytketty toimintaan. Kun toiminto on päällä, lämpötila- ja aika-asetuksia ei voida muuttaa vahingossa.

1. vaihe Valitse haluamasi uunitoiminto.

2. vaihe  **°C** - paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti 2 sekunnin ajan. Laitteesta kuuluu äänimerkki. **Loc** tulee näkyviin 5 sekunnin ajaksi.


Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

Loc tulee näkyviin näyttöön, kun väännintä käännetään tai painiketta painetaan painikelukituksen ollessa päällä. Kun uunin toimintojen väännintä käännetään, uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

Kun uuni kytketään pois toiminnasta painikelukituksen ollessa päällä, painikelukituksen tilalle aktivoituu automaattisesti lapsilukko. Katso luku "Lisätoiminnot" ja kohta "Lapsilukon käyttäminen".

9.3 Jälkilämmön merkkivalo



Kun kytket uunin pois toiminnasta, näyttössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

 , jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Käännä lämpötilan valitsintavasemmalle tai oikealle tarkistaaksesi uunin lämpötilan.

9.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin

uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Käännä säätimet off-asentoon automaattisen virrankatkaisun jälkeen.

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Kesto aika, Lopetus.

9.5 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

 Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeihin.

Jos taulukosta ei löydy reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

 **Aloitetaan!**

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyllä uunin pohjalle.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennyestä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka uuniin ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa uuniin vain, kun pakkaus kestää mikroaaltouunin (tarkista pakkauksen merkinnät).



Mikroaaltokypsennys

Peitä kypsennettävä ruoka kannella. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä uunia kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsennykseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsennyksen.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun uuni on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta niiden lämpö pääsisi tasaantumaan.



Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.

Poista sitten sulaneet osat.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsennä sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.

10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Tarkista keittoastian/materiaalin määräykset ennen käyttöä.

Keittoastia/materiaali	Mikroaaltotoiminto		Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto
	Pakasteiden sulatus	Lämmitys, Kypsennyksen	
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	X	X
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	X

Keittoastia/materiaali	Mikroaaltotoiminto		Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto
	Pakasteiden sulatus	Lämmitys, Kypsentämisen	
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	X	X	X
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	X
Kartonki, paperi	✓	X	X
Kelmu	✓	X	X
Paistokelmu mikroaaltouuniturvallisella sulkimella	✓	✓	X
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	✓
Paistovuokat, mustalakatot tai silikonipinnoitetut	X	X	✓
Paistolevy	X	X	X
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

10.4 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-

asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

10.5 Leivontavinkkejä




Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaikassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

10.6 Paistaminen yhdellä kannatintasolla





Käytä ensimmäistä kannatintaso.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET	 (°C)	 (min)
Kakkupohja murotaikinasta, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	10 - 25
Torttupohja vatkatusta taikinasta	150 - 170	20 - 25
Sokerikakku	140 - 150	35 - 50
Maustekakku / Briossi	150 - 160	50 - 70
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	160	70 - 90
Maustekakku / Hedelmäkakut	140 - 160	70 - 90

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.




 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET	 (°C)	 (min)	
Sokerikakku	160	35 - 50	2

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET	 (°C)	 (min)	
Juustokakku, käytä uunipannua	160 - 170	60 - 90	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	180	70 - 90	1

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Valitse toiminto: Kiertoilma.





Käytä leivinpeltiä ellei muuta mainita.

 KAKKU/PIIRAKKA	 (°C)	 (min)
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	150 - 160	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	160 - 170	40 - 80





Esikuumenna tyhjää uunia ellei muuta mainita.

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

Käytä leivinpeltiä.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	 (°C)	 (min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	2
Ruisleipä	ensin: 230 myöhemmin: 160 - 180	ensin: 20 myöhemmin: 30 - 60	2
Voilla leivottu mantelikakku / Sokerikakut	190 - 210	20 - 30	2
Tuulihatut / Eclair-leivokset, esikuumennus ei ole tarpeen	190 - 210	20 - 35	2
Pullapitko / Pullakranssi, esikuumennus ei ole tarpeen	170 - 190	30 - 40	2
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina)	170	35 - 55	1
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)	160 - 180	40 - 80	2
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2




Valitse toiminto: Kiertoilma.

 PIKKULEIVÄT	 (°C)	 (min)	
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	10 - 20	1
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	150 - 160	15 - 20	1
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	20 - 30	1
Murokeksit / Pasteijat	140	20 - 35	1
Pienet kakut, uunin esikuumennus tyhjänä	160	20 - 35	3
Pikkuleivät hiivataikinasta	150 - 160	20 - 40	1
Macaronit	100 - 120	30 - 50	1
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	80 - 100	120 - 150	1

Esikuumenna tyhjää uunia.





Käytä toista kannatintasoa.





Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

 PIKKULEIVÄT	 (°C)	 (min)
Sämpylät	190 - 210	10 - 25
Murokeksit / Pasteijat	160	20 - 30
Pienet kakut	170	20 - 35

10.7 Paistokset ja gratiinit

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

		 (°C)	 (min)
Juustokuorrutteisiet patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Vihannesgratiini, uunin esikuumennus tyhjänä	Teho grillaus	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ylä- /alalämpö	180 - 200	25 - 40
Kalalaatikko	Ylä- /alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60

		 (°C)	 (min)
Makeat kohokkaat	Ylä- /alalämpö	180 - 200	40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä- /alalämpö	180 - 200	45 - 60

10.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.






Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.






Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

10.9 Lihan paistaminen






Käytä ensimmäistä kannatintasoa.






 NAU-DANLIHA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Patapaisti	1 - 1,5	200	230	60 - 80

Valitse toiminto: Teho grillaus.






 POR-SAS	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70
Lihamureke	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75

Valitse toiminto: Teho grillaus.






 VASIKKA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Vasikanpaisti	1	200	160 - 180	50 - 70

 VASIK- KA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Vasikan reisi- paisti	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100






Valitse toiminto: Teho grillaus.

 LAM- MAS	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Lampaanrei- si / Lammas- paisti	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70






Valitse toiminto: Teho grillaus.






 KANA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Linnunliha, pa- loina	0,2 - 0,25 kpl	200	200 - 220	20 - 35
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	200	190 - 210	25 - 40
Broileri, kana	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80
Ankka	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

 KALA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Kokonainen kala	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45

Valitse toiminto: Kiertoilma.




 RUOAT	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Jälkiruoat	200	160 - 180	20 - 35	1
Suolaiset ruoat kypsillä aineksilla (nuudelit, vihan- nekset)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1




 RUOAT	 (kg)	 POWER (W)	 (°C)	 (min)
Suolaiset ruoat raailla aineksilla (perunat, vihannekset)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.10 Rapea pinta: Pizzatoiminto

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Käytä kolmatta kannatintasoa.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, ohut pohja	200 - 230	15 - 20
Pizza, paksu pohja, käytä uunipannua	180 - 200	20 - 30
Tortut	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras / Sveitsiläinen juustopiirakka	170 - 190	45 - 55
Juustokakku	140 - 160	60 - 90

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Omenapiirakka, kuorrutettu	150 - 170	50 - 60
Vihannespieras	160 - 180	50 - 60
Kohottamaton leipä	230	10 - 20
Voitaikina-pohjainen piiras	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pierogi (Piiraat)	180 - 200	15 - 25

10.11 Grilli





Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.




Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

Valitse toiminto: Grilli.

 GRILLI	 (°C)	 (min)	 (min)
		1. puoli	2. puoli
Paahtopaisti, puolikypsä	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Naudanfilee, puolikypsä	230	20 - 30	20 - 30

 GRILLI	 (°C)	 (min)	
		1. puoli	2. puoli
Porsaankylkypaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Vasikankylkypaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lampaanselkä	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.12 Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

Käytä toista kannatintasoa.

 LEIPÄ	 (°C)		 (min)	
	Vehnäleipä	180 - 200	40 - 60	
Patonki	200 - 220	35 - 45		
Briossi	160 - 180	40 - 60		
Ciabatta	200 - 220	35 - 45		
Ruisleipä	180 - 200	50 - 70		
Kokojyväleipä	180 - 200	50 - 70		
Täysjyväleipä	170 - 190	60 - 90		

10.13 Pakasteet




Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa.

Käytä kolmatta kannatintasoa, ellei muuta mainita.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

 SULATUS	 (°C)		 (min)	
	Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25		
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25		
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30		
Ranskalaiset, ohuet, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	20 - 30		
Ranskalaiset, pakut, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	25 - 35		
Lohkoperunat / Krokettit, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	20 - 35		
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30		
Lasagne / Canneloni, tuore, käytä toista kannatintasoa	170 - 190	35 - 45		

 SULATUS	 (°C)	 (min)
Lasagne / Canneloni, pakaste, käytä toista kannatintasoa	160 - 180	40 - 60
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30






10.14 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisulatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäissä.
Gateau (perunalaatikko)	1,4	60	60	-

10.15 Säilöntä

Valitse toiminto Alalämpö.

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.



Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.




Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.




Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.




Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

 PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT	 (min) Keittoaika kiehumiseen
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset	35 - 45




 LUU-HEDELMÄT	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Persikat / Kvittenit / Luumut	35 - 45	10 - 15

 VI-HANNEKSET	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10
Kurkut	50 - 60	-
Pikkelsi	50 - 60	5 - 10

 VI-HANNEKSET	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Kyssäkaali / Herneet / Parsa	50 - 60	15 - 20

10.16 Kuivatukseen - Kiertoilma

Käytä kolmatta kannatintasoa.

	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3
Luumut	60 - 70	8 - 10
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10
Omenaviipalet	60 - 70	6 - 8
Päärynät	60 - 70	6 - 9

10.17 Mikroaaltokypsennys





Mikroaaltoa koskevia vinkkejä		
Kypsennys-/sulatustulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Ruoka on liian kuivaa.	Liian suuri tehoasetus. Liian pitkä aika-asetus.	Aseta pienempi teho ja/tai lyhyempi aika-asetus.
Ruoka ei ole sulanut, se on kylmää tai raakaa kypsennyksen päättymisen jälkeen.	Liian lyhyt aika-asetus.	Aseta pitempi aika-asetus. Älä lisää mikroaaltotehoa.





Mikroaaltoa koskevia vinkkejä





Kypsennys-/sulatustulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Ruoka on ylikuumentunut reunoilta, mutta raakaa keskeltä.	Liian suuri mikroaaltoteho.	Aseta pienempi teho ja pitempi aika-asetus.






















SULATUS







Aseta ruoka-astia uunin pohjalle.

 LIHA/KALA Aseta teho arvoon 100 W ellei muuta mainita.	 (kg)	 (min)	 Seisonta-aika (min)
Pihvit	0,2	5 - 7	5 - 10
Jauheliha, aseta 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Kana	1	30 - 35	10 - 20
Kanan rintafilee	0,15	5 - 9	10 - 15
Kanan koivet	0,15	5 - 9	10 - 15
Kokonainen kala	0,5	10 - 15	5 - 10
Kalafilee	0,5	12 - 15	5 - 10

 MAITOTUOTTEET Aseta teho arvoon 100 W.	 (kg)	 (min)	 Seisonta-aika (min)
Voi	0,25	4 - 6	5 - 10
Juustoraaste	0,2	2 - 4	10 - 15








 KAKUT JA LEIPÄ Aseta teho arvoon 200 W ellei muuta mainita.	 (kg)	 (min)	 Seisonta-aika (min)
Hiivataikinapohjainen kakku	1 kappale	2 - 3	15 - 20
Juustokakku, aseta 100 W	1 kappale	2 - 4	15 - 20
Kuiva kakku	1 kappale	2 - 4	15 - 20
Leipä	1 kg	15 - 18	5 - 10
Leipäviipaleet	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Sämpylät	4 kappaletta	2 - 4	2 - 5

 HEDELMÄT	 (kg)	 (W)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
Hedelmät	0,25	100	5 - 10	10 - 15
 UUELLEEN LÄMMITYS	 (kg)	 (W)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
Vauvanruokapurkit	0,2 kg	300	1 - 2	-
Vauvan maito, aseta pulloon lusikka	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Maito	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Vesi	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Kastike	200 ml	600	1 - 3	-
Keitto	300 ml	600	3 - 5	-
Pakastetut valmisateriat	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Puolivalmisteet	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5
 SULATUS	 (kg)	 (W)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
Suklaa / Suklaakuorrute	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Voi	0,1	400	0:30 - 1:30	-
 RUOANVALMISTUS	 (kg)	 (W)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
 Kokonainen kala	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Kalafile	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Tuoreet vihannekset	0,5 kg + 50 ml vettä	600	5 - 15	-

 RUOANVALMISTUS				
		 POWER (W)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
Vihannekset, pakastetut	0,5 kg + 50 ml vettä	600	10 - 20	-
Uuniperunat	0,5 kg	600	7 - 10	-
Riisi	0,2 kg + 400 ml vettä	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-


Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto














Aseta toiminto: Grilli + mikroaalto.

	 (kg)		 POWER (W)	 (°C)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
Puolikas kana, käytä toista kannatintasoa	0,55 x 2 kpl	Pyöreä lasias- tia, Ø 26 cm	300	220	40	5
Gratinoidut perunat, käytä toista kannatintasoa	1	Pyöreä lasias- tia	300	200	40	10
Porsaanpaisti, lapaa, käytä ensimmäistä kannatintasoa	1	Lasiastia si- dillä	300	200	70	10

10.18 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin






Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.







700–1000 W		
 Vihannesten kypsyttäminen	 Paistaminen ruoanlaiton alussa	 Nesteiden lämmitys

500–600 W				
				
Munaruokien laittaminen	Pataruoan haudutus	Yhden lautasen aterioiden lämmitys	Pakastettujen aterioiden sulatus	
300–400 W				
				
Juuston, suklaan tai voin sulatus	Riisin haudutus	Vauvanruokien lämmitys	Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys	Ruoanlaiton jatkaminen
100–200 W				
				
Leivän sulatus	Hedelmien ja kakujen sulatus	Juuston, kerman, voin sulatus	Lihan ja kalan sulatus	

10.19 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60705 mukaisesti.

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.					
MIKROAALTO-TOIMINTO	 POWER W	 (kg)		 (min)	
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	7 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	2	25 - 32	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	Pohja	18	-
Lihan sulatus	200	0.5	Pohja	7 - 8	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Käytä paistoritilää.						
MIKRO- AAL- TOUUNIN YH- DISTEL- MÄTOI- MINTO						
Kakku, 0,7 kg	Kiertoilma + mikroaalto	100	180	2	29 - 31	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kyp- sennysajan puoli- välissä.
Peruna- paistos, 1,1 kg	Grilli + mik- roaalto	400	160	1	40 - 45	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kyp- sennysajan puoli- välissä.
Kana, 1,1 kg	Grilli + mik- roaalto	400	230	1	45 - 55	Aseta liha pyöre- ään lasiastiaan ja käännä liha ylö- salaisin, kun kyp- sennysaika on kulunut 20 mi- nuuttia.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusai- neet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväi- nen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipalloon. Puhdista jäämät ja rasva uunin sisätilan katosta varoen.

Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

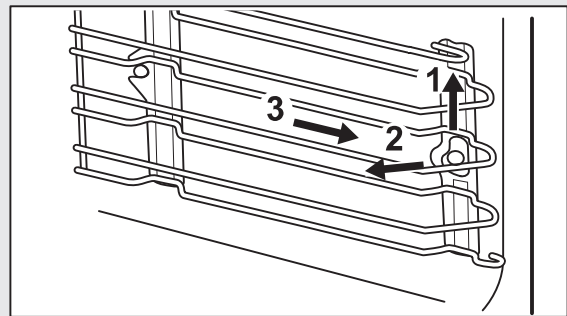
Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

2. vaihe Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.

3. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.

4. vaihe Vedä kannattimet taamasta kiinnikkeestä ulos.



Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistoraslasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

2. vaihe Puhdista suojalasi.

3. vaihe Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

4. vaihe Kiinnitä suojalasi paikalleen.

12. VIANMÄÄRITYS




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

 Uuni ei käynnisty tai ei kuumene	
Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kytkeydy päälle eikä sitä voi käyttää.	Uuni on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty pois toiminnasta.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)



Komponentit

Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.



Virhekoodit

Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
12:00	On tapahtunut virhetakko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten uuni uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

Varmista, että uunin luukku on kiinni uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi).

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhalltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma Kesto-aika- tai Lopetus-valinnalla kytketään toimintaan ja

kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti sitä aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat uunin, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineksia lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.


Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä.

Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja

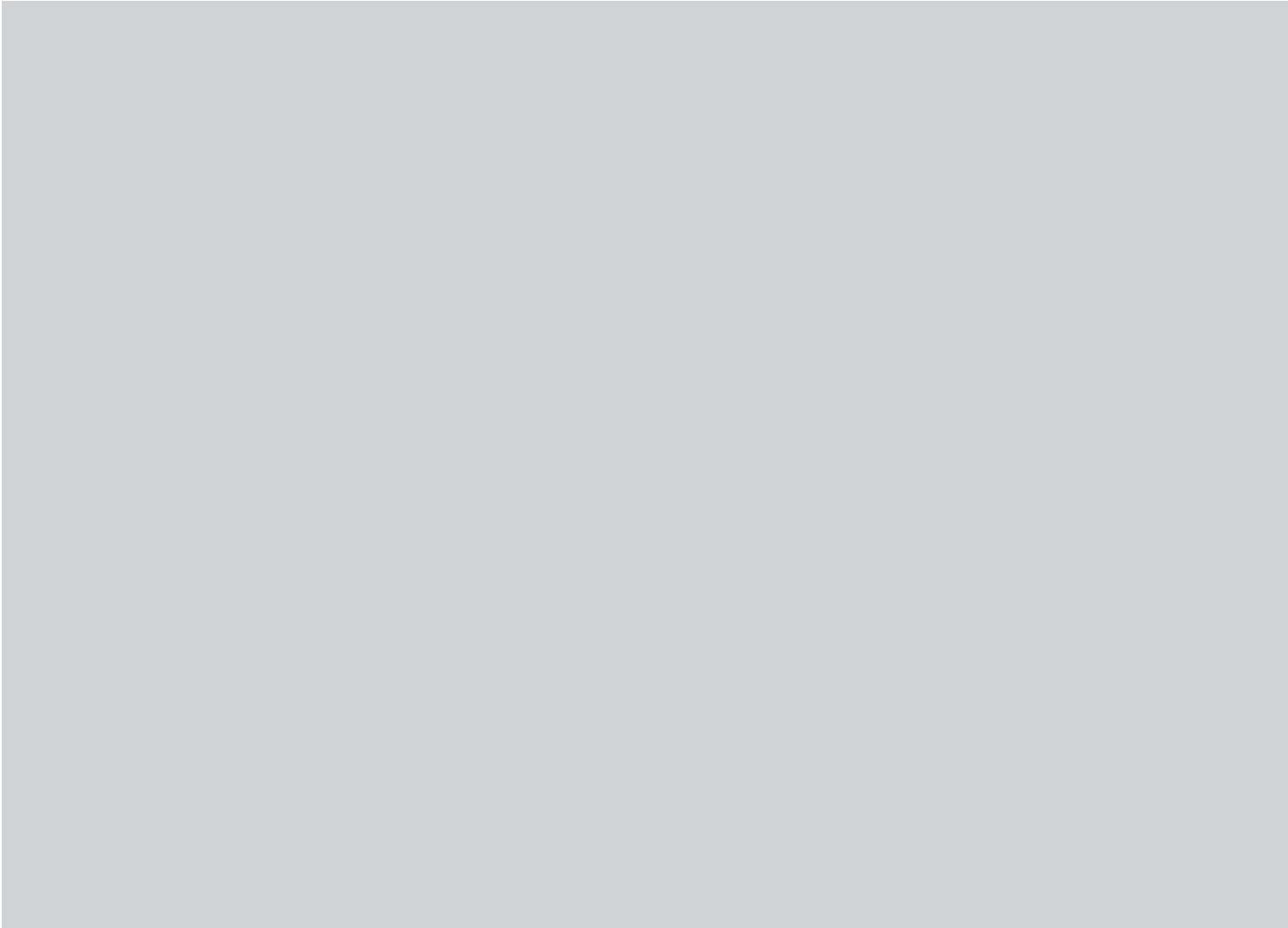
elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

www.electrolux.com/shop



867362883-A-182021





Jääkaappi

Käyttöohjeet seuraavalla sivulla

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	21
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	23
3. ASENNUKSEN.....	25
4. KÄYTTÖPANEELI.....	28
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	28
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	30
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	33
8. VIANMÄÄRITYS.....	34
9. ÄÄNET.....	38
10. TEKNISET TIEDOT.....	38
11. TIETOJA TESTILAITOKSELLE.....	38
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	39

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutokseen pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat

virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- 3–8-vuotiaat lapset saavat täyttää ja tyhjentää laitteen, jos heitä on ohjattu asianmukaisesti.
- Erittäin vakavasti liikuntarajoitteiset henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä on ohjattu asianmukaisesti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Laite on tarkoitettu käytettäväksi normaalissa yksityisessä kotitaloudessa ja vastaavissa käyttötilanteissa, joita ovat:
 - Maataloissa, henkilöstön keittiöympäristöissä liikkeissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
 - hotellien, motellien ja muiden majatalojen asiakkaiden kodinomaisen käyttöympäristö.
- Noudata seuraavia ohjeita elintarvikkeiden pilaantumisen välttämiseksi:
 - vältä pitämästä ovea pitkään auki

- elintarvikkeisiin kosketuksissa olevat pinnat ja saavutettavissa olevat tyhjennysjärjestelmät tulee puhdistaa säännöllisesti
- säilytä raakaa lihaa ja kalaa asianmukaisissa astioissa jääkaapissa, jotta se ei pääsisi kosketuksiin tai ettei siitä valuisi nestettä muihin elintarvikkeisiin.
- VAROITUS: Pidä kalusteeseen asennetun laitteen syvennyksen tai kalustekaapin ilmanvaihtoaukot esteistä vapaina.
- VAROITUS: Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia mekaanisia laitteita tai muita välineitä sulattamisen nopeuttamiseksi.
- VAROITUS: Älä vaurioita jäähdytyspiiriä.
- VAROITUS: Älä käytä muita kuin tyypiltään valmistajan suosittelemia sähkölaitteita ruoan säilytysosastoissa.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos laite on pitkään tyhjä, sammuta, sulata, puhdista ja kuivaa laite ja jätä sen ovi auki, jotta hometta ei synny laitteen sisälle.
- Älä säilytä tässä laitteessa räjähtäviä aineita, kuten syttyvien polttoaineiden aerosolipulloja.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Varmista, että laitteen ympärillä on hyvä ilmankierto.
- Odota vähintään 4 tuntia ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon ensimmäisen asennuksen tai oven avautumissuunnan vaihtamisen jälkeen. Tänä aikana öljy ehtii virrata takaisin laitteen kompressoriin.
- Irrota pistoke sähköverkosta aina ennen laitteen käsittelyä (esim. oven avautumissuunnan vaihtamista).
- Älä asenna laitetta lämmittimien tai liesien, uunien tai keittotasojen lähelle.
- Suojaa laite vesisateelta.
- Älä asenna laitetta suoraan auringonvaloon.
- Tätä laitetta ei saa asentaa liian kosteisiin tai kylmiin ympäristöihin.
- Kun siirrät laitetta, nosta sitä sen etureunasta, jotta lattia ei naarmuuntuisi.
- Laite sisältää pussin kuivausainetta. Sitä ei ole tarkoitettu leikkikaluksi. Sitä ei ole tarkoitettu syötäväksi. Hävitä se välittömästi.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.



VAROITUS!

Varmista laitteen sijoittamisen yhteydessä, ettei virtajohto ole jäänyt puristuksiin tai ole vaurioitunut.



VAROITUS!

Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, etteivät sähköosat vaurioidu (esim. pistoke, virtajohto, kompressori). Ota yhteyttä

valtuutettuun huoltopalveluun tai sähköasentajaan sähköosien vaihtamiseksi.

- Virtajohdon on oltava aina pistokkeen alapuolella.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen tai tulipalon vaara.



Laite sisältää syttyvää kaasua, isobutaania (R600a), joka on hyvin ympäristöystävällinen maakaasu. Varo, ettei isobutaania sisältävä jäähdytysputkisto vaurioidu.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Älä laita sähkölaitteita (esim. jäätelökoneita) laitteeseen, ellei valmistaja ole ilmoittanut, että niin voi tehdä.
- Jos jäähdytysputkisto vaurioituu, varmista, että huoneessa ei avotulta ja syttymislähteitä. Tuuleta huone.
- Estä kuumat esineet joutumasta kosketukseen laitteen muovisten osien kanssa.
- Älä laita virvoitusjuomia pakastusosastoon. Juomien jäätyminen aiheuttaa painetta juomapakkauksessa.
- Älä säilytä syttyviä kaasuja tai nesteitä laitteessa.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä kosketa kompressoria tai lauhdutinta. Ne ovat kuumia.
- Älä poista pakastusosastosta esineitä tai koske niihin, jos kätesi ovat märät tai kosteat.

- Älä pakasta sulanutta ruokaa uudelleen.
- Noudata pakasteiden pakkauksessa olevia säilytysohjeita.
- Kääri ruoat elintarvikekäyttöön tarkoitettuun materiaaliin ennen niiden asettamista pakastimeen.

2.4 Sisävalaistus



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.5 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!
Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Laitteen jäähdytysyksikkö sisältää hiilivetyä. Ainoastaan pätevä alan ammattilainen saa huoltaa yksikköä ja täyttää sen uudelleen.
- Tarkista laitteen poistoaukko säännöllisesti ja puhdista se tarvittaessa. Jos poistoaukko on tukossa, sulanut vesi kerääntyy laitteen pohjalle.

3. ASENNUS



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Huomaa, että itse suoritettut tai muut kuin ammattilaisen suorittamat korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita ja mitätöidä takuun.
- Seuraavat varaosat ovat saatavilla 7 vuoden ajan mallin tuotannon lopettamisesta: termostaatit, lämpötila-anturit, piirilevyt, valonlähteet, ovenkahvat, oven saranat, telineet ja korit. Huomaa, että jotkin näistä varaosista ovat saatavilla ainoastaan ammattilaiskorjaajille ja kaikki varaosat eivät välttämättä koske kaikkia malleja.
- Oven tiivisteet ovat saatavilla vielä 10 vuotta mallin tuotannon lopettamisesta.

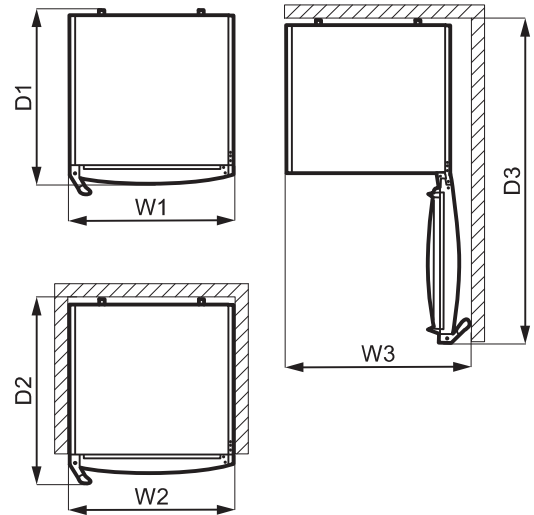
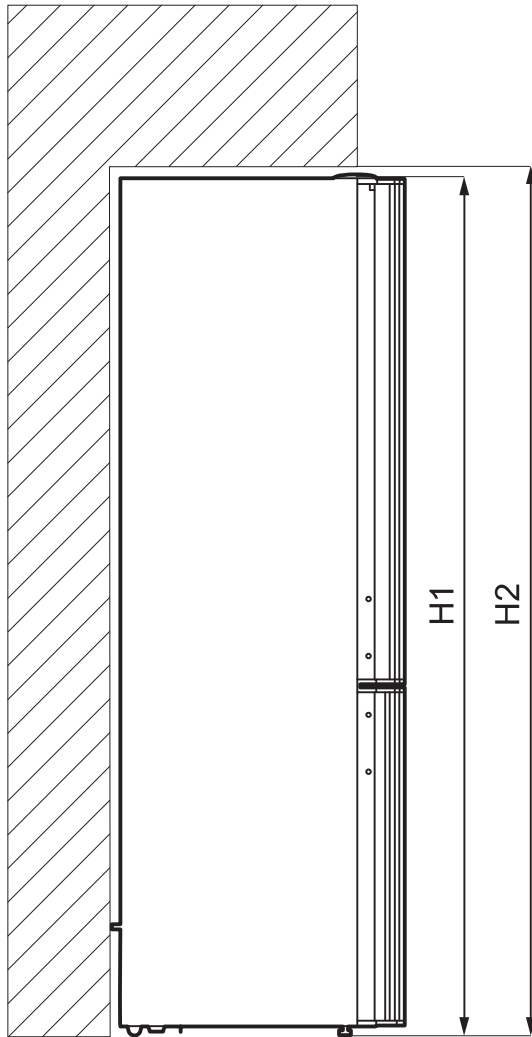
2.7 Hävittäminen



VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista ovi, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.
- Tämän laitteen jäähdytysputkistossa ja eristysmateriaaleissa ei ole otsonikerrokselle haitallisia aineita.
- Eristevaahto sisältää tulenarkaa kaasua. Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Älä vaurioita lämmönvaihtimen lähellä olevaa jääkaapin osaa.

3.1 Mitat



Kokonaismitat ¹		
H1	mm	1850
W1	mm	595
D1	mm	647

¹ laitteen korkeus, leveys ja syvyys ilman kädensijoja

Käytön vaatima tila ²		
H2	mm	1950
W2	mm	600
D2	mm	684

² laitteen korkeus, leveys ja syvyys kädensija mukaan luettuna, sekä jäähdytysilman vapaaseen kiertoon vaadittu tila

Käytön vaatima kokonaistila ³		
H2	mm	1950
W3	mm	765
D3	mm	1189

³ laitteen korkeus, leveys ja syvyys kädensija mukaan luettuna, sekä jäähdytysilman vapaaseen kiertoon vaadittu tila ja oven vähimmäiskulmaan avaamisen vaatima tila, jotta kaikki sisävarusteet voidaan poistaa

3.2 Sijainti



Lue erilliset asennusohjeet.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kalusteeseen asennettavaksi.

Mikäli asennus poikkeaa vapaasti seisovasta laitteesta ja vaadittua käyttötilaa ei noudateta, laite toimii virheettömästi, mutta energiankulutus voi kasvaa hiukan.

Varmista laitteen optimaalinen toiminta asentamalla se kauas lämpölähteistä (uunit, liedet, lämpöpatterit ja keittotasot) ja suojaamalla se suoralta auringonvalolta. Tarkista, että ilma pääsee kiertämään vapaasti laitteen takana.

Tämä laite tulee asentaa kuivaan ja hyvin tuuletettuun sisätilaan.

Jos laite sijoitetaan keittiökaapin alapuolelle, vähimmäisetäisyys tulee säilyttää laitteen yläreunaan parhaan suorituskyvyn varmistamiseksi. Mahdollisuuksien mukaan tulee kuitenkin välttää sijoittamista laitetta kalustekaapin alapuolelle. Laitteen alaosassa olevan yhden tai useamman säätöjalan avulla varmistetaan, että laite pysyy vaakatasossa.



HUOMIO!

Jos laite sijoitetaan seinää vasten, käytä pakkaukseen kuuluvia takaosan välikappaleita tai varmista asennusohjeessa annettu vähimmäisetäisyys.



HUOMIO!

Jos laite asennetaan seinän viereen, katso asennusohjeista laitteen ovisaranoilla varustetun sivun ja seinän välinen vähimmäisetäisyys, jotta ovi voidaan avata riittävästi sisävarusteiden poistamisen yhteydessä (esim. puhdistamisen aikana).

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristölämpötilassa 10°C - 38°C.



Laitteen virheetön toiminta taataan vain määritetyllä lämpötilavälillä.



Jos laitteen asennuspaikan valitsemisessa on epäselvyyksiä, käänny jälleenmyyjän, asiakaspalvelumme tai lähimmän valtuutetun huoltopalvelun puoleen.



Laite on tarvittaessa voitava kytkeä irti verkkovirrasta. Pistokkeen on oltava helposti ulottuvilla asennuksen jälkeen.

3.3 Sähköliitäntä

- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan, tarkista, että arvokilvessä mainittu jännite ja taajuus vastaavat verkkovirran arvoja.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon pistoke on varustettu maadoituskoskettimella. Jos pistorasia, johon laite kytketään, ei ole maadoitettu, ota yhteys sähköasentajaan ja pyydä asentajaa kytkemään laite erilliseen maadoitusliittimeen voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Valmistaja ei vastaa millään tavalla vahingoista, mikäli edellä olevia turvallisuusohjeita ei ole noudatettu.
- Tämä kodinkone täyttää Euroopan yhteisön direktiivien vaatimukset.

3.4 Oven kätsisyyden vaihtaminen

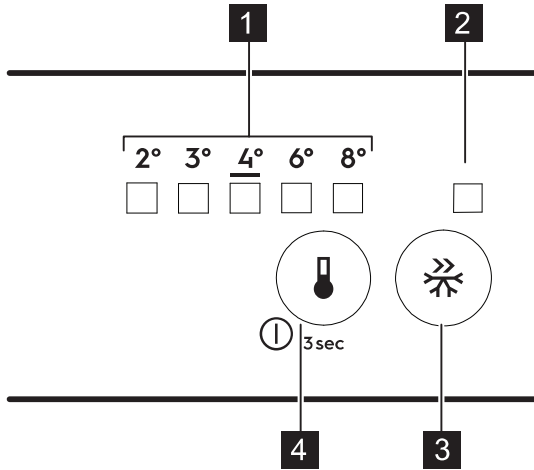
Katso erilliset asennusta ja avautumissuunnan vaihtoa koskevat ohjeet.



HUOMIO!

Suojaa lattia kestäväällä materiaalilla oven avautumissuunnan vaihtamisen aikana.

4. KÄYTTÖPANEELI



1. Lämpötilan LED-merkkivalo
2. FastFreeze -merkkivalo
3. FastFreeze -painike
4. Lämpötilan säädin
Virtapainike

4.1 Laitteen kytkeminen toimintaan

1. Kiinnitä pistoke pistorasiaan.
2. Kosketa lämpötilan säädintä, jos kaikki LED-merkkivalot ovat sammuneet.

4.2 Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Paina lämpötilan säädintä 3 sekunnin ajan.
Kaikki merkkivalot sammuvat.

4.3 Lämpötilan säätäminen

Käytä laitetta koskettamalla lämpötilan säädintä, kunnes haluamaasi lämpötilaa vastaava merkkivalo LED syttyy. Arvo muuttuu asteittain 2 °C:sta 8 °C:seen. Suositeltu asetus on 4 °C.

1. Kosketa lämpötilan säädintä.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Ovihyllyjen sijoittaminen

Ovihyllyt voidaan sijoittaa eri korkeuksille mahdollistamaan eri kokoisten ruokapakkausten säilytys.

1. Vedä hyllyä varovasti ylöspäin, kunnes se irtoaa kiinnikkeestään.

Nykyisen lämpötilan merkkivalo vilkkuu. Arvo säätyy yhden asetuksen verran jokaisella lämpötilan säätimen kosketuskerralla. Vastaava LED-merkkivalo vilkkuu hetken aikaa.

2. Kosketa lämpötilan säädintä, kunnes vaadittu lämpötila on valittu.

i Asetettu lämpötila saavutetaan 24 tunnin kuluessa. Asetettu lämpötila säilyy laitteen muistissa sähkökatkoksen jälkeen.

4.4 FastFreeze -toiminto

FastFreeze-toimintoa käytetään esi- ja pikapakastamiseen pakastinosaston toimintajaksoilla. Tämä toiminto nopeuttaa tuoreiden elintarvikkeiden pakastumista suojaten samalla jo pakastettuja ruokia lämpenemiseltä.

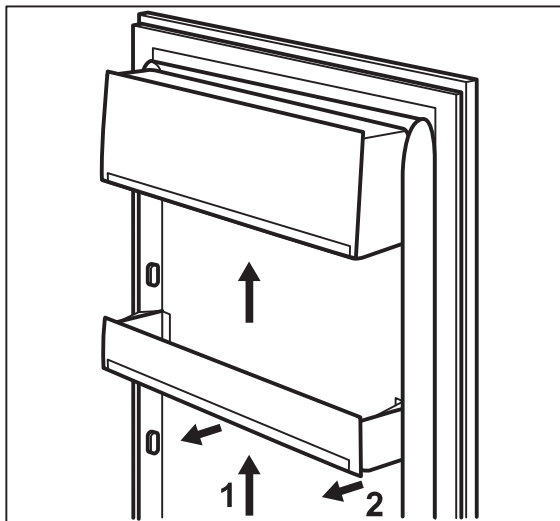
i Kun pakastat tuoretta ruokaa, aktivoi FastFreeze-toiminto vähintään 24 tuntia ennen elintarvikkeiden asettamista laitteeseen esipakastusta varten.

FastFreeze-toiminto otetaan käyttöön painamalla FastFreeze-painiketta. FastFreeze-toiminnon merkkivalo syttyy.

i Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 52 tunnin kuluttua.

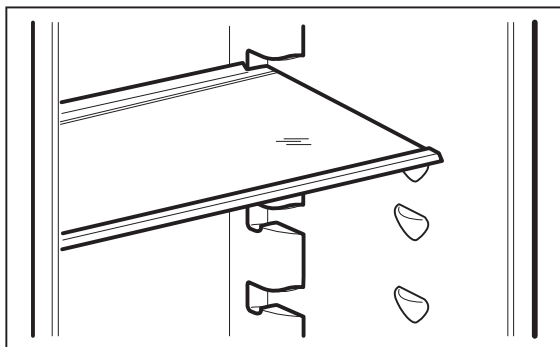
Voit poistaa toiminnon käytöstä milloin tahansa painamalla FastFreeze-toiminnon painiketta uudelleen. FastFreeze-toiminnon merkkivalo sammuu.

2. Sijoita se uudelleen haluttuun kohtaan.



5.2 Siirrettävät hyllyt

Jääkaapin seinissä on kannattimia eri tasoilla, minkä ansiosta hyllyt voidaan sijoittaa halutulle tasolle.



i Älä siirrä vihanneslaatikon yläpuolella olevaa lasihyllyä, jotta jääkaapin ilmankierto toimii oikein.

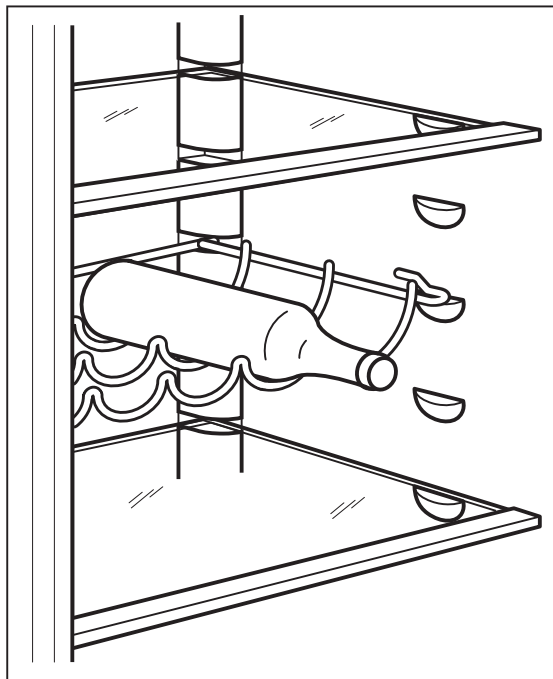
5.3 Vihanneslaatikot

Laitteen alaosassa on erityisiä laatikoita hedelmien ja vihannesten säilyttämiseen.

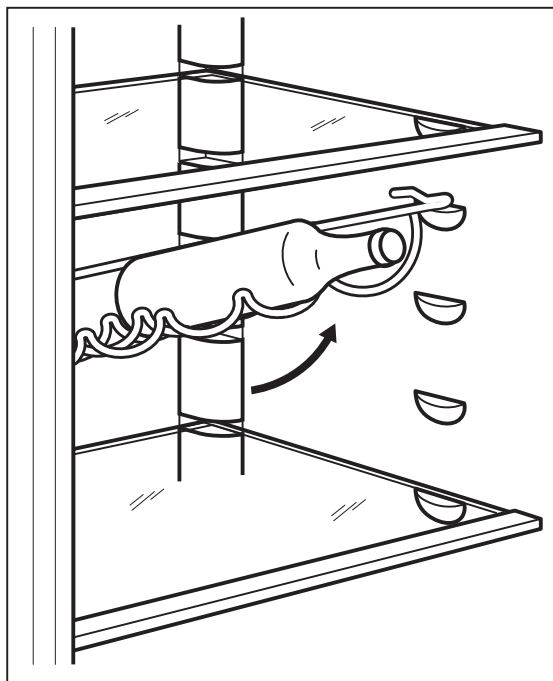
5.4 Pulloteline

1. Sijoita pullot valmiiksi asetettuun hyllyyn (avettava puoli laitteen etuosaan päin).

i Jos hylly on vaakasuorassa, laita siihen vain suljettuja pulloja.



2. Hyllyä voidaan kallistaa, jotta siinä voidaan säilyttää tiivistämättömiä pulloja. Aseta tällöin hyllyn etukoukut yhden kerroksen verran takakoukkuja korkeammalle.



5.5 Tuoreiden elintarvikkeiden pakastaminen

Pakastuslokero soveltuu tuoreiden elintarvikkeiden pakastamiseen sekä valmispakasteiden ja syväpakastettujen elintarvikkeiden pitkäaikaiseen säilyttämiseen.

Kytke FastFreeze-toiminto päälle vähintään 24 tuntia ennen pakastettavien

tuoreiden elintarvikkeiden asettamista pakastuslokeroon.

Aseta tuoreet elintarvikkeet tasaisesti ylhäältä katsoen toiseen ja kolmanteen lokeroon tai vetolaatikkoon.

24 tunnin aikana pakastettavien tuoreiden elintarvikkeiden enimmäismäärä on merkitty arvokilpeen (sijaitsee laitteen sisäpuolella).

Kun pakastus on valmis, laite palauttaa lämpötilan automaattisesti edelliseen lämpötila-asetukseen (katso kohta "FastFreeze-toiminto").



Tässä tilassa jääkaapin sisälämpötila voi muuttua hiukan.

Lisätietoa kohdassa "Pakastusvinkkejä".

5.6 Pakasteiden säilytys

Kun käynnistät laitteen ensimmäistä kertaa tai pitkän käyttämättömän jakson jälkeen, ja ennen tuotteiden asettamista laitteen lokeroon, anna laitteen toimia vähintään 3 tuntia siten, että FastFreeze-toiminto on päällä.

Pakastimen vetolaatikat varmistavat, että hakemasi elintarvikepakkaus löytyy nopeasti ja vaivattomasti.

Jos haluat pakastaa suuria elintarvikemääriä, poista kaikki vetolaatikat ja aseta tuotteet suoraan hyllyille.

Säilytä elintarvikkeita vähintään 15 mm:n etäisyydellä ovesta.



HUOMIO!

Jos pakastin sulaa vahingossa esimerkiksi sähkökatkon vuoksi, kun sähkövirta on ollut poikki pitempään kuin arvokilvessä (kohdassa Käyttöönottoaika) mainitun ajan, sulaneet elintarvikkeet on käytettävä nopeasti tai valmistettava ruoaksi ja sitten jäähdytettävä, minkä jälkeen ne voidaan pakastaa uudelleen.

5.7 Sulatus

Pakasteet voidaan sulattaa ennen käyttöä jääkaapissa tai muovipussissa kylmän veden alla.

Valitse sopivin menettely käytettävissä olevan ajan ja elintarvikkeiden laadun mukaan. Pienempiä paloja voidaan kypsentää myös jäisinä.

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

6.1 Energiansäästövinkejä

- Pakastin: Laitteen sisäinen kokoonpano on se, joka takaa parhaan energiankäytön tehokkuuden.
- Jääkaappi: Paras energiankäytön tehokkuus on taattu silloin, kun vetolaatikat on sijoitettu laitteen pohjaosaan ja kun hyllyt on sijoitettu tasaisesti. Ovien lokeroiden sijainti ei vaikuta energiankulutukseen.
- Älä avaa ovea usein tai jätä ovea auki pidempään kuin on tarpeen.
- Pakastin: Mitä alhaisempi lämpötila-asetus, sitä suurempi on energiankulutus.
- Jääkaappi: Älä aseta liian korkeaa lämpötilaa energian säästämiseksi, ellei ko. ruoka sitä edellytä.

- Jos ympäristön lämpötila on korkea tai laite on täyteen ladattu, ja laite on asetettu hyvin kylmäksi, se saattaa käydä jatkuvasti, jolloin höyrystimeen muodostuu huurretta. Tällöin lämpötilan säädin kannattaa kääntää korkeampaan lämpötilaan automaattisen sulatuksen käynnistämiseksi ja siten energiankulutuksen vähentämiseksi.
- Varmista hyvä ilmanvaihto. Älä peitä ilmanvaihtosäleikköjä tai reikiä.

6.2 Pakastusvinkkejä

- Kytke FastFreeze -toiminto päälle vähintään 24 tuntia ennen pakastettavien elintarvikkeiden asettamista pakastusosastoon.
- Kääri ja tiivistä tuoreet elintarvikkeet ennen pakastamista alumiinifolioon,

- muovikelmuun tai -pusseihin tai ilmatiiviisiin kannellisiin astioihin.
- Jaa elintarvikkeet pieniin osiin niiden tehokkaampaa pakastusta ja sulatusta varten.
- Kaikkiin pakasteisiin kannattaa lisätä etiketit ja päivämäärät. Tämä helpottaa elintarvikkeiden tunnistamista ja mahdollistaa pakasteiden käyttämisen ennen niiden pilaantumista.
- Elintarvikkeet tulee pakastaa tuoreina hyvän laadun varmistamiseksi. Erityisesti hedelmät ja vihannekset tulee pakastaa tuoreina, jotta niiden kaikki ravintoaineet säilyisivät.
- Älä pakasta nesteitä sisältäviä pulloja tai tölkkejä, varsinkaan hiilihapollisia juomia – ne voivat räjähtää pakastuksen aikana.
- Älä laita ruokia pakastinosastoon kuumina. Anna niiden jäähtyä huoneen lämpötilassa ennen pakastamista.
- Älä aseta tuoreita pakastamattomia elintarvikkeita pakastettujen ruokien viereen välttääksesi pakastettujen ruokien lämpötilan nousun. Aseta huoneenlämpöiset ruoat pakastinosaston kohtaan, jossa ei ole muita pakasteita.
- Älä nauti jääkuutioita tai mehujäitä heti niiden pakastimesta poistamisen jälkeen. Paleltumavaara.
- Älä pakasta sulaneita ruokia uudelleen. Jos ruoka on sulanut, kypsennä ja jäähdytä se ennen pakastamista.

6.3 Vinkkejä pakastettujen elintarvikkeiden säilytykseen

- Pakastuslokero on merkitty



6.5 Säilyvyys pakastinosastossa

Ruokatyyppe	Säilyvyys (kuukautta)
Leipä	3
Hedelmät (muut kuin sitrushedelmät)	6 - 12
Vihannekset	8 - 10

- Keskiparkea lämpötila-asetus varmistaa pakasteiden hyvän säilyvyyden. Korkeampi laitteen lämpötila-asetus voi lyhentää elintarvikkeiden säilyvyyttä.
- Pakasteita voidaan säilyttää kaikkialla pakastinlokerossa.
- Jätä ruokien ympärille riittävästi tilaa vapaan ilmankierron mahdollistamiseksi.
- Tarkista säilytysaika elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.
- On tärkeää pakata elintarvikkeet niin, että vesi, kosteus ja tiivistynyt kosteus eivät pääse tunkeutumaan niihin.

6.4 Vinkkejä kaupassakäyntiin

Kaupassakäynnin jälkeen:

- Varmista, ettei pakkaus ole vaurioitunut - muutoin vaarana on ruoan pilaantuminen. Jos pakkaus on paisunut tai märkä, sitä ei ole välttämättä säilytetty optimaalisissa olosuhteissa ja se voi olla jo osittain sulanut.
- Jotta pakasteiden sulaminen vältettäisiin, hae pakasteet vasta ruokaostoksien lopussa ja kuljeta ne eristetyssä kylmäkassissa.
- Aseta pakasteet pakastimeen välittömästi kaupassakäynnin jälkeen.
- Jos pakasteet ovat sulaneet osittainkin, niitä ei saa pakastaa uudelleen. Käytä ne mahdollisimman pian.
- Noudata pakkaukseen merkittyä viimeistä käyttöpäivämäärää ja säilytysohjeita.


Ruokatyypit	Säilyvyys (kuukautta)
Ruoantähteet, jotka eivät sisällä lihaa	1 - 2
Maitotuotteet:	
Voi	6 - 9
Pehmeä juusto (esim. mozzarella)	3 - 4
Kova juusto (esim. parmesaani, cheddar)	6
Kala- ja äyriäisruoat:	
Rasvainen kala (esim. lohi, makrilli)	2 - 3
Vähärasvainen kala (esim. turska, kampela)	4 - 6
Katkaravut	12
Simpukat ilman kuoria	3 - 4
Valmiiksi laitettu kala	1 - 2
Liha:	
Linnunliha	9 - 12
Naudanliha	6 - 12
Sianliha	4 - 6
Lampaanliha	6 - 9
Makkarat	1 - 2
Kinkku	1 - 2
Lihaa sisältävät ruoantähteet	2 - 3

6.6 Vinkkejä tuoreiden elintarvikkeiden säilyttämiseen jääkaapissa

- Hyvä lämpötila-asetus tuoreiden elintarvikkeiden säilyttämiseen on korkeintaan +4 °C. Korkeampi laitteen lämpötila-asetus voi johtaa elintarvikkeiden nopeampaan pilaantumiseen.
- Peitä elintarvikkeet niiden tuoreuden ja aromien säilyttämiseksi.
- Aseta nesteet ja elintarvikkeet aina suljettuihin astioihin, jotta laitteen osastolle ei pääse kulkeutumaan makuja ja hajuja.
- Jotta kypsennettyjen ja raakojen ruokien välinen ristikontaminaatio vältettäisiin, peitä kypsennetyt ruoat ja pidä ne erillään tuoreista elintarvikkeista.
- Pakasteet on suositeltavaa sulattaa jääkaapissa.
- Älä laita ruokia jääkaappiin kuumina. Varmista, että ne ovat jäähtyneet huoneen lämpötilaan ennen niiden asettamista jääkaappiin.

- Aseta uudet elintarvikkeet aina aikaisempien taakse ruokajätteen vähentämiseksi.

6.7 Vinkkejä elintarvikkeiden säilytykseen

- Tuoreille elintarvikkeille tarkoitettu lokero on merkitty (arvokilpeen) näin .
- Liha (kaikki tyypit): kääri sopivaan pakkaukseen ja laita se vihannesten vetolaatikon päällä olevalle lasihyllylle. Säilytä lihaa korkeintaan 1–2 päivää.
- Hedelmät ja vihannekset: puhdista huolella (poista multa) ja aseta ne erityiseen vetolaatikkoon (vihannesten vetolaatikkoon).
- Eksoottisten hedelmien (esim. banaanit, mangot, papaijat jne.) säilytystä jääkaapissa ei suositella.
- Vihanneksia, kuten tomaatteja, perunoita, sipuleita ja valkosipulia ei pitäisi säilyttää jääkaapissa.
- Voi ja juusto: aseta ilmatiiviiseen rasiaan tai kääri alumiinifolioon tai

polyeteenipussiin mahdollisimman ilmatiiviisti.

- Pullot: pullot tulee sulkea korkeilla ja asettaa joko oven pullohyllylle tai pullotelineeseen (jos sellainen on).

- Tarkista aina elintarvikkeiden viimeinen käyttöpäivämäärä niiden säilytysajan määrittämiseksi.

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Sisätilan puhdistaminen

Ennen kuin otat laitteen käyttöön, pese sisäosat ja kaikki kaapin sisälle sijoitettavat varusteet haalealla vedellä ja miedolla pesuaineella poistaaksesi uudelle laitteelle tyypillisen hajun. Kuivaa pinnat ja varusteet lopuksi huolellisesti.



HUOMIO!

Älä käytä puhdistusaineita, hankaavia jauheita, klooria tai öljypohjaisia puhdistusaineita, sillä ne vahingoittavat pintoja.



HUOMIO!

Jääkaapin varusteita ja osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

7.2 Säännöllinen puhdistus

Laite on puhdistettava säännöllisesti:

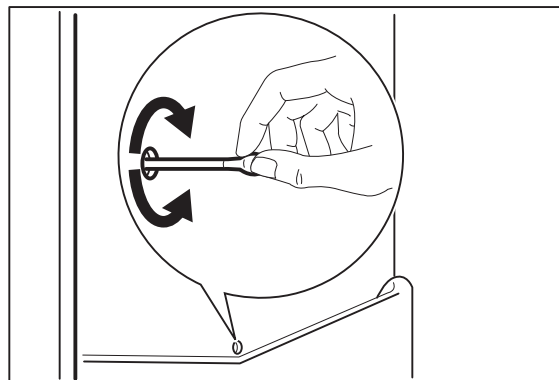
1. Puhdista sisäosa ja varusteet lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella.
2. Tarkista oven tiivisteet säännöllisesti ja pyyhi ne puhtaaksi.
3. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

7.3 Jääkaapin sulatus

Normaalikäytössä huurretta poistuu automaattisesti jääkaappiosaston höyrystimestä. Sulatusvesi poistuu erityiseen lokeroon laitteen takaosassa, moottorikompressorin yläpuolella, ja haihtuu sieltä pois.

On tärkeää, että puhdistat sulatusveden tyhjennysaukon jääkaappiosaston kanavan keskikohdalla säännöllisin

aikaväleihin, jotta vesi ei tulvi yli ja tipu ruokien päälle.



7.4 Pakastimen sulattaminen



HUOMIO!

Älä koskaan käytä teräviä metalliesineitä huurteen poistamisessa höyrystimestä, sillä se voi vahingoittaa. Älä yritä nopeuttaa sulatusta mekaanisilla tai muilla välineillä, joita valmistaja ei ole neuvonut käyttämään.



Aseta alhaisempi lämpötila noin 12 tuntia ennen sulatuksen aloittamista, jotta pakasteet jäätyvät mahdollisimman kylmiksi ja varaavat näin itseensä kylmää sulatustoimenpiteen ajaksi.

Pakastimen hyllyihin ja yläosastoon muodostuu aina jonkin verran huurretta.

Sulata pakastin, kun huurrekerroksen paksuus on noin 3-5 mm.

1. Kytke laite pois toiminnasta tai irrota pistoke pistorasiasta.
2. Poista pakastimesta kaikki elintarvikkeet ja laita ne viileään paikkaan.

**HUOMIO!**

Pakasteiden lämpötilan nouseminen sulatuksen aikana voi lyhentää niiden turvallista säilytysaikaa. Älä koske pakasteisiin märin käsin. Kädet voivat jäätyä kiinni ruokaan.

3. Jätä ovi auki. Suojaa lattia valuilta vedeltä (esim. pyyhkeellä tai matalalla astialla).
4. Voit nopeuttaa sulatusta laittamalla lämmintä vettä sisältävän astian pakastimen sisään. Poista myös sulatuksen aikana irtoilevat jääpalat pakastimen sisältä. Käytä tähän tarkoitukseen pakkaukseen kuuluvaa jääkaavinta.
5. Kun pakastin on sulatettu, kuivaa sisäpinnat hyvin. Säilytä jääkaavin tulevia käyttökertoja varten.

6. Kytke virta laitteeseen ja sulje ovi.
7. Aseta lämpötilan säädin maksimijäähdytyksen asentoon ja anna laitteen käydä vähintään 3 tuntia tällä asetuksella.

Aseta elintarvikkeet vasta tämän jälkeen takaisin pakastimeen.

7.5 Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan

Jos laitetta ei ole tarkoitus käyttää pitkään aikaan, suorita seuraavat toimenpiteet:

1. Irrota laite verkkovirrasta.
2. Poista kaikki elintarvikkeet.
3. Sulata laite.
4. Puhdista laite ja kaikki varusteet.
5. Jätä ovet raolleen, jotta laitteen sisälle ei muodostuisi epämiellyttävää hajua.

8. VIANMÄÄRITYS


**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laite on kytketty pois päältä.	Kytke laite päälle.
	Verkkopistoke ei ole kunnolla kiinni pistorasiassa.	Kytke verkkopistoke kunnolla pistorasiaan.
	Verkkopistorasia on jännitteetön.	Kytke jokin toinen laite verkkopistorasiaan. Ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Laite tuottaa melua.	Laite ei ole asiallisesti tuettu.	Tarkista, onko laite tukevasti paikallaan.
Kompressori käy jatkuvasti.	Lämpötila on asetettu virheellisesti.	Katso kohta "Käyttöpaneeli".
	Laitteeseen on pantu monia tuotteita samanaikaisesti.	Odota muutama tunti ja tarkista lämpötila uudelleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Huoneen lämpötila on liian korkea.	Lue ohjeet "Asennus"-luvusta.
	Ruokatuotteita on pantu laitteeseen liian lämpimänä.	Anna tuotteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden asettamista laitteeseen.
	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Lue ohjeet kohdasta "Oven sulkeminen".
	Toiminto FastFreeze on kytketty päälle.	Katso kohta "Toiminto FastFreeze".
Kompressori ei käynnisty heti painikkeen "FastFreeze" painamisen tai lämpötilan muuttamisen jälkeen.	Kompressori käynnistyy jonkin ajan kuluttua.	Tämä on normaalia, mistään viasta ei ole kyse.
Ovi on vinossa tai haittaa tuuletusritilää.	Laitetta ei ole asennettu vaakatasoon.	Lue asennusohjeet.
Ovi ei avaudu helposti.	Yritit avata oven välittömästi sen sulkemisen jälkeen.	Odota muutama sekunti oven sulkemisen jälkeen ennen kuin avaat oven uudelleen.
Laitteen sivupaneelit ovat lämpimiä.	Tämä on normaalia ja johtuu lämmönvaihtimen toiminnasta.	Varmista, että laitteen asennus on tehty tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on valmiustilassa.	Sulje ja avaa ovi.
	Lamppu on viallinen.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltopalveluun.
Huurretta ja jäätä on liian paljon.	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Lue ohjeet kohdasta "Oven sulkeminen".
	Tiiviste on vioittunut tai liikainen.	Lue ohjeet kohdasta "Oven sulkeminen".
	Ruokatuotteita ei ole käärittö kunnolla.	Kääri ruokatuotteet paremmin.
	Lämpötila on asetettu virheellisesti.	Katso kohta "Käyttöpaneeli".
	Laitte on täytetty täyteen ja siihen on asetettu alhaisin lämpötila.	Aseta korkeampi lämpötila. Katso kohta "Käyttöpaneeli".
	Laitteen lämpötila-asetus on liian matala ja ympäristölämpötila liian korkea.	Aseta korkeampi lämpötila. Katso kohta "Käyttöpaneeli".

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Jääkaapissa olevien ruokatuotteiden pinnalla on liian paljon huurretta ja jäätä.	Ruokatuotteet on sijoitettu liian lähelle lämpötila-anturia.	Pidä riittävä väli ruokatuotteiden ja lämpötila-anturin välillä (jääkaapin oikeanpuoleisessa seinämässä lasihyllyjen välissä on suorakaiteen muotoinen syvennys). 
Jääkaapin takaseinämää pitkin virtaa vettä.	Automaattisen sulatuksen yhteydessä huurre sulaa taustalevyiltä.	Näin kuuluu tapahtua.
Jääkaapin takaseinämällä on liikaa lauhdevettä.	Ovea on avattu liian tiheään.	Avaa ovi vain tarvittaessa.
	Ovea ei ole suljettu kunnolla.	Varmista, että ovi on suljettu kunnolla.
	Säilytettäviä elintarvikkeita ei ole kääritty.	Kääri elintarvikkeet asianmukaiseen pakkaukseen ennen niiden asettamista kaappiin.
Jääkaapin sisällä virtaa vettä.	Elintarvikkeet estävät veden valumisen vedenkeuruukaukaloon.	Varmista, etteivät elintarvikkeet ole kosketuksessa takalevyyn.
	Veden ulosmenoaukko on tulossa.	Puhdista veden ulosmenoaukko.
Vettä virtaa lattialle.	Sulamisvettä ei ole johdettu haihdutuslevylle, joka sijaitsee kompressorin yläpuolella.	Liitä sulamisveden ulosmenoaukko haihdutuslevyyn.
Lämpötilaa ei voi asettaa.	”Toiminto FastFreeze” on kytketty päälle.	Kytke ”toiminto FastFreeze” pois päältä manuaalisesti tai odota, kunnes toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä lämpötilan asettamiseksi. Katso kohta ”Toiminto FastFreeze”.
Laitteen sisälämpötila on liian alhainen tai korkea.	Lämpötilaa ei ole asetettu oikein.	Aseta korkeampi/matalampi lämpötila.
	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Lue ohjeet kohdasta ”Oven sulkeminen”.
	Ruokien lämpötila on liian korkea.	Anna ruokien lämpötilan laskea huoneen lämpötilaan ennen kuin asetat tuotteita laitteeseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Laitteeseen on lisätty monia elintarvikkeita yhdellä kertaa.	Lisää laitteeseen vähemmän ruokia yhdellä kertaa.
	Huurteen paksuus on suurempi kuin 4–5 mm.	Sulata laite.
	Ovea on avattu usein.	Avaa ovi vain tarvittaessa.
	Toiminto FastFreeze on kytketty päälle.	Katso kohta ”Toiminto FastFreeze”.
	Kylmä ilma ei kierrä laitteessa.	Varmista, että kylmä ilma kiertää laitteessa. Lue ohjeet kohdasta ”Neuvoja ja vinkkejä”.
Jotkin tietyt jääkaappiosaston sisäpinnat ovat joskus lämpimämpiä.		Tämä on normaalia.
Lämpötila-asetuksen LED-valot vilkkuvat samanaikaisesti.	Lämpötilan mittauksessa on tapahtunut virhe.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltopalveluun. Jäähdytysjärjestelmä pitää ruokatuotteet edelleen kylmänä, mutta lämpötilan säätö ei ole mahdollista.



Jos ongelmaa ei ratkaista ohjeiden avulla, ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun huoltopalveluun.

8.2 Lampun vaihtaminen

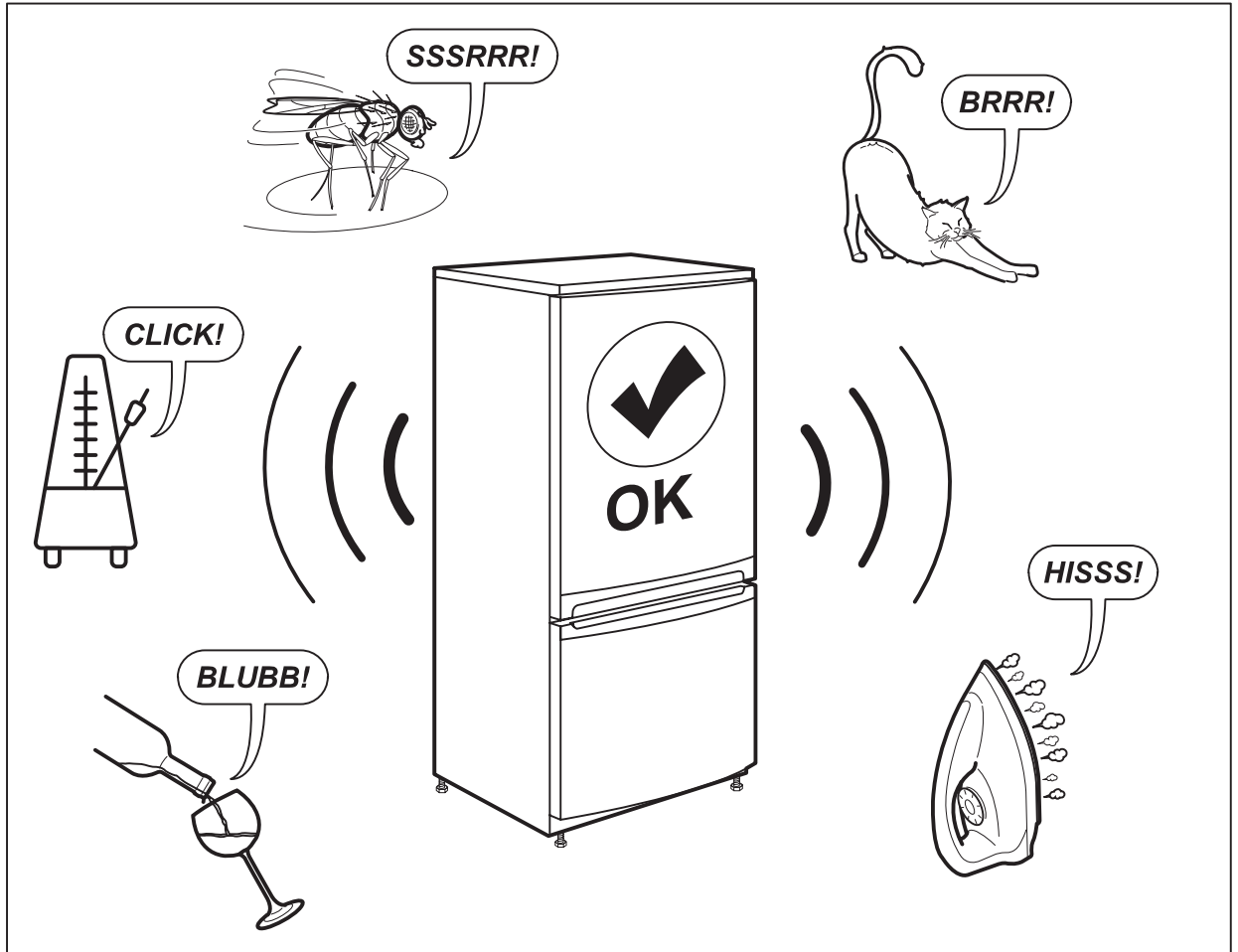
Laitteessa on pitkäikäinen LED-sisävalo.

Vain huoltoliike saa vaihtaa lampun. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

8.3 Oven sulkeminen

1. Puhdista oven tiivisteet.
2. Säädä ovea tarvittaessa. Lue asennusohjeet.
3. Vaihda tarvittaessa vaurioituneet oven tiivisteet. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

9. ÄÄNET



10. TEKNISET TIEDOT

Tekniset tiedot on merkitty laitteen sisäpuolelle kiinnitettyyn arvokilpeen ja energiatarraan.

Laitteen mukana toimitetun energialuokkamerkinnän QR-koodi sisältää linkin verkkosivustolle, jossa on EU EPREL -tietokannassa olevat laitteen suorituskykytiedot. Säilytä energialuokkamerkintää yhdessä käyttöohjeen ja kaikkien muiden tämän laitteen mukana toimitettujen asiakirjojen kanssa.

Joitakin tietoja on saatavilla myös EPREL:issä käyttämällä linkkiä <https://eprel.ec.europa.eu> sekä laitteen arvokilpeen merkittyä mallin nimeä ja tuotenumeroa.



Lisätietoa energialuokkamerkinnästä on saatavilla osoitteesta www.theenergylabel.eu.

11. TIETOJA TESTILAITOKSELLE

Laitteen asennus- ja valmistelutoimet EcoDesign-tarkistusta varten tulee suorittaa standardin EN 62552 mukaisesti. Noudatettavat ilmanvaihtovaatimukset, asennuspaikan

mitat sekä takaosan vähimmäisetäisyydet on annettu tämän ohjekirjan luvussa 3. Valmistajalta on saatavilla lisätietoa sekä kuljetusohjeet.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.



Jääkaappi (yksiöt)

Käyttöohjeet seuraavalla sivulla

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	42
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	45
3. ASENNUKSEEN.....	47
4. KÄYTTÖ.....	51
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	52
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	53
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	56
8. VIANMÄÄRITYS.....	57
9. ÄÄNET.....	60
10. TEKNISEET TIEDOT.....	60
11. TIEDOKSI TESTAUSLAITOKSILLE.....	60
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	61

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat

virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- 3–8-vuotiaat lapset saavat täyttää ja tyhjentää laitteen, jos heitä on ohjattu asianmukaisesti.
- Erittäin vakavasti liikuntarajoitteiset henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä on ohjattu asianmukaisesti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruokien ja juomien säilytykseen.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Noudata seuraavia ohjeita elintarvikkeiden pilaantumisen välttämiseksi:

- välttä pitämästä ovea pitkään auki
- elintarvikkeisiin kosketuksissa olevat pinnat ja saavutettavissa olevat tyhjennysjärjestelmät tulee puhdistaa säännöllisesti
- säilytä raakaa lihaa ja kalaa asianmukaisissa astioissa jääkaapissa, jotta se ei pääsisi kosketuksiin tai ettei siitä valuisi nestettä muihin elintarvikkeisiin.
- VAROITUS: Pidä kalusteeseen asennetun laitteen syvennyksen tai kalustekaapin ilmanvaihtoaukot esteistä vapaina.
- VAROITUS: Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia mekaanisia laitteita tai muita välineitä sulattamisen nopeuttamiseksi.
- VAROITUS: Älä vaurioita jäähdytyspiiriä.
- VAROITUS: Älä käytä muita kuin tyypiltään valmistajan suosittelemia sähkölaitteita ruoan säilytysosastoissa.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos laite on pitkään tyhjä, sammuta, sulata, puhdista ja kuivaa laite ja jätä sen ovi auki, jotta hometta ei synny laitteen sisälle.
- Älä säilytä tässä laitteessa räjähtäviä aineita, kuten syttyvien ponneaineiden aerosolipulloja.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Varmista, että laitteen ympärillä on hyvä ilmankierto.
- Odota vähintään 4 tuntia ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon ensimmäisen asennuksen tai oven avautumissuunnan vaihtamisen jälkeen. Tänä aikana öljy ehtii virrata takaisin laitteen kompressoriin.
- Irrota pistoke sähköverkosta aina ennen laitteen käsittelyä (esim. oven avautumissuunnan vaihtamista).
- Älä asenna laitetta lämmittimien tai liesien, uunien tai keittotasojen lähelle.
- Suojaa laite vesisateelta.
- Älä asenna laitetta suoraan auringonvaloon.
- Tätä laitetta ei saa asentaa liian kosteisiin tai kylmiin ympäristöihin.
- Kun siirrät laitetta, nosta sitä sen etureunasta, jotta lattia ei naarmuuntuisi.

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.



VAROITUS!

Varmista laitteen sijoittamisen yhteydessä, ettei virtajohto ole jäänyt puristuksiin tai ole vaurioitunut.



VAROITUS!

Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, etteivät sähköosat vaurioidu (esim. pistoke, virtajohto, kompressori). Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun tai sähköasentajaan sähköosien vaihtamiseksi.
- Virtajohdon on oltava aina pistokkeen alapuolella.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen tai tulipalon vaara.



Laite sisältää syttyvää kaasua, isobutaania (R600a), joka on hyvin ympäristöystävällinen maakaasu. Varo, ettei isobutaania sisältävä jäähdytysputkisto vaurioidu.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Älä laita sähkölaitteita (esim. jäätelökoneita) laitteeseen, ellei valmistaja ole ilmoittanut, että niin voi tehdä.
- Jos jäähdytysputkisto vaurioituu, varmista, että huoneessa ei avotulta ja syttymislähteitä. Tuuleta huone.
- Estä kuumat esineet joutumasta kosketukseen laitteen muovisten osien kanssa.
- Älä laita virvoitusjuomia pakastusosastoon. Juomien jäätyminen aiheuttaa painetta juomapakkauksessa.

- Älä säilytä syttyviä kaasuja tai nesteitä laitteessa.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä kosketa kompressoria tai lauhdutinta. Ne ovat kuumia.
- Älä poista pakastusosastosta esineitä tai koske niihin, jos kätesi ovat märät tai kosteat.
- Älä pakasta sulanutta ruokaa uudelleen.
- Noudata pakasteiden pakkauksessa olevia säilytysohjeita.
- Kääri ruoat elintarvikekäyttöön tarkoitettuun materiaaliin ennen niiden asettamista pakastimeen.

2.4 Sisävalaistus



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.5 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!
Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Laitteen jäähdytysyksikkö sisältää hiilivetyä. Ainoastaan pätevä alan ammattilainen saa huoltaa yksikköä ja täyttää sen uudelleen.

- Tarkista laitteen poistoaukko säännöllisesti ja puhdista se tarvittaessa. Jos poistoaukko on tukossa, sulanut vesi kerääntyy laitteen pohjalle.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Huomaa, että itse suoritetut tai muut kuin ammattilaisen suorittamat korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita ja mitätöidä takuun.
- Seuraavat varaosat ovat saatavilla 7 vuoden ajan mallin tuotannon lopettamisesta: termostaatit, lämpötila-anturit, piirilevyt, valonlähteet, ovenkahvat, oven saranat, telineet ja korit. Huomaa, että jotkin näistä varaosista ovat saatavilla ainoastaan ammattilaiskorjaajille ja kaikki varaosat eivät välttämättä koske kaikkia malleja.
- Oven tiivisteet ovat saatavilla vielä 10 vuotta mallin tuotannon lopettamisesta.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

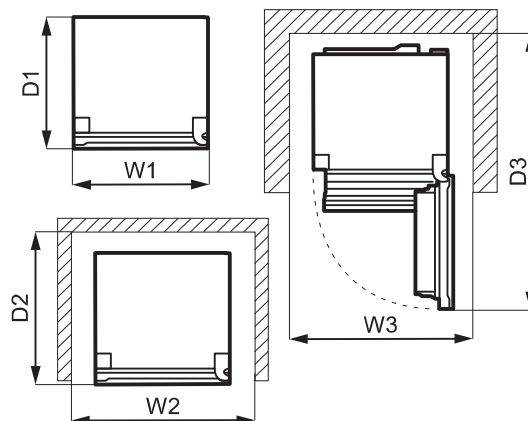
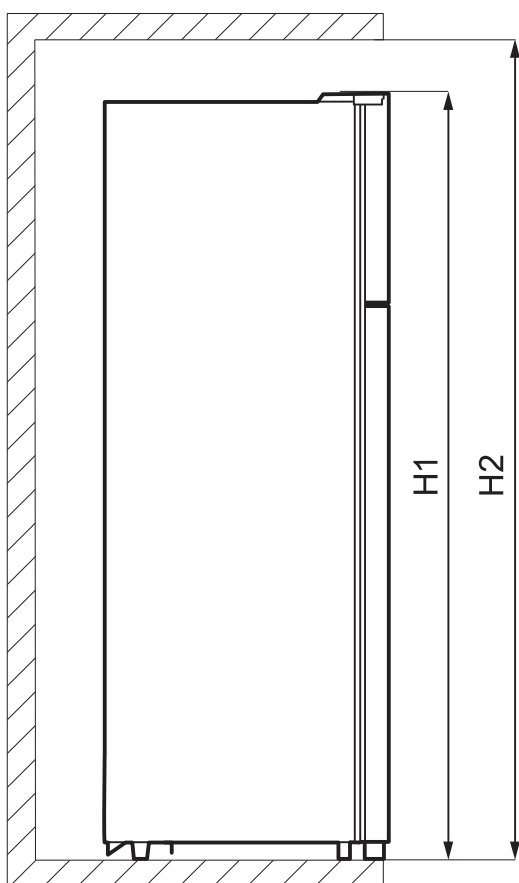
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista ovi, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.
- Tämän laitteen jäähdytysputkistossa ja eristysmateriaaleissa ei ole otsonikerrokselle haitallisia aineita.
- Eristevaahto sisältää tulenarkaa kaasua. Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Älä vaurioita lämmönvaihtimen lähellä olevaa jääkaapin osaa.

3. ASENNUS



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Mitat



Kokonaismitat ¹		
H1	mm	1434
W1	mm	550
D1	mm	547

¹ laitteen korkeus, leveys ja syvyys ilman kädensijoja

Käytön vaatima tila ²		
H2	mm	1534

Käytön vaatima tila ²		
W2	mm	750
D2	mm	617

² laitteen korkeus, leveys ja syvyys kädensija mukaan luettuna, sekä jäähdytysilman vapaaseen kiertoon vaadittu tila

Käytön vaatima kokonaistila ³		
H2	mm	1534

Käytön vaatima kokonaistila ³		
W3	mm	750
D3	mm	1123

³ laitteen korkeus, leveys ja syvyys kädensija mukaan luettuna, sekä jäähdytysilman vapaaseen kiertoon vaadittu tila ja oven vähimmäiskulmaan avaamisen vaatima tila, jotta kaikki sisävarusteet voidaan poistaa

3.2 Sijainti

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kalusteeseen asennettavaksi.

Mikäli asennus poikkeaa vapaasti seisovan laitteen riittämättömän käyttötilan suhteen, laite toimii virheettömästi, mutta energiankulutus voi kasvaa hiukan.

Varmista laitteen paras toiminta asentamalla se kauas lämpölähteistä (uunit, liedet, lämpöpatterit ja keittotasot) ja suojaamalla se suoralta auringonvalolta. Tarkista, että ilma pääsee kiertämään vapaasti laitteen takana.

Tämä laite tulee asentaa kuivaan ja hyvin tuuletettuun sisätilaan.

Jos laite sijoitetaan keittiökaapin alapuolelle, vähimmäisetäisyys tulee säilyttää laitteen yläreunaan parhaan suorituskyvyn varmistamiseksi. Laitetta ei saisi kuitenkaan sijoittaa sen ylitse ulottuvien kaappien alapuolelle. Laitteen alaosassa olevan yhden tai useamman säätöjalan avulla voidaan varmistaa, että laite pysyy vaakatasossa.



HUOMIO!

Jos sijoitat laitteen seinää vasten, käytä pakkaukseen kuuluvia takaosan välikkappaleita tai varmista asennusohjeessa ilmoitettu vähimmäisetäisyys.



HUOMIO!

Jos asennat laitteen seinän viereen, katso asennusohjeista laitteen ovisaranoilla varustetun sivun ja seinän välinen vähimmäisetäisyys, jotta ovi voidaan avata riittävästi sisävarusteiden poistamisen yhteydessä (esim. puhdistamisen aikana).

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristölämpötila-alueella 10°C – 38°C.



Laitteen virheetön toiminta taataan vain em. lämpötila-alueella.



Jos tunnet epävarmuutta laitteen asentamispaikan suhteen, ota yhteyttä myyjään, asiakaspalveluumme tai lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen.



Laite on tarvittaessa voitava kytkeä irti verkkovirrasta. Pistokkeen on oltava helposti ulottuvilla asennuksen jälkeen.

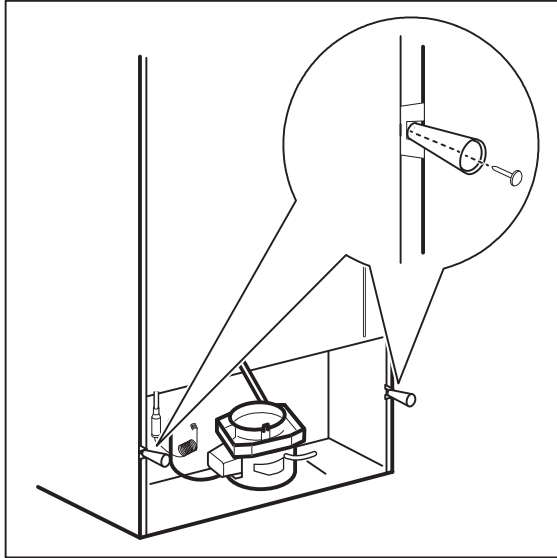
3.3 Sähköliitäntä

- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan, tarkista, että arvokilvessä mainittu jännite ja taajuus vastaavat verkkovirran arvoja.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon pistoke on varustettu maadoituskoskettimella. Jos pistorasia, johon laite kytketään, ei ole maadoitettu, ota yhteys sähköasentajaan ja pyydä asentajaa kytkemään laite erilliseen maadoitusliittimeen voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Valmistaja ei vastaa millään tavalla vahingoista, mikäli edellä olevia turvallisuusohjeita ei ole noudatettu.
- Tämä kodinkone täyttää Euroopan yhteisön direktiivien vaatimukset.

3.4 Takaväläkappaleet

Laitteen asiakirjapussissa on mukana kaksi välikappaletta, jotka on asennettava kuvan mukaisesti.

Jos asetat erilleen asennettavan laitteen seinää vasten, asenna takaväläkappaleisiin taatakseen suurimman mahdolliset etäisyyden.



3.5 Oven kätisyyden vaihtaminen



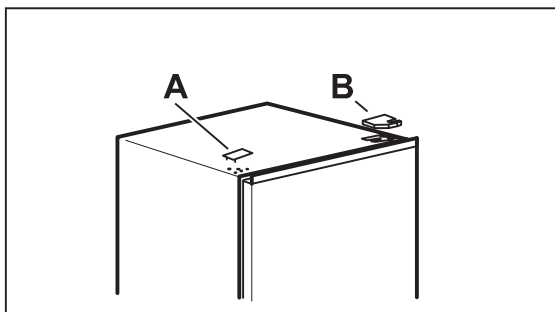
VAROITUS!

Irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin aloitat mitään toimenpiteitä.

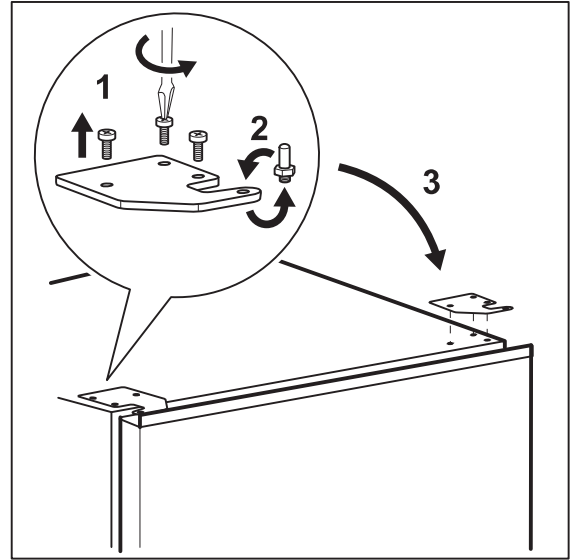


Tyhjennä laite.

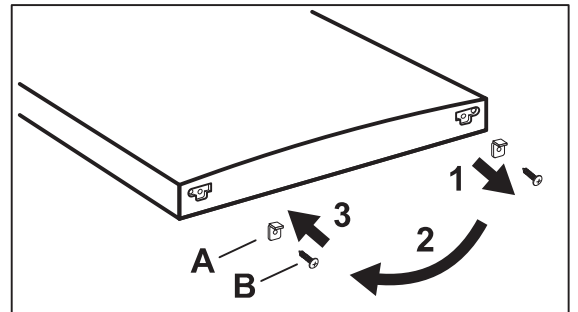
1. Tarkista, että laite on pystyssä kohtisuorassa.
2. Avaa molemmat ovet ja poista niiden varustukset. Katso kohta "Päivittäinen käyttö". Sulje ovet.
3. Irrota ruuvireiän suojus (A) ja yläsaranan kansi (B) ohuella ruuvitaltalla. Aseta ne sivuun.



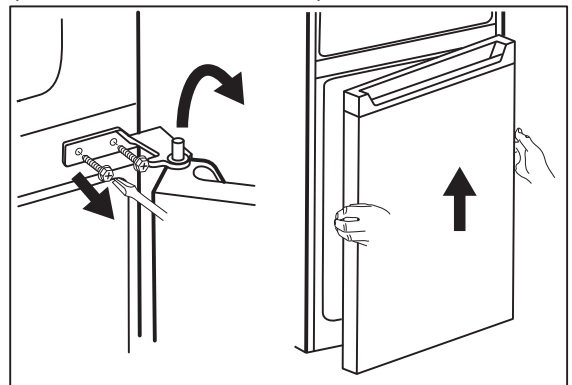
4. Ruuvaa auki oikean yläsaranan ruuvit. Tue yläovea kädellä. Irrota yläsarana, käännä se, ruuvaa siihen ruuvit ja tappi. Aseta sarana sivuun.



5. Poista yläovi varoen nostamalla se keskisaranaan. Aseta yläovi pehmeälle alustalle. Varmista, että otat aluslaatat talteen (voivat tarttua lattiaan).
6. Irrota ruuvi (B) ja "pysäytyskappale" (A) ja ruuvaa ne oven vastakkaiselle puolelle.

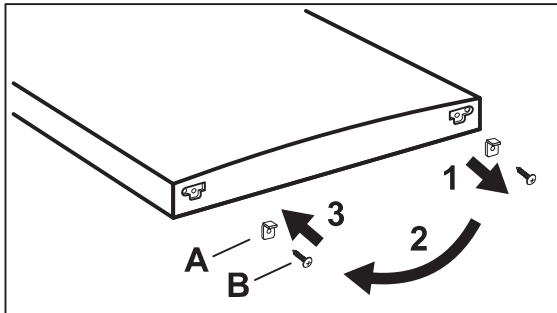


7. Ruuvaa auki oven keskisaranan ruuvit. Poista keskisarana ja aseta se sivuun ruuvien ohella. Varmista, että otat aluslaatat talteen (voivat tarttua lattiaan).

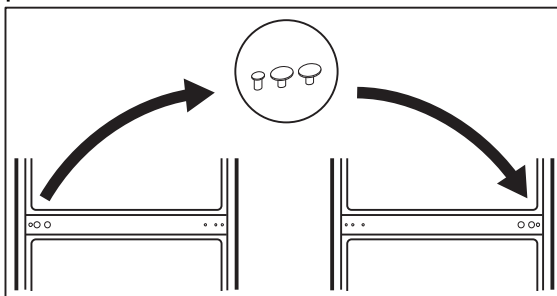


8. Aseta alaovi pehmeälle alustalle.

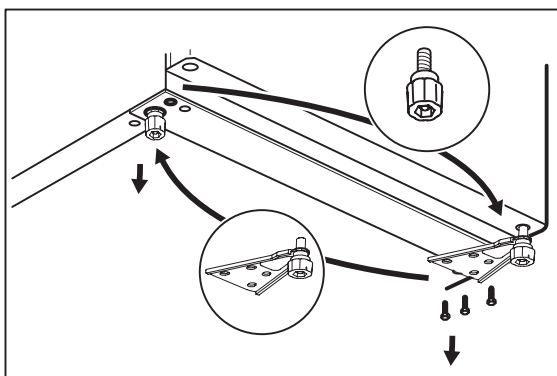
9. Irrota ruuvi (B) ja "pysäytyskappale" (A) ja ruuvaa ne oven vastakkaiselle puolelle.



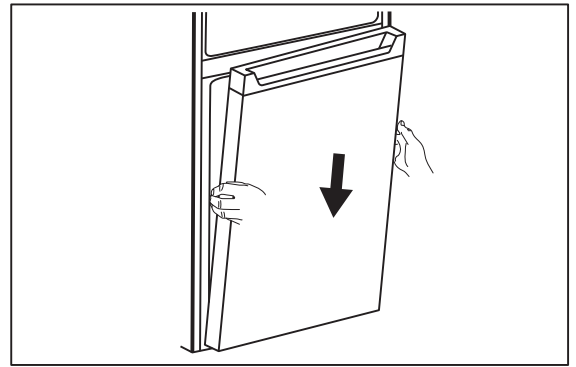
10. Poista keskisaranan reikien suojukset ja aseta ne vastakkaisella puolella oleviin reikiin.



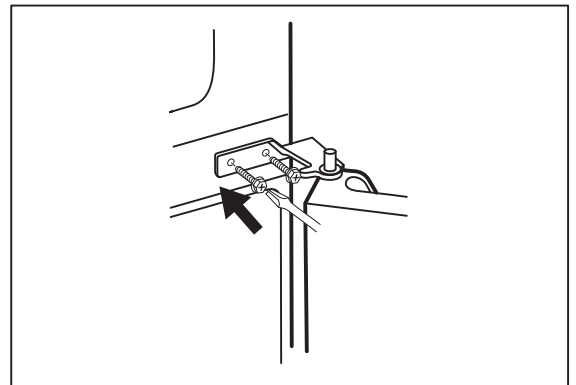
11. Kallista laite varoen pehmeään vaahtopakkauksen tai vastaavan materiaalin päälle, jotta laitteen takaosaan ja lattiaan ei tulisi vaurioita.
12. Poista molemmat säädettävät jalat ja irrota alasaranan ruuvit.



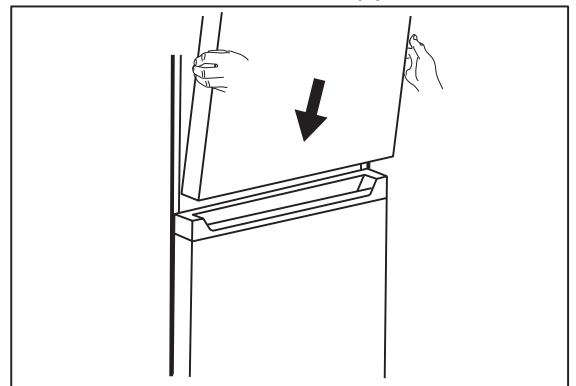
13. Aseta alasarana laitteen toiselle puolelle ja kiinnitä se ruuveilla, asenna säädettävät jalat.
14. Asenna alaovi takaisin paikalleen asettamalla alaoven reikä alasaranan tappiin. Kiristä ruuvit.



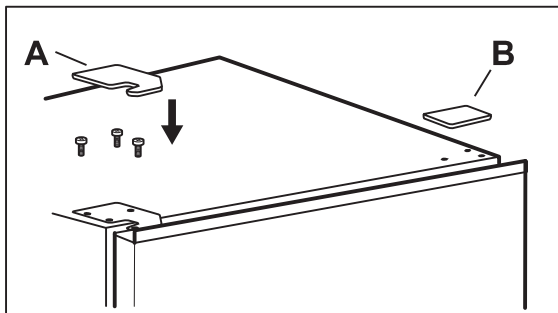
15. Asenna keskisarana laitteen vasemmalle puolelle sen alkuperäisen kohdan vastakkaiselle puolelle.



16. Asenna alaoven yläreikä keskisaranan tappiin. Kiristä ruuvit.
17. Asenna yläovi asettamalla oven alareikä keskisaranan tappiin.



18. Aseta yläsarana laitteen yläosaan vasemmalle puolelle. Tue ovea kädellä ja aseta saranan tappi yläoven yläreikään. Kiristä yläsaranan ruuvit.
19. Poista yläsaranan suojus (A) pussista. Asenna se yläsaranaan. Aseta ruuvireiän suojus (B) laitteen yläosaan oikealle puolelle ruuvireikien kohdalle.

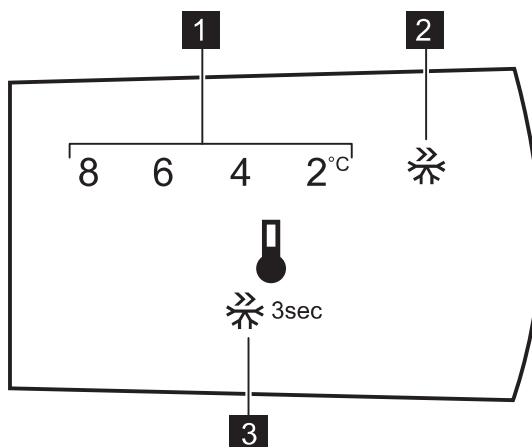


Asenna oven varusteet paikalleen.

Odota vähintään 4 tuntia ennen kuin kytket laitteen sähköverkkoon.

4. KÄYTTÖ

4.1 Käyttöpaneeli



1. Lämpötilan merkkivalo
2. Super Freeze -merkkivalo

3. Säätopainike

4.2 Laitteen kytkeminen päälle

Aseta pistoke pistorasiaan.

4.3 Laitteen kytkeminen pois päältä

Kytke laite pois päältä irrottamalla pistoke pistorasiasta.

4.4 Lämpötilan säätäminen

Aseta lämpötila painamalla säätopainiketta toistuvasti, kunnes haluamasi lämpötila on saavutettu.

Suosittelua lämpötila-asetus on:

- +4 °C jääkaapille,

Jääkaapin lämpötila voi vaihdella välillä 2 °C ja 8 °C.

Valitse asetukset ottamien kuitenkin huomioon, että sisälämpötilaan vaikuttavat seuraavat seikat:

- huoneenlämpötila,
- oven avaustiheys,
- säilytettävien elintarvikkeiden määrä,
- laitteen sijainti.

Lämpötilan merkkivalot näyttävät asetuslämpötilan.



Asetuslämpötila tulee saavutetuksi 24 tunnin kuluessa. Virransyötön häiriön jälkeen se pysyy tallennettuna.

4.5 Super Freeze -toiminto

Super Freeze-toimintoa käytetään esi- ja pikapakastamiseen pakastinosaston toimintajaksolla. Tämä toiminto nopeuttaa tuoreiden elintarvikkeiden

pakastumista suojaten samalla jo pakastettuja ruokia lämpenemiseltä.



Kun pakastat tuoretta ruokaa, aktivoi Super Freeze-toiminto vähintään 24 tuntia ennen elintarvikkeiden asettamista laitteeseen esipakastusta varten.

Kytke Super Freeze-toiminto päälle painamalla ja pitämällä alhaalla

säätöpainiketta 3 sekunnin ajan. Merkkivalo Super Freeze vilkkuu.

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 52 tunnin kuluttua.

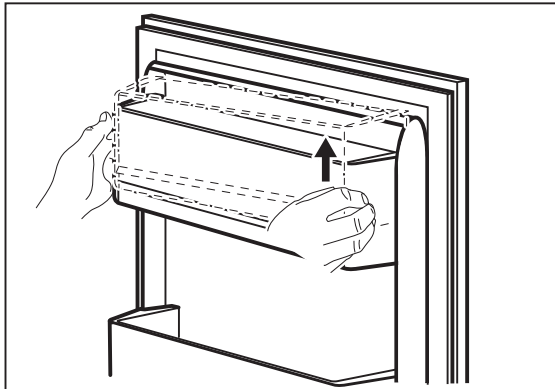
Voit kytkeä Super Freeze-toiminnon pois päältä ennen sen automaattista päättymistä painamalla ja pitämällä alhaalla säätöpainiketta 3 sekunnin ajan. Super Freeze-toiminnon merkkivalo sammuu.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Ovihyllyn irrottaminen ja asentaminen

Ovihyllyn irrottaminen:

1. Pidä kiinni hyllyn vasemmasta puolesta.
2. Nosta hyllyn oikeaa puolta, kunnes se irtaoo pidikkeestä.



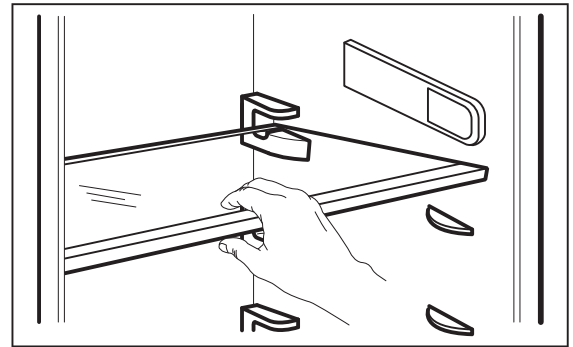
3. Nosta hyllyn vasenta puolta ja irrota se.

Hyllyn asentaminen takaisin:

1. Aseta hylly tasaisesti oveen.
2. Paina hyllyn sivuja samanaikaisesti alaspäin niin, että hylly kiinnittyy molempiin pidikkeisiin.

5.2 Siirrettävät hyllyt

Jääkaappiosaston seinissä on kannattimia eri tasoilla, jotta hyllyt voitaisiin sijoittaa halutulle tasolle.



Älä siirrä vihanneslaatikon yläpuolella olevia lasihyllyjä, jotta varmistaisit jääkaapin oikean ilmankierron.

5.3 Vihanneslaatikko

Laitteen alaosassa on erityinen laatikko hedelmien ja vihannesten säilyttämiseen.

5.4 Tuoreiden elintarvikkeiden pakastaminen

Pakastuslokero soveltuu tuoreiden elintarvikkeiden pakastamiseen sekä valmispakasteiden ja syväpakastettujen elintarvikkeiden pitkäaikaiseen säilyttämiseen.

Kytke Super Freeze -toiminto päälle vähintään 24 tuntia ennen pakastettavien elintarvikkeiden asettamista pakastettaviksi pakastusosastoon.

24 tunnin aikana pakastettavien tuoreiden elintarvikkeiden enimmäismäärä on merkitty arvokilpeen (sijaitsee laitteen sisäpuolella).

5.5 Pakasteiden säilytys

Kun käynnistät laitteen ensimmäistä kertaa tai pitkän käyttämättömän jakson jälkeen, ja ennen tuotteiden asettamista laitteen lokeroon, anna laitteen toimia vähintään 3 tuntia siten, että Super Freeze -toiminto on päällä.

Säilytä elintarvikkeita vähintään 15 mm:n etäisyydellä ovesta.



HUOMIO!

Jos pakastin sulaa vahingossa esimerkiksi sähkökatkon vuoksi, kun sähkövirta on ollut poikki pitempään kuin arvokilvessä (kohdassa Käyttöönottoaika) mainitun ajan, sulaneet elintarvikkeet on käytettävä nopeasti tai valmistettava ruoaksi ja sitten jäähdytettävä, minkä jälkeen ne voidaan pakastaa uudelleen.

5.6 Sulattaminen

Riippuen siitä, kuinka nopeasti niitä tarvitaan, syväpakasteet tai pakasteet voidaan sulattaa jääkaapissa tai huoneen lämpötilassa ennen käyttöä.

Pieniä paloja voidaan ryhtyä kypsentämään jäisinäkin suoraan pakastimesta: tässä tpauksessa kypsennys kestää kauemmin.

5.7 Jääkuutiotarjotin

Laitteen mukana toimitetaan yksi tai useampi jääkuutiotarjotin jääkuutioiden valmistamiseen.



Älä käytä metallisia välineitä irrottaaksesi jääkuutiotarjottimia pakastinosastosta.

1. Täytä jääpalatarjottimet vedellä.
2. Aseta ne pakastinosastoon.

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

6.1 Energiansäästövinkejä

- Pakastin: Laitteen sisäinen kokoonpano on se, joka takaa parhaan energiankäytön tehokkuuden.
- Jääkaappi: Paras energiankäytön tehokkuus on taattu silloin, kun vetolaatikat on sijoitettu laitteen pohjaosaan ja kun hyllyt on sijoitettu tasaisesti. Ovien lokeroiden sijainti ei vaikuta energiankulutukseen.
- Älä avaa ovea usein tai jätä ovea auki pidempään kuin on tarpeen.
- Pakastin: Mitä alhaisempi lämpötila-asetus, sitä suurempi on energiankulutus.
- Jääkaappi: Älä aseta liian korkeaa lämpötilaa energian säästämiseksi, ellei ko. ruoka sitä edellytä.
- Jos ympäristön lämpötila on korkea tai laite on täyteen ladattu, ja laite on asetettu hyvin kylmäksi, se saattaa käydä jatkuvasti, jolloin höyrystimeen muodostuu huurretta. Tällöin lämpötilan säädin kannattaa kääntää korkeampaan lämpötilaan automaattisen sulatuksen

käynnistämiseksi ja siten energiankulutuksen vähentämiseksi.


- Varmista hyvä ilmanvaihto. Älä peitä ilmanvaihtosäleikköjä tai reikiä.

6.2 Pakastusohjeita

- Kytke Super Freeze-toiminto päälle vähintään 24 tuntia ennen elintarvikkeiden asettamista pakastinosastoon.
- Kääri ja tiivistä tuoreet elintarvikkeet ennen pakastamista alumiinifolioon, muovikelmuun tai -pusseihin, ilmatiiviisiin kannellisiin astioihin.
- Jaa ruoat pieniin osiin niiden tehokkaampaa pakastusta ja sulatusta varten.
- Kaikkiin pakasteisiin on suositeltavaa lisätä etiketit ja päivämäärät. Tämä helpottaa elintarvikkeiden tunnistamista ja mahdollistaa pakasteiden käyttämisen ennen niiden pilaantumista.
- Elintarvikkeet tulee pakastaa tuoreina hyvän laadun varmistamiseksi. Erityisesti hedelmät ja vihannekset

- tulee pakastaa tuoreina, jotta niiden kaikki ravintoaineet säilyisivät.
- Älä pakasta nesteitä sisältäviä pulloja tai tölkkejä, varsinkaan hiilihapollisia juomia - ne voivat räjähtää pakastuksen aikana.
 - Älä laita ruokia pakastinosastoon kuumina. Anna niiden jäähtyä huoneen lämpötilassa ennen pakastamista.
 - Älä aseta tuoreita pakastamattomia elintarvikkeita pakastettujen ruokien viereen välttääksesi pakastettujen ruokien lämpötilan nousun. Aseta huoneenlämpöiset ruoat pakastinosaston kohtaan, jossa ei ole muita pakasteita.
 - Älä nauti jääkuutioita tai vesijäätelöitä heti niiden pakastimesta poistamisen jälkeen. Palelumavaara.
 - Älä pakasta sulaneita ruokia uudelleen. Jos ruoka on sulanut, kypsennä ja jäähdytä se ennen pakastamista.

6.3 Vinkkejä pakastettujen elintarvikkeiden säilytykseen

- Pakastuslokero on merkitty .
- Korkeampi laitteen lämpötila-asetus voi lyhentää elintarvikkeiden säilyvyyttä.
- Pakasteita voidaan säilyttää kaikkialla pakastinlokerossa.

6.5 Säilyvyys pakastinosastossa

Ruokatyyppi	Säilyvyys (kuukautta)
Leipä	3
Hedelmät (muut kuin sitrushedelmät)	6 - 12
Vihannekset	8 - 10
Ruoantähteet, jotka eivät sisällä lihaa	1 - 2
Maitotuotteet:	
Voi	6 - 9
Pehmeä juusto (esim. mozzarella)	3 - 4
Kova juusto (esim. parmesaani, cheddar)	6
Kala- ja äyriäisruoat:	

- Jätä ruokien ympärille riittävästi tilaa vapaan ilmankierron mahdollistamiseksi.
- Tarkista säilytysaika elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.
- On tärkeää pakata elintarvikkeet niin, että vesi, kosteus ja tiivistynyt kosteus eivät pääse tunkeutumaan niihin.

6.4 Vinkkejä kaupassakäyntiin

Kaupassakäynnin jälkeen:

- Varmista, ettei pakkaus ole vaurioitunut - muutoin vaarana on ruoan pilaantuminen. Jos pakkaus on paisunut tai märkä, sitä ei ole välttämättä säilytetty optimaalisissa olosuhteissa ja se voi olla jo osittain sulanut.
- Jotta pakasteiden sulaminen vältettäisiin, hae pakasteet vasta ruokaostoksien lopussa ja kuljeta ne eristetyssä kylmäkassissa.
- Aseta pakasteet pakastimeen välittömästi kaupassakäynnin jälkeen.
- Jos pakasteet ovat sulaneet osittainkin, niitä ei saa pakastaa uudelleen. Käytä ne mahdollisimman pian.
- Noudata pakkaukseen merkittyä viimeistä käyttöpäivämäärää ja säilytysohjeita.

Ruokatyyppi	Säilyvyys (kuukautta)
Rasvainen kala (esim. lohi, makrilli)	2 - 3
Vähärasvainen kala (esim. turska, kampela)	4 - 6
Katkaravut	12
Simpukat ilman kuoria	3 - 4
Valmiiksi laitettu kala	1 - 2
Liha:	
Linnunliha	9 - 12
Naudanliha	6 - 12
Sianliha	4 - 6
Lampaanliha	6 - 9
Makkarat	1 - 2
Kinkku	1 - 2
Lihaa sisältävät ruoantähteet	2 - 3

6.6 Tuoreiden elintarvikkeiden säilytys

- Hyvä lämpötila-asetus tuoreiden elintarvikkeiden säilyttämiseen on korkeintaan +4 °C. Korkeampi laitteen lämpötila-asetus voi johtaa elintarvikkeiden nopeampaan pilaantumiseen.
- Pakkaa elintarvikkeet niiden tuoreuden ja aromien säilyttämiseksi.
- Pakkaa nesteet ja elintarvikkeet aina suljettuihin astioihin, jotta maut ja hajut vältettäisiin laitteessa.
- Jotta kypsennettyjen ja raakojen ruokien kontaminaatiot vältettäisiin, peitä kypsennetyt ruoat ja erota ne tuoreista elintarvikkeista.
- Pakasteet on suositeltavaa sulattaa jääkaapissa.
- Älä laita ruokia jääkaappiin kuumina. Varmista, että ne ovat jäähtyneet huoneen lämpötilaan ennen niiden asettamista jääkaappiin.
- Aseta uudet elintarvikkeet aina aikaisempien taakse ruokajätteen vähentämiseksi.

6.7 Vinkkejä elintarvikkeiden säilytykseen

- Tuoreille elintarvikkeille tarkoitettu lokero on merkitty (arvokilpeen) näin



- Liha (kaikki tyypit): kääri sopivaan pakkaukseen ja aseta vihannesten vetolaatikon yläpuolella olevalle lasihyllylle. Säilytä lihaa korkeintaan 1–2 päivää.
- Hedelmät ja vihannekset: puhdista huolella (poista multa) ja aseta ne erityiseen vetolaatikkoon (vihannesten vetolaatikkoon).
- Eksoottisten hedelmien (esim. banaanit, mangot, papaijat jne.) säilytystä jääkaapissa ei suositella.
- Vihanneksia, kuten tomaatteja, perunoita, sipuleita ja valkosipulia ei pitäisi säilyttää jääkaapissa.
- Voi ja juusto: aseta ilmatiiviiseen rasiaan tai kääri alumiinifolioon tai polyeteenipussiin mahdollisimman ilmatiiviisti.
- Pullot: pullot tulee sulkea korkeilla ja asettaa joko oven pullohyllylle tai pullotelineeseen (jos sellainen on).
- Tarkista aina elintarvikkeiden viimeinen käyttöpäivämäärä niiden säilytysajan määrittämiseksi.

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Sisätilan puhdistus

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa sisätila ja kaikki sisäiset lisävarusteet on pestävä haalealla vedellä ja neutraalilla saippualla upouudelle tuotteelle tyypillisen tuoksun poistamiseksi ja kuivattava sitten perusteellisesti.



HUOMIO!

Älä käytä puhdistusaineita, hankaavia jauheita, klooria tai öljypohjaisia puhdistusaineita, sillä ne vahingoittavat pintoja.



HUOMIO!

Laitteen lisävarusteet ja osat eivät sovellu pestäviksi astianpesukoneessa.

7.2 Säännöllinen puhdistus

Laitte on puhdistettava säännöllisesti:

1. Puhdista laitteen sisäpuoli ja varusteet haalealla vedellä ja neutraalilla saippualla.
2. Tarkista oven tiivisteet säännöllisesti ja pyyhi ne puhtaaksi.
3. Huuhtelee ja kuivaa perusteellisesti.

7.3 Jääkaapin sulatus

Jääkaappiosaston sulatus tapahtuu automaattisesti.

7.4 Pakastimen sulatus



HUOMIO!

Älä koskaan käytä teräviä metallityökaluja huurteen poistamiseen höyrytimestä, sillä ne voivat vahingoittaa sitä.

Älä yritä nopeuttaa sulatusta muilla kuin valmistajan suosittelemalla mekaanisilla menetelmillä tai millään keinotekoisella menetelmällä.



Noin 12 tuntia ennen sulatusta aseta matalampi lämpötila riittävän jäähdytysvarannon muodostamiseksi mahdollisten toimintakatkosten varalta.

Sulata pakastinosasto, kun huurrekerroksen paksuus on noin 3-5 mm.

Pakastinosaston sulattaminen:

1. Kytke laite pois päältä tai irrota pistoke pistorasiasta.
2. Poista kaikki elintarvikkeet, kääri ne moneen sanomalehtikerrokseen ja aseta laite viileään paikkaan.



HUOMIO!

Pakasteiden lämpötilan nouseminen sulatuksen aikana voi lyhentää niiden turvallista säilytysaikaa.

Älä koske pakastettuun ruokaan märin käsin. Kädet voivat jäätyä kiinni ruokaan.

3. Poista jääkuutiotarjotin.
4. Jätä ovi auki. Suojaa lattia valuilta vedeltä (esim. pyyhkeellä tai matalalla astialla).
5. Sulatuksen nopeuttamiseksi aseta astia lämmintä vettä pakastinosastoon. Poista lisäksi irtoavat jääpalat, ennen kuin sulatus on valmis.

6. Kun pakastin on sulatettu, kuivaa sisäpinnat hyvin.
7. Kytke virta laitteeseen ja sulje ovi.
8. Aseta lämpötilan säädin maksimijäähdytyksen asentoon ja anna laitteen käydä kolme tuntia tällä asetuksella.

Aseta elintarvikkeet vasta tämän jälkeen takaisin pakastimeen.

1. Irrota laite verkkovirrasta.
2. Poista kaikki elintarvikkeet.
3. Sulata laite.
4. Puhdista laite ja kaikki varusteet.
5. Jätä ovet raolleen, jotta laitteen sisälle ei muodostuis epämiellyttävää hajua.

7.5 Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan

Jos laitetta ei ole tarkoitus käyttää pitkään aikaan, suorita seuraavat toimenpiteet:

8. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laite on kytketty pois päältä.	Kytke laite päälle.
	Verkkopistoke ei ole kunnolla kiinni pistorasiassa.	Kytke verkkopistoke kunnolla pistorasiaan.
	Verkkopistorasia on jännitteetön.	Kytke jokin toinen laite verkkopistorasiaan. Ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Laite tuottaa melua.	Laite ei ole asiallisesti tuettu.	Tarkista, onko laite tukevasti paikallaan.
Kompressori käy jatkuvasti.	Lämpötila on asetettu virheellisesti.	Katso kohta "Käyttö".
	Laitteeseen on pantu monia tuotteita samanaikaisesti.	Odoti muutama tunti ja tarkista lämpötila uudelleen.
	Huoneen lämpötila on liian korkea.	Lue ohjeet "Asennus"-luvusta.
	Ruokatuotteita on pantu laitteeseen liian lämpimänä.	Anna tuotteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden asettamista laitteeseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Lue ohjeet kohdasta "Oven sulkeminen".
	Toiminto Super Freeze on kytketty päälle.	Katso kohta "Toiminto Super Freeze".
Kompressori ei käynnisty heti painikkeen "Super Freeze" painamisen jälkeen tai lämpötilan muuttamisen jälkeen.	Kompressori käynnistyy jonkin ajan kuluttua.	Tämä on normaalia, mistään viasta ei ole kyse.
Ovi on vinossa tai häiritsee tuuletusritilää.	Laitetta ei ole asennettu vaakatasoon.	Lue asennusohjeet.
Ovi ei avaudu helposti.	Yritit avata oven välittömästi sen sulkemisen jälkeen.	Odoti muutama sekunti oven sulkemisen jälkeen ennen kuin avaat oven uudelleen.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on valmiustilassa.	Sulje ja avaa ovi.
	Lamppu on viallinen.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltopalveluun.
Huurretta ja jäätä on liian paljon.	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Lue ohjeet kohdasta "Oven sulkeminen".
	Tiiviste on vioittunut tai liikainen.	Lue ohjeet kohdasta "Oven sulkeminen".
	Ruokatuotteita ei ole kääritytty kunnolla.	Kääri ruokatuotteet paremmin.
	Lämpötila on asetettu virheellisesti.	Katso kohta "Käyttö".
	Laite on täytetty täyteen ja siihen on asetettu alhaisin lämpötila.	Aseta korkeampi lämpötila. Katso kohta "Käyttö".
	Laitteen lämpötila-asetus on liian matala ja ympäristölämpötila liian korkea.	Aseta korkeampi lämpötila. Katso kohta "Käyttö".
Jääkaapin takaseinä jää pitkin virtaa vettä.	Automaattisen sulatuksen yhteydessä huurre sulaa taustalevyiltä.	Näin kuuluu tapahtua. Kuivaa vesi pehmeällä liinalla.
Jääkaapin takaseinämällä on liikaa lauhdevettä.	Ovea on avattu liian tiheään.	Avaa ovi vain tarvittaessa.
	Ovea ei ole suljettu kunnolla.	Varmista, että ovi on suljettu kunnolla.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Säilytettäviä elintarvikkeita ei ole kääritty.	Kääri elintarvikkeet asianmukaiseen pakkaukseen ennen niiden asettamista kaappiin.
Jääkaapin sisällä virtaa vettä.	Elintarvikkeet estävät veden valumisen vedenkeuruukaukalo.	Varmista, etteivät elintarvikkeet ole kosketuksessa takalevyyn.
	Veden ulosmenoaukko on tulossa.	Puhdista veden ulosmenoaukko.
Vettä virtaa lattialle.	Sulamisvettä ei ole johdettu haihdutuslevylle, joka sijaitsee kompressorin yläpuolella.	Liitä sulamisveden ulosmenoaukko haihdutuslevyyn.
Lämpötilaa ei voi asettaa.	Super Freeze toiminto on kytketty päälle.	Kytke Super Freeze toiminto pois päältä käsin tai odota, kunnes toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä lämpötilan asettamiseksi. Katso kohta Super Freeze toiminto.
Laitteen sisälämpötila on liian alhainen tai korkea.	Lämpötilaa ei ole asetettu oikein.	Aseta korkeampi/matalampi lämpötila.
	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Lue ohjeet kohdasta ”Oven sulkeminen”.
	Ruokien lämpötila on liian korkea.	Anna ruokien lämpötilan laskea huoneen lämpötilaan ennen kuin asetat tuotteita laitteeseen.
	Laitteeseen on lisätty monia elintarvikkeita yhdellä kertaa.	Lisää laitteeseen vähemmän ruokia yhdellä kertaa.
	Huurteen paksuus on suurempi kuin 4–5 mm.	Sulata laite.
	Ovea on avattu usein.	Avaa ovi vain tarvittaessa.
	Toiminto Super Freeze on kytketty päälle.	Katso kohta ”Toiminto Super Freeze”.



Jos ongelmaa ei ratkaista ohjeiden avulla, ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun huoltopalveluun.

8.2 Lampun vaihtaminen

Laitteessa on pitkäikäinen LED-sisävalo.

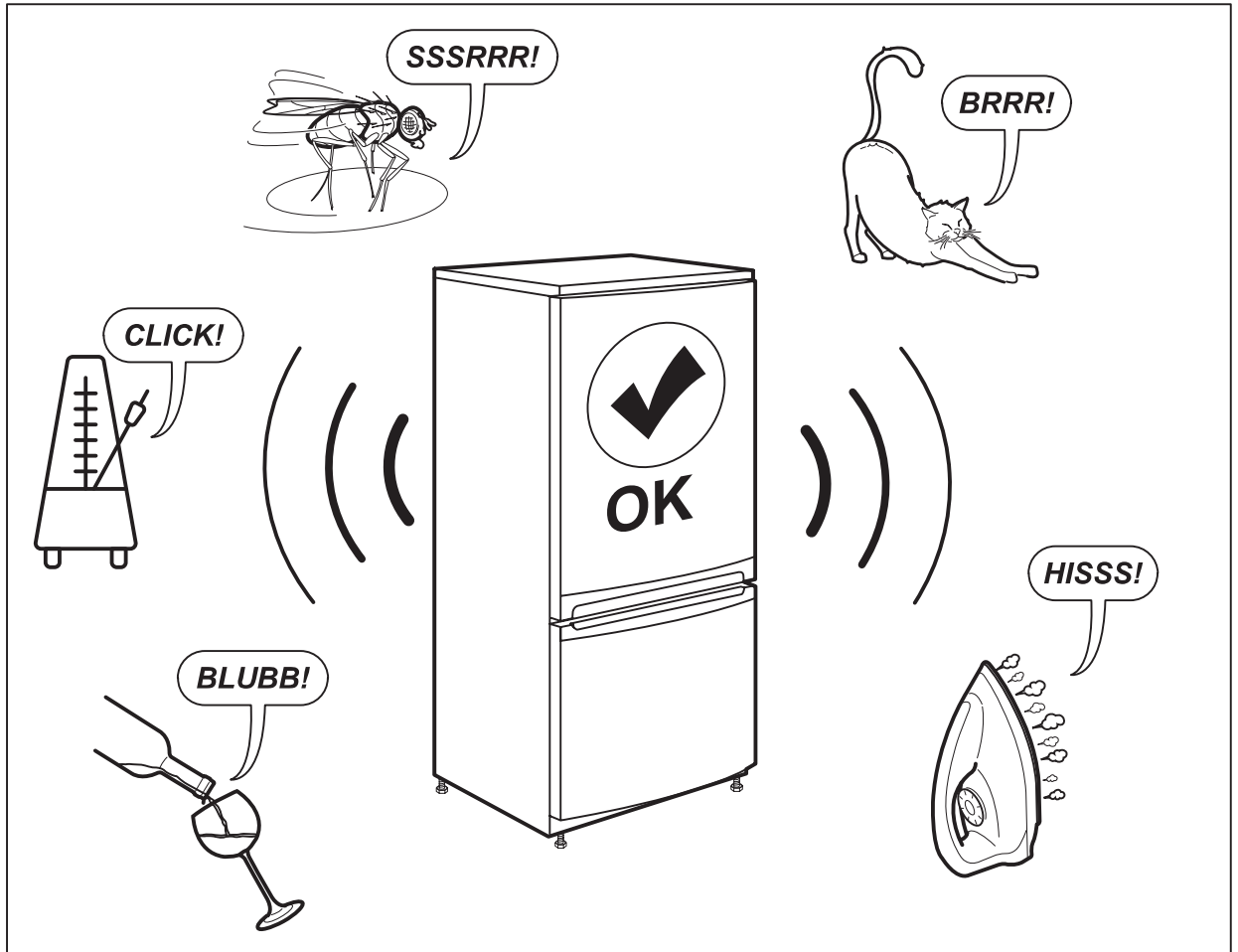
Vain huoltoliike saa vaihtaa lampun. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

8.3 Oven sulkeminen

1. Puhdista oven tiivisteet.
2. Säädä ovea tarvittaessa. Lue ohjeet ”Asennus”-luvusta.

3. Vaihda tarvittaessa vaurioituneet oven tiivisteet. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

9. ÄÄNET



10. TEKNISET TIEDOT

Tekniset tiedot on merkitty laitteen sisäpuolelle kiinnitettyyn arvokilpeen ja energiatarraan.

Laitteen mukana toimitetun energialuokkamerkinnän QR-koodi sisältää linkin verkkosivustolle, jossa on EU EPREL -tietokannassa olevat laitteen suorituskykytiedot. Säilytä energialuokkamerkintää yhdessä käyttöohjeen ja kaikkien muiden tämän laitteen mukana toimitettujen asiakirjojen kanssa.

Joitakin tietoja on saatavilla myös EPREL:issä käyttämällä linkkiä <https://eprel.ec.europa.eu> sekä laitteen arvokilpeen merkittyä mallin nimeä ja tuotenumeroa.

Lisätietoa energialuokkamerkinnästä on saatavilla osoitteesta www.theenergylabel.eu.



11. TIEDOKSI TESTAUSLAITOKSILLE

Laitteen asennus- ja valmistelutoimet EcoDesign-tarkistusta varten tulee suorittaa EN 62552 mukaisesti.

Noudatettavat ilmanvaihtovaatimukset, asennuspaikan mitat sekä takaosan vähimmäisetäisyydet on annettu tämän

ohjekirjan luvussa 3. Valmistajalta on saatavilla lisätietoa sekä kuljetusohjeet.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.



Liesituuletin

Käyttöohjeet seuraavalla sivulla

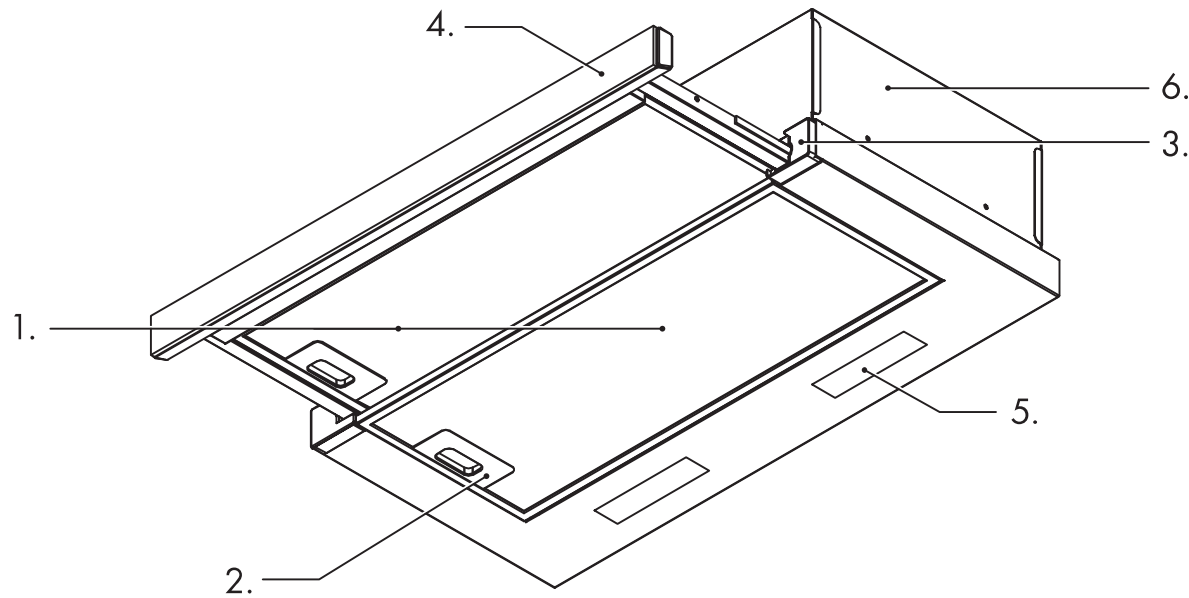
Sisällysluettelo

Innehållsförteckning, Table of contents

Ympäristö ja turvallisuus	6	Miljö och säkerhet	16	Environment and safety	26
Ympäristöystävällinen käyttö	6	Miljövänligt bruk	16	Environment friendly use	26
Laatu ja turvallisuus	7	Kvalitet och säkerhet	17	Quality and safety	27
Käyttötavat	8	Användningslägen	18	Operating modes	28
Poistoilma toiminto	8	Utblåsningsläge	18	Ducting mode	28
Kiertoilmatoiminto	9	Cirkulationsläge	19	Filtering mode	29
Käyttöpaneeli	10	Kontrollpanel	20	Control panel	30
Käyttö	11	Användning	21	Usage	31
Lamput	11	Lampor	21	Lights	31
Kärynsieppaus	11	Använda köksfläkten	21	Suction of fumes	31
Ylläpito	12	Underhåll	22	Maintenance	32
Puhdistus	12	Rengöring	22	Cleaning	32
Rasvasuodatin	12	Fettfilter	22	Grease filter	32
Hiilisuodatin	13	Kolfilter	23	Charcoal filter	33
Valojen vaihtaminen	14	Byte av lampor	24	Replacing the lights	34
Asennus	36	Installation	36	Installation	36

Tuotekuvaus

Product description, Produktbeskrivning



- FI
1. Rasvasuodatin
 2. Rasvasuodattimen kahva
 3. Ohjauspaneeli
 4. Ulosvedettävä liukuosa
 5. LED-valot
 6. Runko

- EN
1. Grease filter
 2. Grease filter release handle
 3. Control panel
 4. Pull-out steam deflector
 5. LED-lights
 6. Unit body

- SV
1. Fettfilter
 2. Fettfiltrets handtag
 3. Kontrollpanel
 4. Utdragbar ångavledare
 5. LED-lampor
 6. Huvudenhet

FI

Noudata tarkasti tämän käyttöohjeen ohjeita.

Emme vastaa vioista, vaurioista tai tulipaloista, jotka ovat aiheutuneet tämän käyttöohjeen laiminlyönnistä. Liesikupu on suunniteltu poistamaan käryä ja höyryä kotiolosuhteissa.

SV

Följ noga instruktionerna i denna manual.

Vi tar inget ansvar för eventuella fel, skador eller eldsvådor förorsakade som förorsakats av oaktsamhet och slarv med instruktionerna i denna manual. Denna köksfläkt är menad för att avleda stekångor i hemmabruk.

EN

Closely follow the instructions set out in this manual.

We will not accept any responsibility for any faults, damage or fires caused to the appliance as a result of the negligence of the instructions in this manual. The hood is conceived for the suction of cooking fumes and steam and is destined only for domestic use.

Ympäristö ja turvallisuus



Kierrätä kaikki pakkausmateriaalit oikein.



Käytä aina työhanskoja kaikissa huoltotoimenpiteissä.

Ympäristöystävällinen käyttö

- » Käytä pienintä nopeutta (Eco-tila) jos käryä syntyy vähän.
- » Kytke liesikupu päälle ennen ruuan valmistuksen aloittamista ja jätä liesikupu päälle ruuanvalistumisen jälkeen vielä 15 minuutin ajaksi.
- » Jos käytät kiertoilmamallia (Sivu 7.), vaihda aktiivihiilisuodatin vähintään kerran neljänkuukauden välein.
- » Puhdista rasvasuodatin vähintään kerran kuukaudessa, jotta aktiivihiilisuodatin pysyisi mahdollisimman hyvässä kunnossa.
- » Asenna kupu tämän käyttöohjeen mukaan.



Huomio!

Tämä laite on tarkoitettu aikuisten käytettäväksi. Lapset ja henkilöt, joilla on aisti-, fyysisiä- tai henkisiä rajoitteita tulisi käyttää laitetta ainoastaan avustettuna.

Laatu ja turvallisuus

Liesikupu on suunniteltu, testattu ja valmistettu seuraavien standardien mukaan.

Elektromagneettinen yhteensopivuus:

EN 55014-1
CISPR 14-1
EN 55014-2
CISPR 14-2
EN/IEC 61000-3-2
EN/IEC 61000-3-3

Suorituskyky:

EN/IEC 61591
ISO 5167-1
ISO 5167-3
ISO 5168
EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13
ISO 3741
EN 50564; IEC 62301

Turvallisuus:

EN/IEC 60335-1
EN/IEC 60335-2-31
EN/IEC 62233.



Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun Euroopan neuvoston direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaisia ympäristö- ja terveyshaittoja, joita muuten voisi aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.



Käyttötavat

Liesikupu on suunniteltu käytettäväksi joko poistoilmatoimisena tai kiertoilmatoimisena.



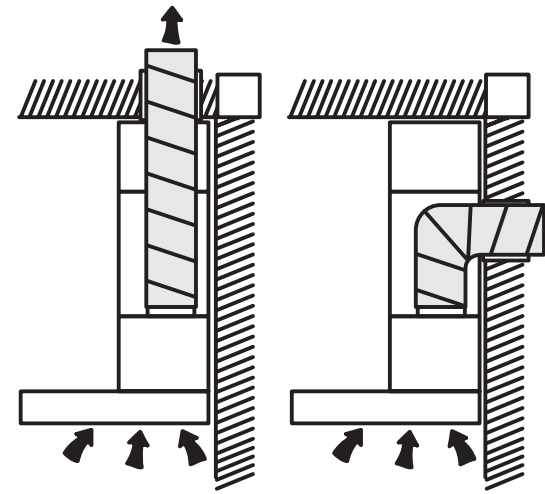
Poistoilma toiminto

Poistoilma toiminnossa käryt ja höyryt ohjataan rakennuksen ulkopuolelle poistoilmakanavan kautta (ei pakkauksessa).

Parhaan toiminnon saavutat:

- » Käytä mahdollisimman lyhyttä kanavavetoa
- » Käytä mahdollisimman vähän käyriä maksimi kulma: 90
- » Käytä kierresaumakanavaa kokovedonmatkalta
- » Käytä asennuksessa vain sertifioituja materiaaleja

Liesikuvun liittäminen vääränkokoiseen kanavistoon vähentää liesikuvun tehoa ja saattaa aiheuttaa käytössä kohinaa. Emme ota vastuuta väärästä asennuksesta.





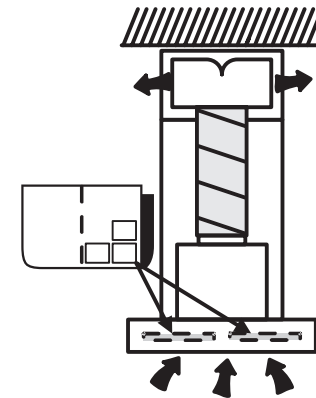
Kiertoilmatoiminto

Kiertoilmatoiminnossa aktiivihiilisuodatin poistaa ilmasta käryt ja epäpuhtaudet ja työntää ilman takaisin huoneistoon ylemmästä poistoaukosta. Toiminto tarvitsee aktiivihiilisuodattimen.

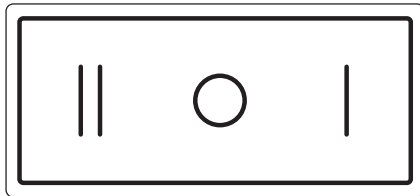
Aktiivihiilisuodattimen voit ostaa verkkosivuiltamme, www.airfi.fi tai lähimmältä jälleenmyyjältäsi.

Parhaan toiminnan saavutat:

- » Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti, jotta hiilisuodatin pysyisi mahdollisimman hyvässä kunnossa.
- » Aktiivihiilisuodatinta ei voi puhdistaa, vaihda se tarvittaessa uuteen.

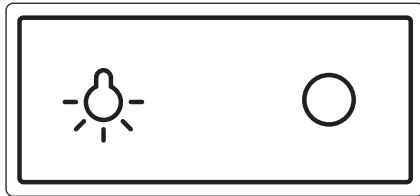


Käyttöpaneeli



1.

2.



3.

1. Nopeus 1 / Eco-tila
2. Nopeus 2 / Huippuimu
3. Valot päälle / valot pois päältä

Käyttö

Valot

- » Kytke valot päälle painamalla niiden kytkintä (3.).
- » Sammuta valot painalla kytkintä uudelleen.

Kärynsieppaus

- » Ennen käyttöä vedä kärynsieppausliukuosa ulos, muuten tuuletin ei käynnisty.
- » Valitse nopeus painamalla nopeusnumeroa.
- » Sammuta tuuletin painamalla nopeusnumeroa uudelleen.
- » Anna tuulettimen käydä vielä 15 min. käytön jälkeen.

Ylläpito

Puhdistus

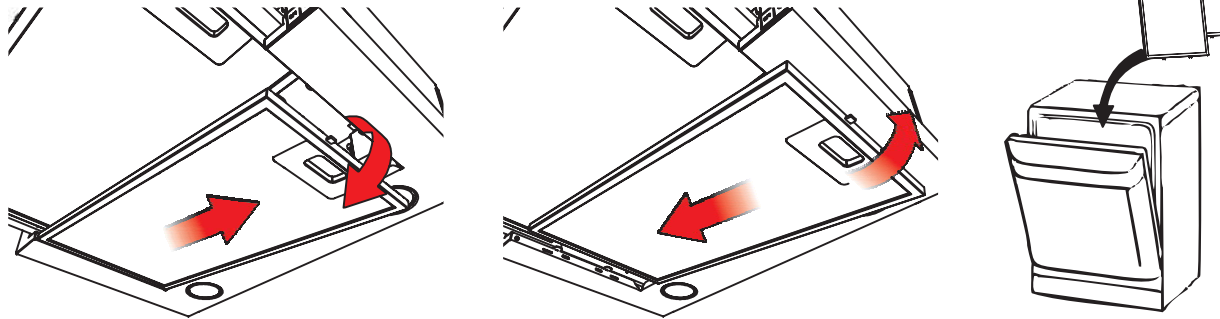
Puhdista liesikupu vähintään kerran kuukaudessa. Puhdista liesikupu kostealla liinalla, jossa on neutraalia pesuainetta. Älä käytä hankaavia tuotteita tai alkoholia.

Rasvasuodatin

Rasvasuodatin poistaa ruuanlaitosta tulevat pienet rasvahiukkaset. Turvallisuuden ja toimivuuden takaamiseksi rasvasuodatin tulisi pestä vähintään kerran kuukaudessa.

Poista rasvasuodatin vetämällä vapautuskahvasta kuvan osoittamalla tavalla.

Pese rasvasuodatin joko käsin tai astianpesukoneessa alhaisessa lämpötilassa lyhyellä pesuohjelmalla ja käytä pesussa mietoä pesuainetta. Värimuutos puhdistuksen jälkeen on normaalia, eikä vaikuta suodatustehoon.



Huomio!

Varmista ennen mitään huoltotyötä, että liesituuletin on kytketty pois sähköverkosta.



Huomio!

Liesikuvun ja suodattimen puhdistamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalovaaran.



Käytä aina työkasineita huoltotöiden yhteydessä



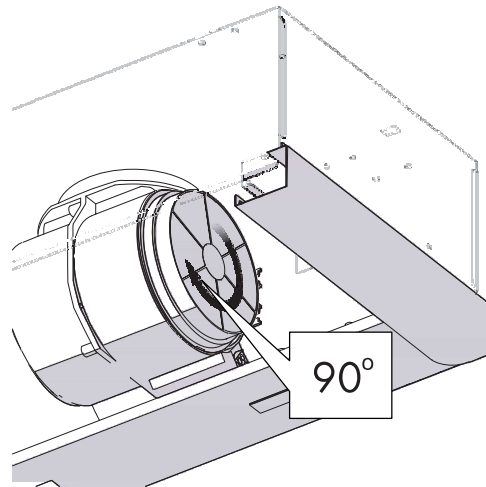
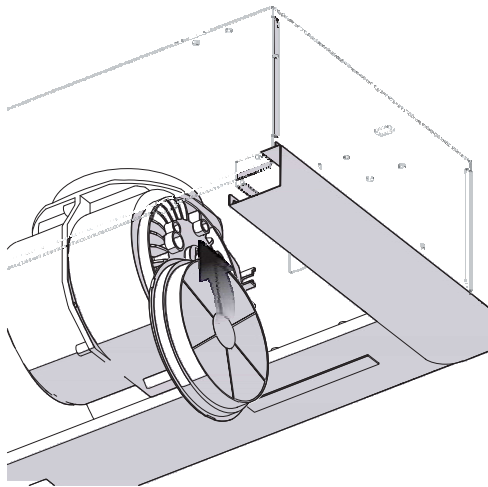
Hiilisuodatin

Käytetään kiertoilmatoiminnossa

Hiilisuodattimen tarkoitus on poistaa ruonalaitosta tulevaa käryä.

Hiilisuodattimen käyttöikä riippuu ruuanlaiton määrästä, rasvasuodattimen puhdistuksen välistä ja liesikuvun käytön määrästä. Hiilisuodatin on suositeltavaa vaihtaa neljän kuukauden välein. Hiilisuodatinta ei voi pestä, eikä sitä voi uudelleen aktivoida.

Uuden hiilisuodattimen voit ostaa jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme www.airfi.fi



Valojen vaihtaminen

Koko valomoduuli on vaihdettava, kun haluat vaihtaa valot. Voit ostaa uuden valomoduulin jälleenmyyjältäsi tai Airfi-verkkosivustolta.

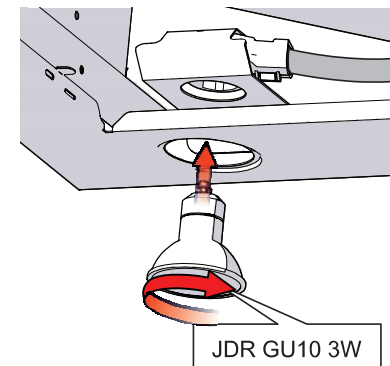
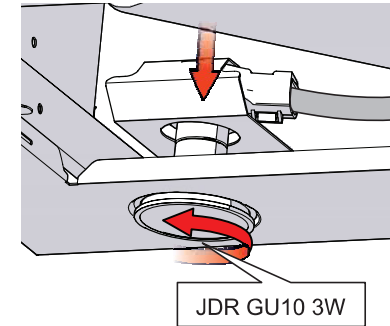
Noudata seuraavia ohjeita:

1. Kytke liesikupu pois verkkovirrasta.
2. Vedä vedettävä kärnsieppausliukuosa ulos.
3. Irrota LED:it valot kuvien mukaan.
4. Aseta uusi LED.



Huomio!

Älä käytä tai jätä liesikupua ilman lampua, tästä aiheutuu sähköisku vaara.





Onko asunnossasi tai kiinteistöllä jotain mikä vaatii korjausta?

Teethän asuntoa, kiinteistöä ja piha-alueita koskevat vikailmoitukset internet-sivujemme kautta sähköisellä vikailmoituslomakkeella.

Vikailmoituslomakkeella saamme tarkan kuvauksen viasta tehokkaasti ja tarkasti kiinteistöhuoltoon asti sekä asukkaan suostumuksen asunnossa käyntiin. Vikailmoituslomakkeella voit myös määritellä sen, saako asunnossa käydä yleisavaimella, sekä ilmoittaa asunnossa mahdollisesti olevista lemmikkieläimistä. Näistä syistä emme ota vikailmoituksia vastaan puhelimitse tai sähköpostitse.

Jos haluat liittää vikailmoitukseesi valokuvia, voit toimittaa ne sähköpostitse osoitteeseen huolto@hoas.fi. Valitettavasti tällä hetkellä vikailmoitukseen ei voi suoraan liittää valokuvia.

Lisätietoa asunnon ylläpidosta ja asukkaan vastuista löydät nettisivuiltamme hoas.fi, oma koti kuntoon osiosta.

Asunnon ylläpitäminen - siivous

Vuokralaisena sinun velvollisuutesi on ylläpitää asuntoa huolellisesti. Alla on ohjeet siitä, mitä sinun pitää vähintään siivota ja kuinka usein. Tarkemmat ohjeet esimerkiksi liesituulettimen suodattimen siivoukseen, pakastimen sulatukseen ja ilmanvaihtoventtiilien puhdistukseen löydät vaikkapa Hoasin nettisivuilta: www.hoas.fi/asuvalle/#oma-koti-kuntoon

Muista osana päivittäistä asumistasi

- Pyyhi hella ja keittiön tasot sekä pese tiskisi ruoan laiton jälkeen - varsinkin jaetussa asunnossa
- Vie roskat aina tarvittaessa, älä milloinkaan säilö täysiä roskapusseja asunnossa
- Jos et halua kantaa mainoksia paperinkeräykseen, laita asuntosi oveen "ei mainoksia" -tarra
- Kuivaa kylpyhuoneen lattia (ja seinät) suihkun jälkeen lastalla ja poista irtohiukset lattiakaivon päältä

Ylläpitosiivous (vähintään 2 viikon välein)

- Järjestele irtotavarat paikoilleen
- Pyyhi pölyt ja poista roiskeet sekä pinttymät, pyyhi tarvittaessa myös valokatkaisimet ja ovet
- Pyyhi keittiön tasot, hella, lavuaari, hana ja tarvittaessa kaakelit - poista myös mahdolliset roiskeet esimerkiksi kaapin ovista ja seinistä
- Imuroi ja pese lattiat, älä käytä lattian pesussa liian runsasta vettä
- Pese wc -istuin, lavuaari ja hanat
- Jos kylpyhuoneen seinini tai lattiaan alkaa kerääntyä pinttymää, pese ne huolellisesti ennen punahomeen muodostumista

Perussiivous (1-2 kertaa vuodessa)

- Pese ikkunat (pakkauskauden ulkopuolella)
- Puhdista ilmanvaihtoventtiilit
- Pyyhi pinttymät kosketuspinnoilta (oven kahvan ympärys, valokatkaisimet jne.)
- Poista pölyt hankalemmin saavutettavista paikoista – esim. patterien takaa ja korkeiden kaappien päältä

Keittiö

- Pese jääkaappi sekä sulata ja pese pakastin
- Pese uuni, hella ja uunipellit perusteellisesti
- Tyhjennä ja pese keittiönkaapit, pyyhi myös keittiön kaappien ovet
- Pese keittiön liesikuvun suodatin sekä liesikupu

Kylpyhuone

- Pese kylpyhuoneen seinät, lattia ja saumat huolellisesti, tarvittaessa harjalla sekä klooripitoisella puhdistusaineella
- Poista kalkkeumat
- Pese lattiakaivo
- Tyhjennä kylpyhuoneen hajulukko
- Pyyhi tarvittaessa kylpyhuoneen katto

Vastuunjakotaulukko selkeyttää korjaus- ja kunnossapitovastuukysymyksiä. Asukkaalla on aina ilmoitusvelvollisuus asunnon vioista. Asukkaan velvollisuus on hoitaa ja ylläpitää huolellisesti kodin kuntoa. Asukkaan huolimattomuudesta, virheellisestä käsittelystä tai hoidon laiminlyönnistä syntyneistä kustannuksista laskutetaan asukasta korvausvastuuhinnaston mukaisesti.

	Vastuu	Lisäohjeet
PALOVAROITTIMET		
Palovaroitin hankinta ja ylläpito	Asukas	
Verkkovirtaan kytketyn paloilmoitinjärjestelmän ylläpito, korjaus ja vaihto (toiminnan testaus asukkaan vastuulla)	Hoas	Tarkasta hoas.fi, ellei ole varma, mikä järjestelmä kiinteistössä on käytössä
HUONEISTON KIINTEÄT LAITTEET, VARUSTEET JA KALUSTEET		
Palaneiden lamppujen vaihto; myös jääkaapin, uunin ja liesikuvun lampun vaihto	Asukas	
Huoneiston sulaketaulun sulakkeet: palaneiden vaihto/ automaattisulakkeen nosto toimintavalmiksi	Asukas	
Vikavirtasuojan testaus / toimintavalmiuteen takaisin asettaminen	Asukas	Ohje mm. Hoas.fi
Pakastimen sulatus ja jääkaapin sulamisveden poistoaukon puhdistus	Asukas	Älä käytä veistä tai muuta terävää esinettä pakastimen sulatuksessa
Antennijohdon ja internetkaapelin hankkiminen	Asukas	Internet kaapeli on RJ-45 ethernet
Huoneiston valaisimet ja sokeripala/kattorasian koukku	Asukas	Jos kattorasian osia puuttuu sisäänmuuttaessa, asukkaan on tehtävä ilmoitus Hoasille
Valokatkaisijoiden, pistorasioiden, nettirasioiden, antenni- ja puhelinpistokkeiden korjaus ja vaihto	Hoas	
Huoneiston kiinteiden laitteiden, kalusteiden ja varusteiden korjaus tai vaihto	Hoas	
LÄMMITYS		
Asunnon lämpötilan mittaaminen	Asukas	Lämpötilan tulee olla 20 astetta tai yli oleskeluvyöhykkeellä
Pattereiden ja niiden osien korjaus tai uusiminen sekä pattereiden ilmaus	Hoas	
ILMANVAIHTO		
Liesikuvun rasvasuodattimen peseminen	Asukas	Ohje mm. Hoas.fi
Tulo- ja poistoilmaventtiilien puhdistus	Asukas	Ohje mm. Hoas.fi
Tulo- ja poistoilmaventtiilien ja suodattimien korjaukset ja vaihdot	Hoas	Ilmanvaihtotenttiileitä ei saa missään olosuhteissa tukkia tai sulkea kokonaan!
VESI- JA VIEMÄRILAITTEET		
Kylpyhuoneen hajulukon ja lattiakaivon puhdistus	Asukas	Ohjeet mm. Hoas.fi
Keittiön lavuaarin hajulukon puhdistus	Asukas	Putkitukoksen avaamiseen tarkoitetun nesteen käyttö riittää keittiössä, hajulukkoa ei tarvitse purkaa.
Viemäritukoksen avaaminen, ellei hajulukon ja/tai lattiakaivon puhdistus riitä	Hoas	Jos on ollut asukkaan itse avattavissa (hiuksia lattiakaivossa jne.), laskutetaan käynti asukkaalta
Pyykin- ja astianpesukoneen asennus	Asukas	Pesukoneen käyttö vaatii aina kotivakuutusta
Pesukoneen tulo- ja poistoputken tulppaukset	Asukas	Ellei asukkaalle jätetyt tulpat sovi, on asukkaan vastuulla hankkia sopivat tulpat
Pesuaitaiden ja ammeiden tulppien hankinta	Asukas	Jos tulpat puuttuvat sisäänmuuttaessa, tee ilmoitus Hoasille
Kiinteiden vesikalusteiden korjaus- ja vaihto, mm. lavuaarin vaihto	Hoas	Asukkaan aiheuttamat tuottamukselliset vahingot laskutetaan korvausvastuuhinnaston mukaisesti
IKKUNAT JA OVET		
Rullaverhojen tai sälekalhtimien asennus	Asukas	Jätettävä paikalleen poismuuttaessa
Asukkaiden nimien laittaminen asunnon ulko-oveen	Asukas	Poistettava poismuuttaessa
Huoneiston ulko-oven ovisilmän tai turvaketjun asennus	Asukas	Jätettävä oveen poismuuttaessa
Ikkunoiden ja ovien karmien, tiivistelien ja lasien korjaus tai vaihto	Hoas	
AVAIMET JA LUKOT		
Turvalukon asennus	Asukas	Vain Hoasin luvalla ja ohjeita noudattaen
Lukon korjaaminen ja lukon sarjanmuutos	Hoas	Laskutetaan tarvittaessa asukkaalta
PINNAT		
Asunnon maalaus ja lattiamateriaalin korjaus / vaihto	Hoas	Asukas ei saa koskaan tehdä rakenteellisia tai muitakaan muutostöitä ilman vuokranantajan lupaa
ULKOLUUEET		
Lumityöt portaat / kulkureitit, jotka johtavat vain asukkaan omaan asuntoon	Asukas	