



Thinking of you
Electrolux



EOR3420
EOL3420

.....
EN OVEN
FI UUNI

.....
USER MANUAL 2
KÄYTTÖOHJE 23



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. BEFORE FIRST USE	6
5. DAILY USE	7
6. CLOCK FUNCTIONS	8
7. USING THE ACCESSORIES	9
8. ADDITIONAL FUNCTIONS	10
9. HELPFUL HINTS AND TIPS	10
10. CARE AND CLEANING	17
11. WHAT TO DO IF...	20
12. INSTALLATION	21

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.

- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning

**WARNING!**

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

**WARNING!**

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

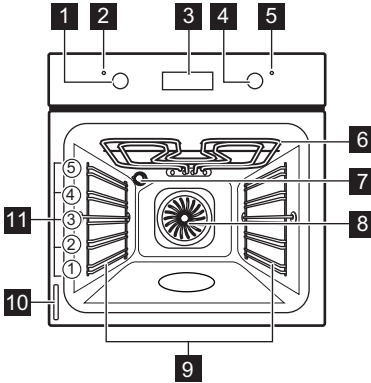
**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



- 1** Knob for the oven functions
- 2** Power indicator
- 3** Electronic programmer
- 4** Knob for the temperature
- 5** Temperature indicator

- 6** Grill
- 7** Oven lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Rating plate
- 11** Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners**
For shelves and trays.

4. BEFORE FIRST USE

! WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

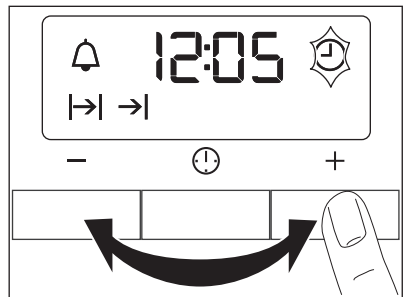
! WARNING!
Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Setting the time

i You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the

indicator for the Time of Day function flashes.
Press the + or - button to set the correct time.



After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.



To change the time, press again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. You must not set the Duration \rightarrow or End \rightarrow function at the same time.

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.

3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. DAILY USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
The power indicator comes on while the appliance operates.




2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.

3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

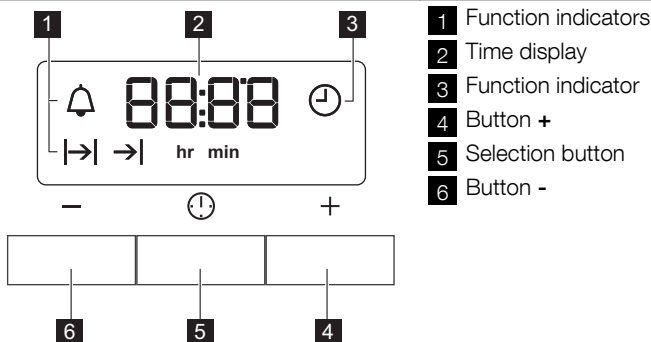
5.2 Oven functions





Oven function	Application
Off position	The appliance is off.
Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
Top Heat	To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.
Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.

Oven function	Application
 Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
 True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
 Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.


6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Electronic programmer



Clock function	Application
 Time of day	To set, change or check the time of day.
 Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
 Duration	To set how long the appliance must operate.
 End	To set when the appliance must be deactivated.

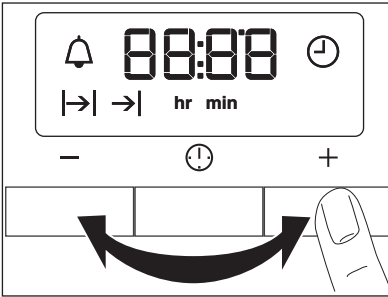
i You can use Duration I→I and End →I at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration I→I, then End →I.

is not necessary for the Minute Minder .

2. Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.

6.2 Setting the clock functions

1. For Duration I→I and End →I, set an oven function and temperature. This



3. Press + or - to set the time for the necessary clock function.
The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

i With the Duration \rightarrow and End \rightarrow functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.3 Cancelling the clock functions

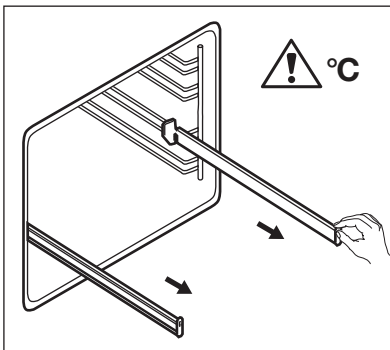
1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button -.
The clock function goes out after some seconds.

7. USING THE ACCESSORIES

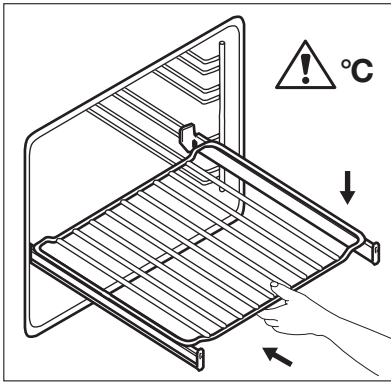


WARNING!
Refer to the Safety chapters.

7.1 Telescopic runners



1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



- Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.



Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.



CAUTION!

Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

8.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous

9. HELPFUL HINTS AND TIPS

9.1 Inner side of the door

In some models, on the inner side of the door you can find:

- The numbers of the shelf positions.
- Information about the heating functions, recommended shelf positions and temperatures for typical dishes.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly

recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

9.2 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

9.5 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (1 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (1 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	1 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray

9.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

9.4 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	1 or 2	140 – 150	90 - 120	In a 20 cm cake mould ¹⁾
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin ¹⁾
Small cakes - one level	3	170	3	150 - 160	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	150 - 160	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	150 - 160	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray ¹⁾
Buns	3	190	3	170 – 190	12 - 20	In a baking tray ¹⁾
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece ¹⁾
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	In a baking tray or a deep pan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray ¹⁾

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

9.6 Grilling



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

9.7 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, pou-lard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

10. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.

- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.



Stainless steel or aluminium appliances:

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

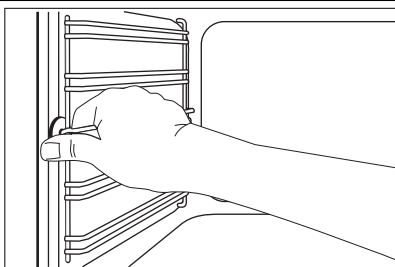
10.1 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

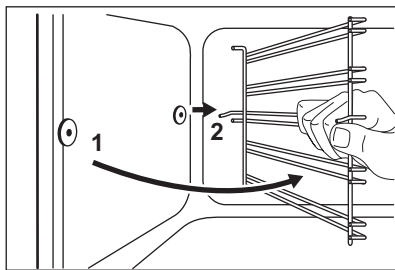
10.2 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.



The rounded ends of the shelf supports must point to the front.



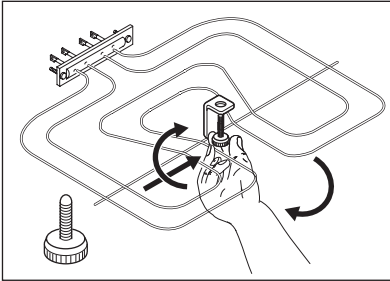
WARNING!

Deactivate the appliance before you remove the grill. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

1. Remove the screw which holds the grill. For the first time, use a screw-driver.

10.3 Oven ceiling

You can remove the grill to clean the oven ceiling more easily.



2. Carefully pull the grill down.
3. Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and a cleaning agent, and let it dry.
4. Install the grill in the opposite sequence.

**WARNING!**

Make sure that the grill is correctly installed and that it does not fall down.

10.4 Oven lamp**WARNING!**

Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

10.5 Cleaning the oven door

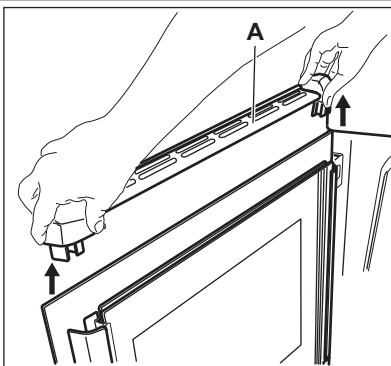
The oven door has three panels of glass installed one behind the other. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

**CAUTION!**

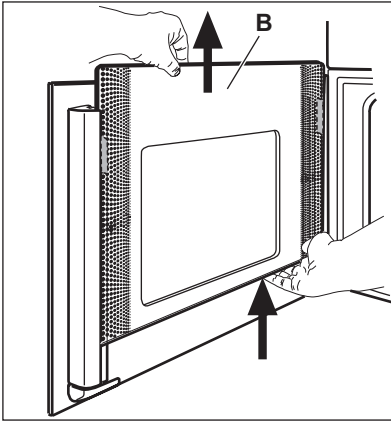
Do not use the appliance without the glass panels.



The direction in which you open the door depends on your oven model. You open the door from the right side in some models and from the left side in others.

Removing the oven door and the glass panels

1. Press the buttons at the sides of the door trim (A) on the upper cover and pull it upwards to remove it.



2. Hold the inner glass B tightly with both hands and slide it upwards to remove it from its initial position. Do the same with the second glass panel.



CAUTION!

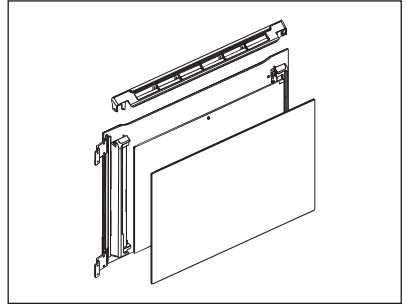
Make sure that you tightly hold the glasses to prevent them from falling.

Clean the door with a wet sponge and rub it dry with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive cleaning agents because they can damage the surface.

Installing the door and the glass panels

When the oven door is clean, install the glass panels in the opposite sequence. The middle glass panel has a small dot on the top and the second one has screen printings. Make sure that you put the middle glass panel in the correct seats. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that af-

ter the installation the surface of the glass panel frame is not rough when you touch it.



11. WHAT TO DO IF...



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The display shows 12.00 .	There was a power cut.	Set the clock.
Steam and condensation settle on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.


If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

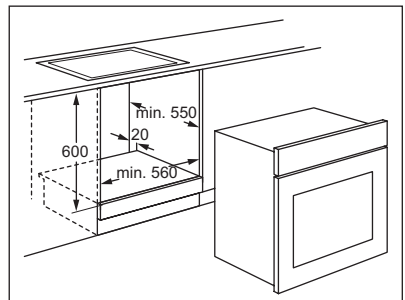
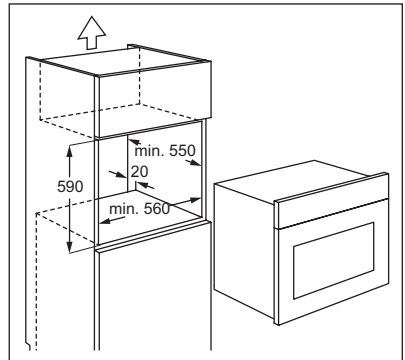
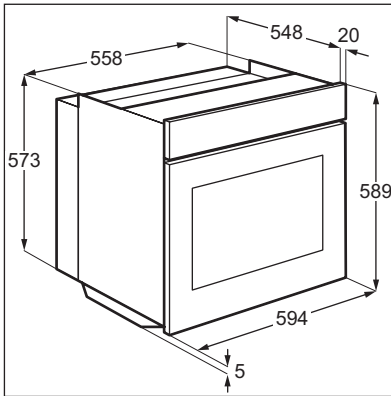
We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
 Product number (PNC)
 Serial number (S.N.)

12. INSTALLATION

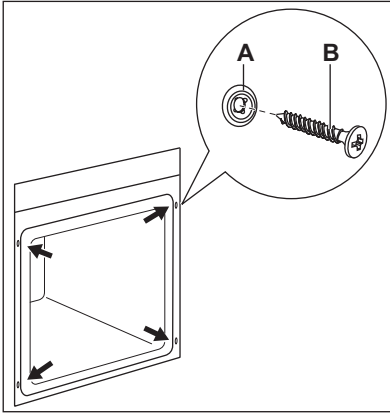
 **WARNING!**
 Refer to the Safety chapters.

12.1 Building In



12.2 Securing the appliance to the cabinet

1. Open the appliance door.
2. Fasten the appliance to the cabinet. Put the four distance holders (A) into the holes in the frame and then tighten the four screws (B) supplied with the appliance.



12.3 Electrical installation



WARNING!

Only a qualified person must do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

12.4 Cable


Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power W	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm ²


The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol 

. Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol 

with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSTIEDOT	24
2. TURVALLISUUSOHJEET	25
3. LAITTEEN KUVAUS	27
4. KÄYTTÖONNOTTO	27
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	28
6. KELLOTOIMINNOT	29
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN	30
8. LISÄTOIMINNOT	31
9. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	31
10. HOITO JA PUHDISTUS	39
11. KÄYTTÖHÄIRIÖT	42
12. ASENNUS	42

WE'RE THINKING OF YOU

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 Electroluxin maailmaan.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.electrolux.com/productregistration



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.electrolux.com/shop

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- 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 heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.

- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot 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 ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Tarkista, että laite on kiinnitetty kunnolla kaapistoon.

Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.

- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoilikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun, varsinkaan 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. Erotinmen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.2 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- 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 luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Pidä laitteen luukku aina suljettuna, kun laite on toiminnassa.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte 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.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan. Niitä ei katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa koskeiden leivonnaisten paistamisessa. He-

delmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.

2.3 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Ennen kuin aloitat hoitoa tai puhdistusta, kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkausksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.4 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrottava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.5 Hävittäminen



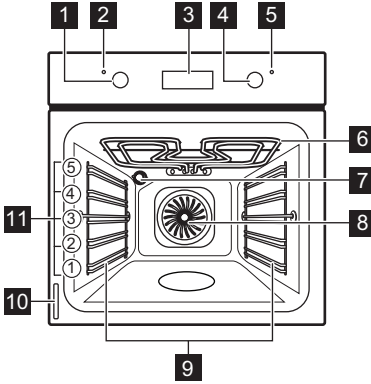
VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3. LAITTEEN KUVAUS



- 1 Uunin toimintojen väännin
- 2 Virran merkkivalo
- 3 Elektroninen ohjelmointilaite
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Lämpötilan merkkivalo
- 6 Grilli

- 7 Uunin lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Uunipeltien kannatinkisko, irrotettava
- 10 Arvokilpi
- 11 Kannatintasot

3.1 Uunin varusteet

• Uuniritilä

Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

• Leivinpelti

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

• Grilli / uunipannu

Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeuruustiana.

• Teleskooppikannattimet

Ritilöitä ja leivinpeltiä varten.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Ensimmäinen puhdistus

- Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot (jos olemassa).
- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.



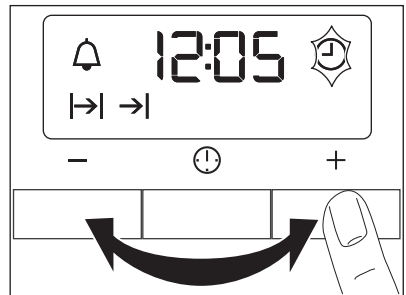
Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

4.2 Kellonajan asetus



Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

Kun laite kytketään sähköverkkoon tai kun on tapahtunut sähkökatkos, kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu. Aseta kellonaika painamalla painiketta + tai -.



Vilkkiminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika.



Säädä aikaa painamalla valintapainiketta toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu. Toimintojen Kesto aika \rightarrow tai Lopetus \rightarrow on oltava pois toiminnasta.

4.3 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä yhden tunnin ajan.

3. Valitse toiminto ja maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä kymmenen minuuttia.
5. Valitse toiminto ja maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä kymmenen minuuttia.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että ilmavirtaus on riittävä.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Käännä uunin toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
Virran merkkivalo palaa uunin toiminnan aikana.

2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
Lämpötilan merkkivalo palaa uunin kuumentamisen aikana.
3. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

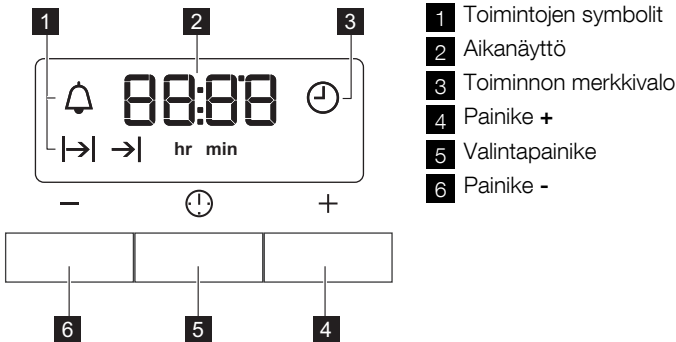
5.2 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
Valo	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
Ylä + alalämpö	Paistaminen yhdellä kannatintasolla. Ylä- ja alavastukset toimivat samanaikaisesti.
Ylälämpö	Valmiiden ruokien loppukypsennys. Vain ylävastus toimii.
Alalämpö	Rapea- tai mureapohjaisten kakkujen paistaminen. Vain alavastus toimii.
Grilli	Matalien ja pienten ruokamäärien grillaus ritilän keskellä. Leivän paahdattaminen.
Maksigrilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus. Leivän paahdattaminen. Suuri grillivastus on toiminnassa.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Gratinointi	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen. Grillivastus ja uunin puhallin ovat yksi kerrallaan toiminnassa, ja kuuma ilma kiertää ruoan ympärillä.
 Kiertoilma	Samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuokset sekoittuvat.
 Pizzatoiminto	Pizzan, juustopiirakan tai muun piirakan valmistaminen. Grilli- ja alavastus tuottavat suoran lämmön ja puhaltimen ansiosta kuuma ilma kiertää pizzan tai piirakan täytteiden kypsentämiseksi.

6. KELLOTOIMINNOT

6.1 Elektroninen ohjelmointilaite



Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
🕒 Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
🔔 Hälytinajastin	Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan.
⏱ Kesto aika	Laitteen toiminta-ajan asettaminen.
→ Lopetus	Laitteen sammumisajan asettaminen.



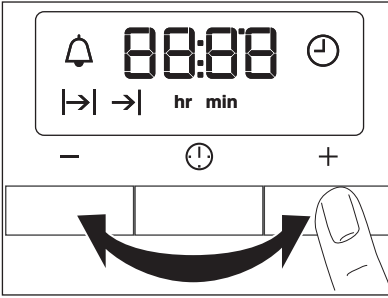
Voit valita toiminnot Kesto |→| ja Lopetus →| samanaikaisesti asettaaksesi laitteen käynnistymis- ja sammumisajan. Aseta ensin Kesto |→| ja sitten Lopetus →|.

ja lämpötila. Tämä ei koske hälytinajastinta 🔔.

2. Paina valintapainiketta toistuvasti, kunnes vastaavan kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu.

6.2 Kellotoimintojen asettaminen

1. Ohjelmoi Kesto aika |→| ja Lopetus →| -toiminnot asettamalla uunin toiminto



3. Aseta haluamasi kellotoiminnon aika painamalla + tai -. Näytössä näkyy asettamasi kellotoiminnon merkkivalo. Kun asetettu aika päättyy, merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

i Kesto-aika \rightarrow ja Lopetus \rightarrow -toiminnoissa laite sammuu automaattisesti.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
5. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

6.3 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina valintapainiketta toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo vilkkuu.
2. Paina ja pidä painiketta - alhaalla. Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

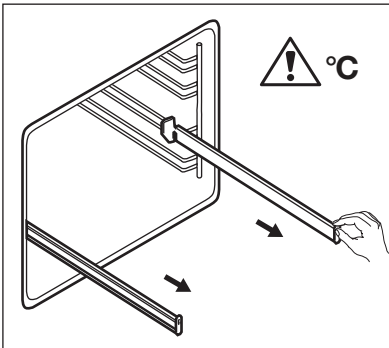
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



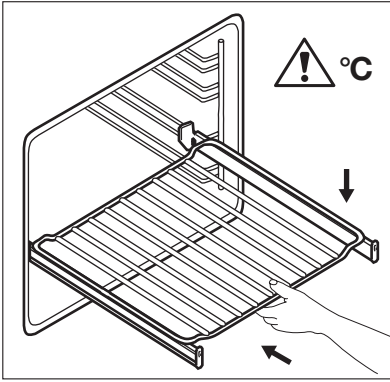
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Teleskooppikannattimet



1. Vedä oikea ja vasen teleskooppikannattimen ulos.



Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevia käyttökertoja varten.

Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.

2. Aseta ritilä teleskooppikannattimien päälle ja työnnä ne varovasti laitteeseen.

Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan laitteeseen ennen uuniluukun sulkemista.



HUOMIO

Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Jäähdytyspuhallin

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

8.2 Turvatermostaatti

Laitteen virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuume-

nemisen. Tämän estämiseksi uunissa on turvatermostaatti, joka katkaisee virransyötön. Uunin virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

9. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

9.1 Luukun sisäosa

Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, usein valmistettavien ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat.



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

- Uunissa on viisi kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Ky-

seisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, mikä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoaikaa ja energian kulutuksen minimiin.

- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukua toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsennyksen.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

9.2 Kakkujen leipominen

- Älä avaa uuninluukua ennen kuin 3/4 paistoaikasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannattintaso.

9.5 Paistotalukko

KAKUT

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannattintaso	Lämpötila [°C]	Kannattintaso	Lämpötila [°C]		
Vatkatut leivonnaiset	2	170	3 (1 ja 4)	160	45 - 60	Kakkuvuoasassa
Murotaikina	2	170	3 (1 ja 4)	160	20 - 30	Kakkuvuoasassa
Piimä-juustokakku	1	170	2	165	60 - 80	26 cm:n kakkuvuoasassa
Omenapiiras	2	170	1 (vasen ja oikea)	160	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakkuvuoasassa uuniritilän päällä ¹⁾
Strudeli	3	175	2	150	60 - 80	Leivinpellillä

9.3 Lihan ja kalan kypsentyminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisien 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 käryä paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

9.4 Paistajat

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.

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannattintaso	Lämpöpötila [°C]	Kannattintaso	Lämpöpötila [°C]		
Hillotorttu	2	170	2 (vasen ja oikea)	165	30 - 40	26 cm:n kakkuvuoosassa
Sokerikakku	2	170	2	160	50 - 60	26 cm:n kakkuvuoosassa
Joulukakku/hedelmäkakku	2	160	1 tai 2	140 - 150	90 - 120	20 cm:n kakkuvuoosassa ¹⁾
Rusinakakku	1	175	2	160	50 - 60	Leipävuosassa ¹⁾
Pienet kakut - yksi taso	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Leivinpellillä
Pienet kakut - kaksi tasoa	-	-	2 ja 4	150 - 160	25 - 35	Leivinpellillä
Pienet kakut - kolme tasoa	-	-	1, 3 ja 5	150 - 160	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteijat - yksi taso	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteijat - kaksi tasoa	-	-	2 ja 4	140 - 150	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteijat - kolme tasoa	-	-	1, 3 ja 5	140 - 150	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	3	120	3	120	80 - 100	Leivinpellillä
Marengit - kaksi tasoa	-	-	2 ja 4	120	80 - 100	Leivinpellillä ¹⁾
Pullat	3	170 - 190	3	190	12 - 20	Leivinpellillä ¹⁾
Eclair-leivokset - yksi taso	3	190	3	170	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	2 ja 4	170	35 - 45	Leivinpellillä

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannattintaso	Lämpötila [°C]	Kannattintaso	Lämpötila [°C]		
Piiraat	2	180	2	170	45 - 70	20 cm:n kakkuvuoossa
Hedelmäkakku	1	160	2	150	110 - 120	24 cm:n kakkuvuoossa
Täytekakku-pohja	1	170	2 (vasen ja oikea)	160	50 - 60	20 cm:n kakkuvuoossa

1) Esilämmitä 10 minuutin ajan.

LEIPÄ JA PIZZA

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannattintaso	Lämpötila [°C]	Kannattintaso	Lämpötila [°C]		
Vaalea leipä	1	190	1	190	60 - 70	1- 2 kappaletta, 500 g/kpl ¹⁾
Ruisleipä	1	190	1	180	30 - 45	Leipävuossa
Sämpylät	2	190	2 (2 ja 4)	180	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	Leivinpellillä tai grilli-/uunipannussa ¹⁾
Teeleivät	3	200	3	190	10 - 20	Leivinpellillä ¹⁾

1) Esilämmitä 10 minuutin ajan.

PAISTOKSET

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannattintaso	Lämpötila [°C]	Kannattintaso	Lämpötila [°C]		
Pastapaistos	2	200	2	180	40 - 50	Vuoossa

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannattintaso	Lämpötila [°C]	Kannattintaso	Lämpötila [°C]		
Vihannespaistos	2	200	2	175	45 - 60	Vuoassa
Piiraat	1	180	1	180	50 - 60	Vuoassa ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vuoassa ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vuoassa ¹⁾

¹⁾ Esilämmitä 10 minuutin ajan.

LIHA

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannattintaso	Lämpötila [°C]	Kannattintaso	Lämpötila [°C]		
Naudanliha	2	200	2	190	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	2	180	2	180	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	2	190	2	175	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilainen paahtopaisti, raaka	2	210	2	200	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	2	210	2	200	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	2	210	2	200	70 - 75	Uuniritilällä
Porsaanlapa	2	180	2	170	120 - 150	Mukana kamara
Porsaanpotka	2	180	2	160	100 - 120	2 kpl
Lammas	2	190	2	175	110 - 130	Koipi
Kana	2	220	2	200	70 - 85	Kokonainen
Kalkkuna	2	180	2	160	210 - 240	Kokonainen
Ankka	2	175	2	220	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	2	175	1	160	150 - 200	Kokonainen
Jänis	2	190	2	175	60 - 80	Palasina

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannaintaso	Lämpötila [°C]	Kannaintaso	Lämpötila [°C]		
Jänis	2	190	2	175	150 - 200	Palasina
Fasaani	2	190	2	175	90 - 120	Kokonainen

KALA

RUOKALAJI	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika [min]	Muistiinpanot
	Kannaintaso	Lämpötila [°C]	Kannaintaso	Lämpötila [°C]		
Taimen/Lahna	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 kalaa
Tonnikala/Lohi	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileettä

9.6 Grilli



Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

RUOKALAJI	Määrä		Grilli		Paistoaika [min]	
	Kpl	[g]	Kannaintaso	Lämpötila [°C]	1. puoli	2. puoli
Naudanfileepihvit	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Naudanlihapihvit	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Makkarat	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Porsaankylykset	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Broileri (puolik-kaat)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Broilerin rintapala	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Jauhelihapihvi	6	600	4	maks.	20-30	-
Kalafile	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Lämpimät leivät	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Paahtoleivät	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

9.7 Gratinointi

Naudanliha

RUOKALAJI	Määrä	Kannatintaso	Lämpötila [°C]	Aika [min]
Paahtopaisti tai filee, raaka	per paksuus/cm	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	per paksuus/cm	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä	per paksuus/cm	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

RUOKALAJI	Määrä	Kannatintaso	Lämpötila [°C]	Aika [min]
Lapa, kinkku, selkä	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kyljykset, siankylki	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Lihamureke	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vasikanliha

RUOKALAJI	Määrä	Kannatintaso	Lämpötila [°C]	Aika [min]
Vasikanpaisti	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Vasikanreisi	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lammas

RUOKALAJI	Määrä	Kannatintaso	Lämpötila [°C]	Aika [min]
Lampaanreisi, lammaspaisti	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Lintupaisti

RUOKALAJI	Määrä	Kannatintaso	Lämpötila [°C]	Aika [min]
Linnunliha paloina	200 - 250 g/kpl	1	200 - 220	30 - 50

RUOKALAJI	Määrä	Kannatintaso	Lämpötila [°C]	Aika [min]
Puolikas kana	400 - 500 g/ kpl	1	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Ankka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Hanhi	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Kala (haudutettu)

RUOKALAJI	Määrä	Kannatintaso	Lämpötila [°C]	Aika [min]
Kokonainen kala	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Kuivaus - Kiertoilma

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

VIHANNEKSET

RUOKALAJI	Kannatintaso		Lämpötila [°C]	Aika [h]
	1 tasolla	2 tasolla		
Pavut	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprikat	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Sienet	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Yrtit	3	1/4	40 - 50	2 - 3

HEDELMÄT

RUOKALAJI	Kannatintaso		Lämpötila [°C]	Aika [h]
	1 tasolla	2 tasolla		
Luumut	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoosit	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Omenaviipalet	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Päärynät	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas

ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.
- Puhdista uuni sisältä jokaisen käytön jälkeen. Tällä tavoin se on helpompi puhdistaa eivätkä roiskeet pala kiinni.
- Poista itsepintaist tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki uunin lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Tarttumaton pinta voi vaurioitua.



Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaist laitteet:

Puhdista uuninluokku käyttäen ainoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa.

Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

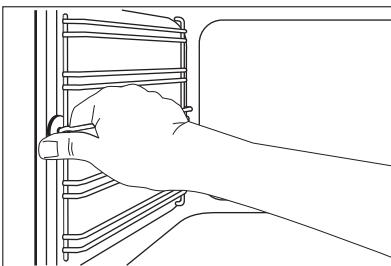
10.1 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

- Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehyksen ympärillä. Älä käytä laitetta, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
- Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

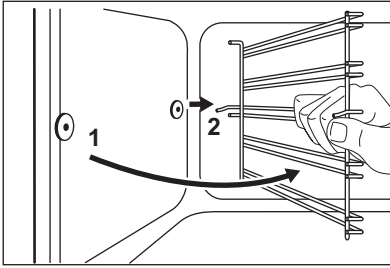
10.2 Uunipeltien kannatinkiskot

Voit poistaa uunipeltien kannatinkiskot sivuseinien puhdistamisen ajaksi.

Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen



1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



Uunipeltien kannatinkiskojen kiinnittäminen

Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Uunipeltien kannatinkiskojen pyöristettyjen päiden on oltava eteenpäin.

10.3 Uunin katto

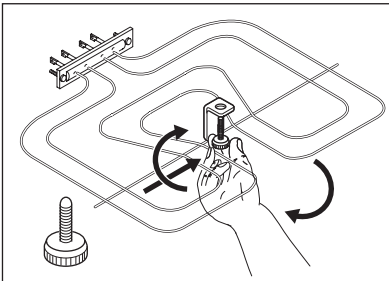
Voit poistaa grillin uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.



VAROITUS!

Kytke laite pois toiminnasta ennen grillin poistamista. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

1. Ruuvaa grilliä paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä grilliä varovasti alaspäin.
3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.
4. Asenna grilli noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon taakosa irti seinästä ja poista se.



VAROITUS!

Varmista, että grilli on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

10.4 Uunin lamppu



VAROITUS!

Ole varovainen vaihtaessasi uunin lampun. Olemassa on sähköiskukuvaara.

Ennen uunin lampun vaihtamista:

- Kytke uuni pois toiminnasta.
- Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.



Laita uunin pohjalle pyyhe, jotta lamppu tai suojalasi eivät rikkoudu, jos ne vahingossa putoavat. Pidä halogeenilamppua aina kannalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C.
Käytä tyypiltään samanlaista uunin lampun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

10.5 Uuninluukun puhdistaminen

Uunin luukussa on kolme päällekkäin asetettua lasia. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi.



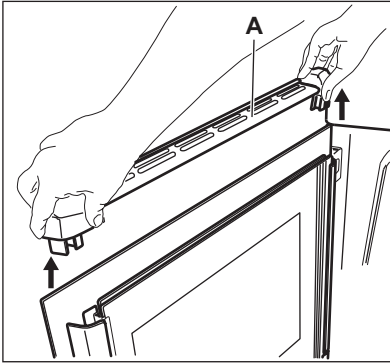
HUOMIO

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

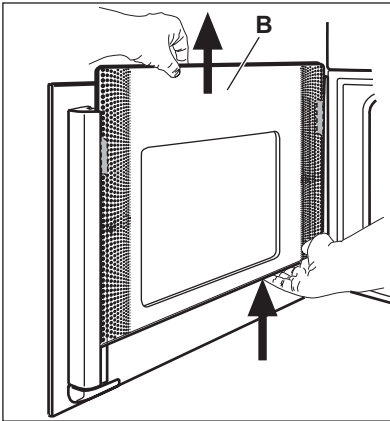


Luukun avautumissuunta riippuu uunin mallista. Joissakin malleissa luukku avataan oikealta ja toisissa malleissa vasemmalta puolelta.

Uunin luukun ja lasilevyjen irrottaminen



1. Paina luukun kehyksen (A) reunoilla yläkannessa olevia painikkeita ja vedä sitä ylöspäin sen poistamiseksi.



2. Pidä sisälasista B tiukasti kiinni molemmilla käsillä ja liu'uta sitä ylöspäin sen poistamiseksi paikaltaan. Toista toimenpide toisen lasipaneelin kohdalla.

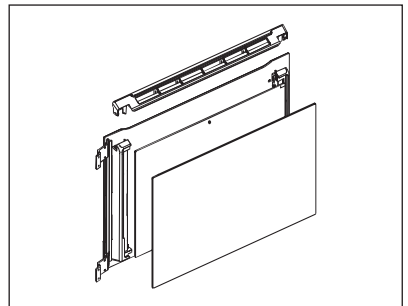


HUOMIO

Varmista, että pidät tiukasti kiinni lasista, jotta ne eivät putoa.

Puhdista luukku kostealla sienellä ja pyyhi se kuivaksi pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa pintaa.

Asenna lasilevyt takaisin paikalleen uuninluukun puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun keskimmäisen lasilevyn yläosassa on pieni piste ja toisessa lasilevyssä on painokoristelu. Varmista, että keskimmäinen lasilevy asettuu oikeaan kohtaan. Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista asennuksen jälkeen, ettei lasilevyn reunus ole karkea siihen kosketettaessa.



11. KÄYTTÖHÄIRIÖT



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Laite on poistettu käytöstä.	Kytke laite toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Sulaketaulun sulake on palanut.	Tarkista sulake. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys sähköasentajaan.
Uunin valo ei syty.	Uunin lamppu on palanut.	Vaihda uunin lamppu.
Digitaalinäytössä näkyy 12.00 .	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pidemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä.

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

.....

Tuotenumero (PNC)

.....

Sarjanumero (S.N.)

.....

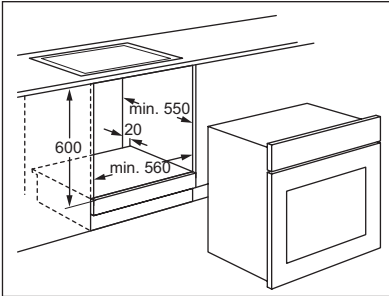
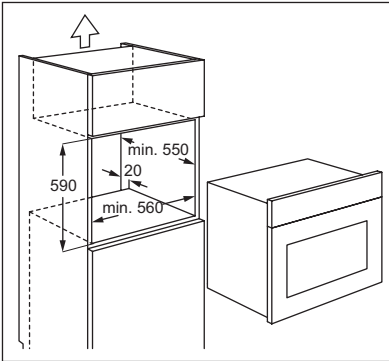
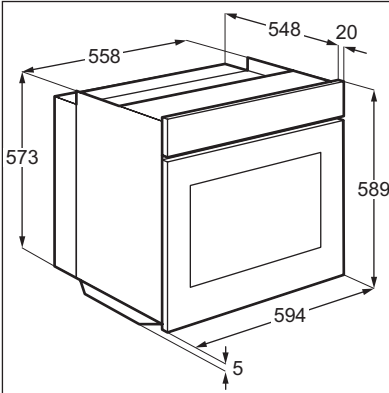
12. ASENNUS



VAROITUS!

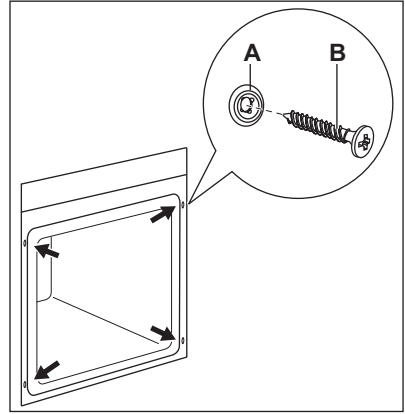
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Asentaminen kalusteeseen



12.2 Kalusteeseen kiinnittäminen

1. Avaa laitteen luukku.
2. Kiinnitä laite kalusteeseen. Aseta neljä välipidikettä (A) kehyksen reikiin ja kiistä sitten laitteen mukana toimitetut neljä ruuvia (B).



12.3 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Sähköliitäntä on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.



Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleen "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

12.4 Johto


Asennuksen tai vaihdon johtotyytit: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Määritä johdon läpileikkaus kokonaisteho (tunnuskilpi) ja taulukon mukaan:

Kokonaisteho	Johdon läpileikkaus
enintään 1380 W	3 x 0,75 mm ²
enintään 2300 W	3 x 1 mm ²
enintään 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

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.

www.electrolux.com/shop



397280311-B-342012