



Kalusteisiin asennettava uuni

Käyttöohjeet

LB621120S
LB621100S

Lukekaa tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöön ottoa.

Näin saatte tärkeää tietoa turvallisuudesta ja laitteen oikeasta käytöstavasta. Säilyttäkää käyttöohje myöhempää tarvetta varten.

Huolehikaa, että käyttöohje siirtyy uudelle omistajalle, jos myytte laitteen.

FI

P/No. :MFL37855816

Esipuhe

Hyvä asiakas,

Olette ostaneet korkealaatuisen laitteen ja kiitämme teitä ostoksestanne.

Varmistaaksenne tyytyväisyytenne ja mahdollisuutenne käyttää laitetta tehokkaasti ja monipuolisesti, lukekaa käyttöohjeet huolellisesti.

Kiinnittäkää erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin, jotka löytyvät ohjeen ensimmäisiltä sivuilta.

Säilyttäkää käyttöohjeet myöhempää tarvetta ja kysymyksiä varten. Huolehtikaa, että käyttöohje siirtyy uudelle omistajalle, jos myytte laitteen

Sisällys

Turvallisuus	6~10
Laitteen kuvaus	11
Ohjauspaneeli	12~15
▪ Malliin: LB621120S	12~13
▪ Malliin: LB621100S	14~15
Tarvikkeet	16
Teleskooppikiskot (Erikoisvaruste)	17
Ennen käyttöä	18
Ajan asettaminen (Malliin: LB621120S)	18
Alkupuhdistu	19
Uunin käyttö	20~33
Toiminnot	20~22
Virran kytkeminen	23
Virran kytkeminen pois päältä	24
Osoitin (Malliin: LB621100S)	25
Kellotoiminnot ja symbolit (Malliin: LB621120S)	26
Ajastimien asetus(Malliin: LB621120S)	27
Valmistusajan asettaminen (Malliin: LB621120S)	28
Valmistusajan asettaminen (Malliin: LB621120S)	29
Valmistusajan ja valmistusajan päättymisen yhdistäminen (Malliin: LB621120S)	30~31
Ajan asetus (Malliin: LB621120S)	32
Lapsiturvallisuuslaite (Malliin: LB621120S)	33
Leivonta	34~35
Leivontataulukko	36~39
Paistaminen	40
Paistotaulukko	41~42

Grillaaminen	43~44
Grillaustaulukko	44
Sulatus	45
Sulatustaulukko	45
Testiruokalajit 44547	46~47
Puhistus ja hoito	48~51
Uunin valo	52
Uunin ovi	53~59
Vianetsintä	60~61
Tekniset erittelyt	62~63
Asennusohjeet	64
Asiakaspalvelu & varaosat	65

Turvallisuus

- Laitteen asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen.
- Asentaja on vastuussa laitteen sähköasennuksesta, sähkökytkennästä ja turvallisuussäädösten noudattamisesta.

Sähköturvallisuus

Jos uuni on vahingoittunut toimituksen aikana, älä kytke sitä sähköverkkoon.

- Laitteen asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen.
- Jos laite on vahingoittunut tai viallinen, älä yritä käyttää sitä.
- Laitteen korjaukset saa tehdä vain hyväksytyt merkkikorjaajat. Näin vältetään tapaturmilta tai laitteen vahingoittumiselta. Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteys lähimpään LG: n palvelukeskukseen tai laitteen myyjään.
- Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, tulee se vaihtaa laitteen valmistajalla, valtuutetulla korjaajalla tai laillistetulla sähköalan ammattilaisella
- Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa joutua kosketuksiin uunin kanssa.
- Uuni tulee kytkeä sähköverkkoon käyttäen sopivaa virrankatkaisinta tai sulaketta.
Älä koskaan käytä moniosaisia pistorasioita tai jatkojohtoja.

-
- Laitteen tehokilpi löytyy oven vasemmalta puolelta ja takakannesta.
 - Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta korjauksen tai puhdistuksen ajaksi.
 - Ole varovainen kytkiessäsi muita laitteita sähköverkkoon uunin läheisyydessä.
 - Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita tai metallisia puhdistusvälineitä, sillä ne saattavat naarmuttaa uunin oven pintaa.
 - Älä käytä hankausaineita tai terävää metallilastaa uuniluukun lasin puhdistamiseen, sillä ne saattavat naarmuttaa sen pintaa, mikä saattaa johtaa lasin särkymiseen.

⚠ Varoitus: Laitteen tulee olla pois päältä vaihdettaessa uunin lamppua. Näin vältetään sähköiskun mahdollisuudelta.

⚠ Varoitus: Uunin ollessa käytössä sen sisäosat tulevat erittäin kuumiksi.

⚠ Varoitus: Käsiteltävät osat tulevat kuumiksi uunin ollessa käytössä. Huolehdi, että lapset eivät ole laitteen läheisyydessä sen ollessa käytössä.

⚠ Varoitus: Käsiteltävät osat tulevat kuumiksi grillin ollessa käytössä. Huolehdi, että lapset eivät ole laitteen läheisyydessä sen ollessa käytössä.

⚠ Varoitus: Huolehdi, että kypsennysajat ovat oikein säädettyinä, koska ruoan ylikypsennys saattaa vahingoittaa uunia ja aiheuttaa palovaaran.

Turvallisuus

Turvallisuus käytön aikana

- Tämä tuote on tarkoitettu kotikäyttöön. Se ei ole suunniteltu ammattilais- tai tehdaskäyttöön.
- Uunin sisäosat kuumenevat huomattavasti uunin ollessa käytössä.
- Älä koskaan säilytä tulenarkoja materiaaleja uunin sisällä.
- Uunin pinnat kuumentuvat uunin ollessa käytössä korkeassa lämpötilassa pitkään.
- Ruoka-ainejäämät ja valumat tulee poistaa ennen uunin itsepuhdistustoimintoa ja kaikki välineet tulee poistaa uunista ennen pyrolyyttistä puhdistusta.
- Itsepuhdistuksen aikana uuni kuumenee huomattavasti, joten lapset tulee pitää etäällä laitteesta.
- Laitteen ollessa käytössä, varo ovea avatessasi höyryä ja kuumaa ilmaa.
- Jos kypsentämäsi tuote sisältää alkoholia, alkoholi voi kuumennuksen aikana höyrystyä ja syttyä tuleen päästessään kosketuksiin kuuman uunipinnan kanssa.
- Älä käytä korkeapainepuhdistimia tai höyrypuhdistimia sähköturvallisuussyistä.

-
- Lapset tulee pitää poissa uunin läheisyydestä sen ollessa käytössä.
 - Pakaste-einekset, kuten pizza tulee kypsentää uuniritilän päällä. Jos käytetään uunipeltiä, se voi lämpötilojen vaihtelun takia epämuodostua.
 - Älä kaada uuniin vettä sen ollessa kuuma. Tämä aiheuttaa vahinkoa laitteen emalipinnalle.
 - Kypsennyksen aikana uunin ovi on pidettävä kiinni.
 - Älä levitä uunin pohjalle alumiinifoliota tai aseta sinne uunipeltiä tai peltitölkkejä. Alumiinifolio estää lämmön siirtymisen, joka johtaa huonompiin kypsennystuloksiin ja emalipinnan vaurioitumiseen.
 - Jos hedelmämehua valuu uunipellille, se muuttuu lähtemättömäksi ja tahraa. Kypsentaessasi erittäin mehukkaita leivonnaisia, käytä syvää uunipeltiä.
 - Älä säilytä uunin oven päällä kuumia tai kylmiä keittiövälineitä.
 - Laite ei ole tarkoitettu lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käytettäväksi ilman asianmukaista valvontaa.
 - Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
 - Lapset tulee pitää etäällä uunista, kunnes se on jäähtynyt.

Turvallisuus

Hävittäminen

Pakkausmateriaalit

- Uusi uunisi on varustettu pakkauksin kuljetusta varten. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen uunin käyttöönottoa.
- Pakkausmateriaalit voidaan kokonaisuudessaan kierrättää. Hanki tietoa ympäristöystävällisestä hävittämisestä esimerkiksi asuinpaikaltasi tai laitetta myyvältä liikkeeltä.

Käytetyt laitteet



Varoitus

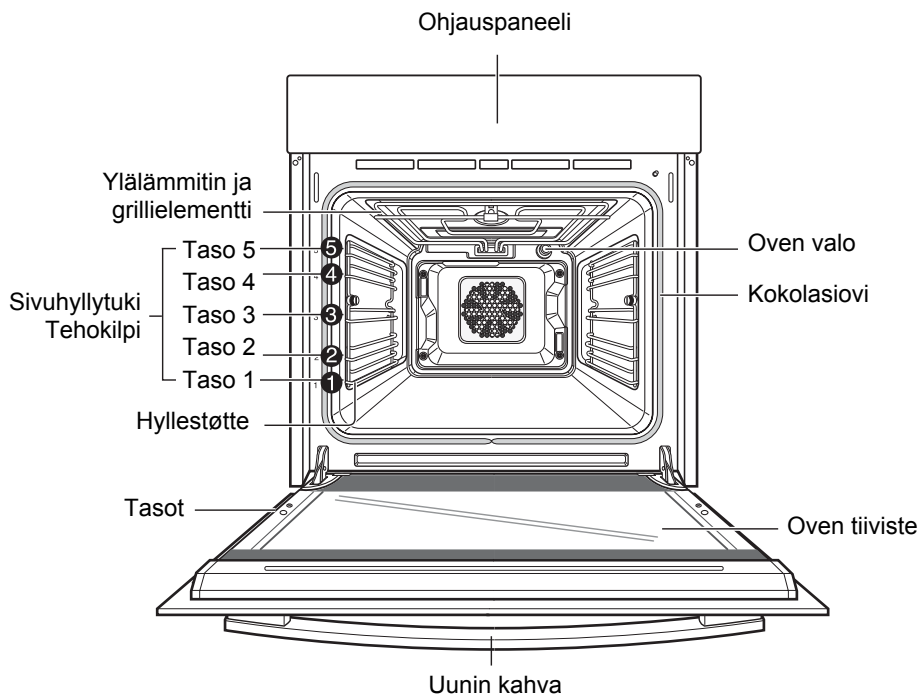
- Käytetyt laitteet tulee tehdä käyttökelvottomiksi ennen hävittämistä, jotta niistä ei aiheudu vaaraa. Irrota laite sähköverkosta ja poista virtakaapeli.

Ympäristönsuojelullisista syistä, vanhat laitteet tulee hävittää asianmukaisesti.

- Laitetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana.
- Hanki lisätietoa laitteiden asianmukaisesta hävittämisestä omalta asuinpaikaltasi tai laitetta myyvältä liikkeeltä.

Laitteen kuvaus

Katsaus

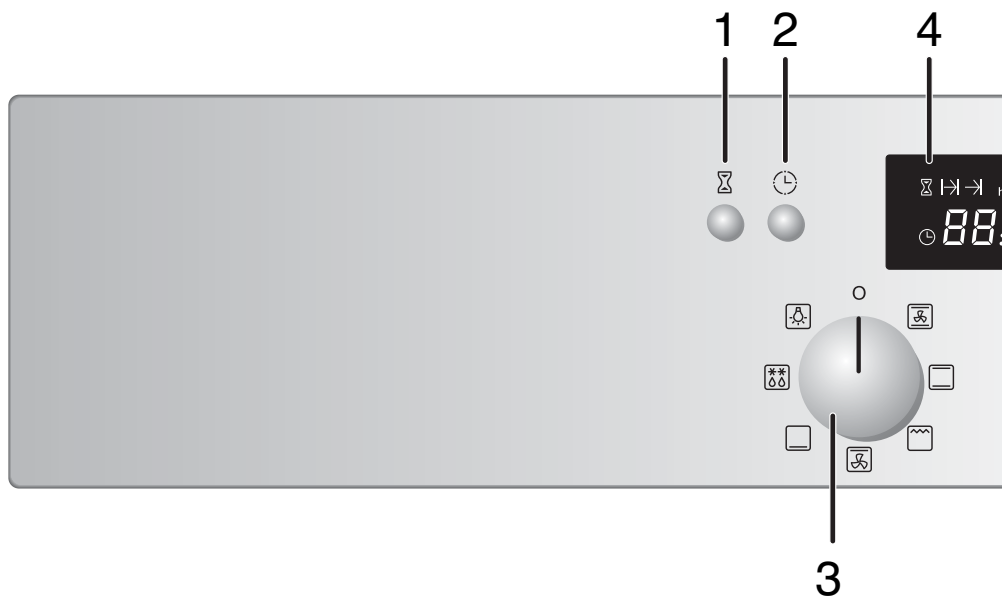


Uunin tasot ovat numeroitu alhaalta ylöspäin.
Tasoja 4 ja 5 käytetään yleensä vain grillitoiminnoissa.

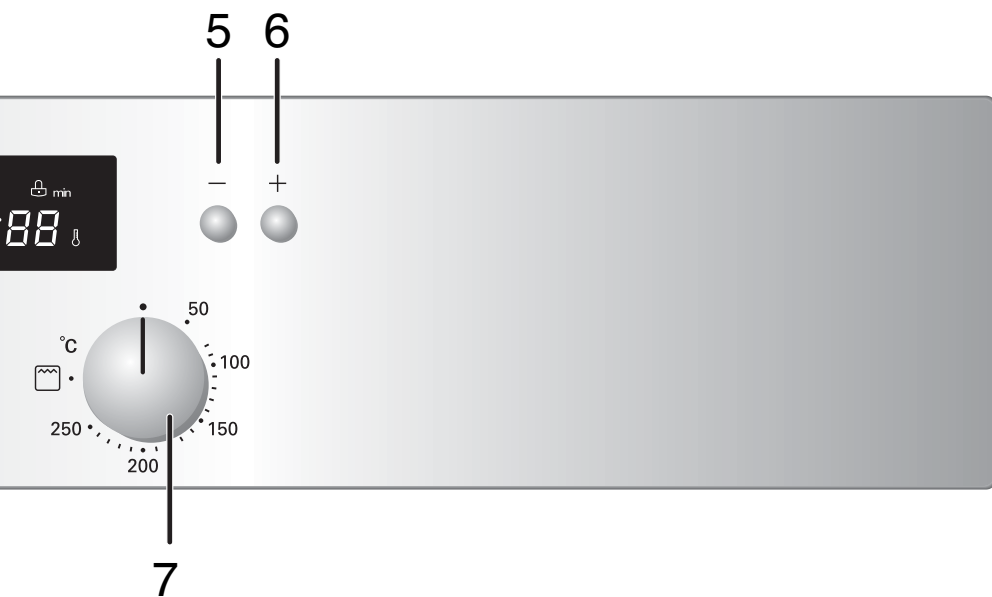
Kypsennystaulukot antavat ohjeita suositelluista uunin tasoista, mutta ne ovat ohjeellisia, voit toki toimia oman valintasi mukaan.

Ohjauspaneeli

■ Malliin: LB621120S



1. Ajastimen painike
2. Kellopainike
3. Toimintonuppi
4. Ajan näyttö

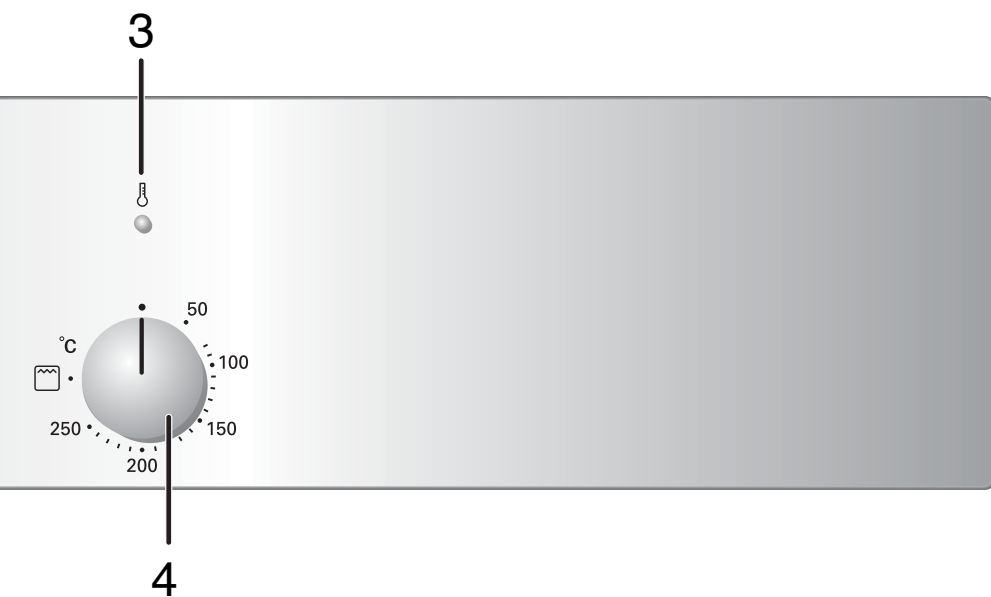


- 5. Vähemmän-painike
- 6. Lisää-painike
- 7. Lämpötilanuppi

M-1111 - LB0011000



1. Toiminto-osoitin
2. Käyttötilanuppi

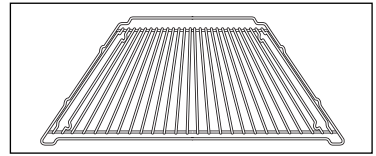


- 3. Lämmitinosoitin
- 4. Lämpötilanuppi

Tarvikkeet

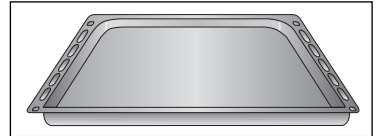
Grilliritilä

Lihan grillaamiseen.



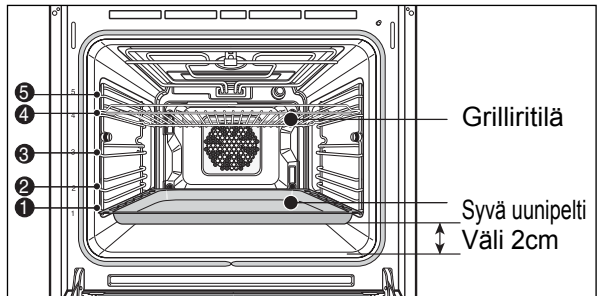
Syvä uunipelti

Mehukkaille leivonnaisille, paistamiseen ja nesteen/rasvan keräämiseen.



Vinkkejä uunipeltien ja ritilöiden käyttöön

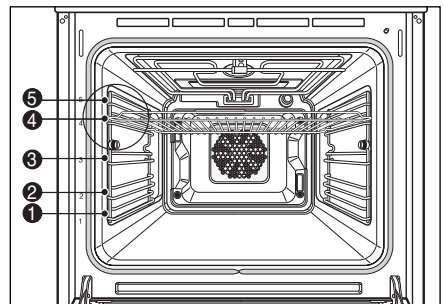
Huolehdi, että pellit tai ritilät ovat kunnolla asetettuina uunin tasoille. Ole tarkkaavainen ottaessasi peltejä, ritilöitä tai ruokia pois uunista. Käytä tilanteeseen ja keittoastiaan sopivia uunikintaita.



Jos käytät grilliritilää yhdessä syvän uunipellin kanssa kerätäksesi valuneen rasvan tai nesteen pellille, älä laita peltiä uunin alustalle, laita se joillekin uunin alimmista tasoista. Jos lasket kuuman pellin uunin oven päälle, lämpö saattaa vahingoittaa uunin pintaa. Tästä syystä keittovälineen ja uunin turvaväli tulee aina olla vähintään 2 cm.

Ritilän, uunipellin tai syvän uunipellin asettaminen

Aseta ritilä tai pelti halutulle tasolle. Uunin tasot ovat numeroitu alhaalta ylöspäin.

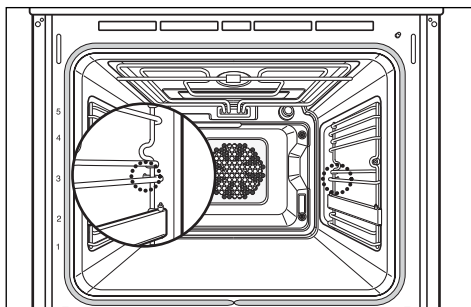


Teleskooppikiskot (Erikoisvaruste)

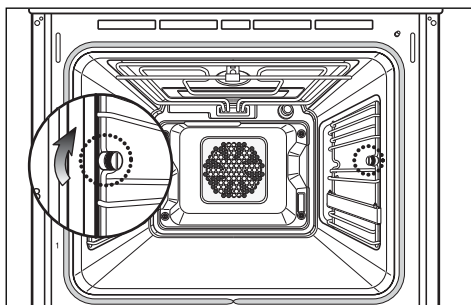
Asennus

Teleskooppikiskot asennetaan seuraavasti:

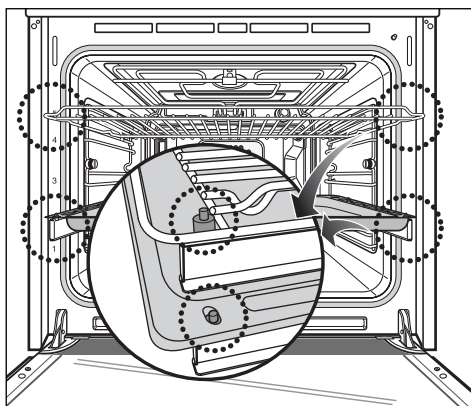
1. Laita teleskooppikiskon liittokisko reikään.



2. Kohdista etusyvennys eturuuvivireiän kanssa. Käännä ruuvi sisään ja kiristä ruuvit. Toista kohdat seuraavan teleskooppikiskon varren kanssa.



3. Pellit, tarjottimet ja hyllyt tulee asettaa teleskooppikiskoille huolella, jotta vältetään niiden kaatumiselta tai keikkumiselta. Aseta pellit, tarjottimet ja hyllyt teleskooppikiskojen varsille alla olevan kuvan mukaisesti, jotta kiskon sivuilla olevat turvakiinnikkeet ottavat kiinni tarjottimeen tai hyllyyn kaatumisen estämiseksi.



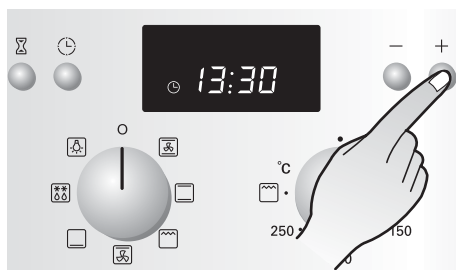
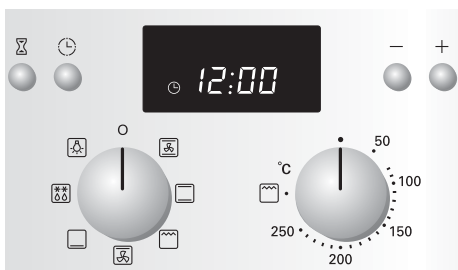
Ennen käyttöä

Ajan asettaminen (Malliin: LB621120S)

Uunia ei voida käyttää ennen ajan asettamista.

Kun laitteeseen kytketään virta ensimmäistä kertaa, kellonaika vilkkuu "12:00".

Esimerkki: ajan asettaminen kello 13:30.



1 Aika näyttää "12:00" ja munakellon symboli vilkkuu.

2 Paina(-/+) vaihtaaksesi kellonajan (13:30, esimerkiksi). Kellonaika asetetaan 4 sekunnin jälkeen.

Alkupuhdistu

Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

Tärkeää: Älä käytä emäksisiä tai hankaavia puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa uunin pintoja.

Laitteen etuosa

Metallisella etuosalla varustettu uuni tulee puhdistaa vain tavallisia pesuaineita käyttämällä. Pyyhi etuosa lievästi kostutetulla kankaalla.

Uunin sisäosa

1. Avaa uunin luukku
2. Ota kaikki uunin varusteet ulos ja pese ne käyttäen lämmintä vettä ja astianpesuainetta.
3. Puhdista uunin sisäosa samalla tavalla käyttäen lämmintä vettä ja astianpesuainetta.
4. Anna uunin kuivua.

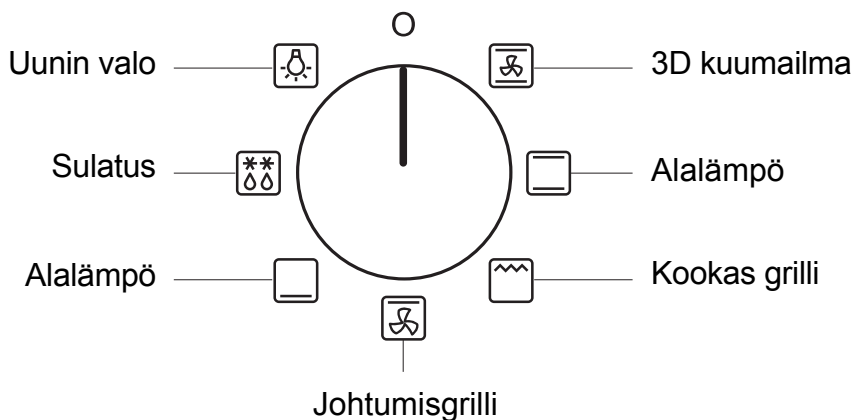
Lämmitys

Ennen uunin ensimmäistä käyttöä, se tulisi kuumentaa tyhjänä 200-250 asteeseen. Sen jälkeen uunin tulee antaa jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Uusi uuni saattaa päästää ensin epämiellyttävää hajua. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta uunin ensivaiheiden aikana.

1. Varmista, että kellonaika on säädetty oikein.
2. Poista kaikki välineet uunist.
3. Käytä nuppia valitaksesi toiminnon: 3D kuumailma() tai Johtumisgrilli() 200°C (Katso seuraava sivu).
4. Jätä uuni päälle vähintään tunnin ajaksi.

Uunin käyttö

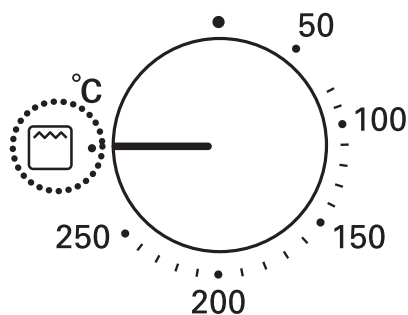
Toiminnot



Toimintojen kuvaus

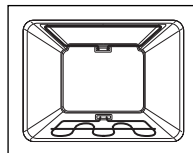
Toiminnot eroavat toisistaan siinä, että niissä käytetään eri lämmityselementtejä. Erilaiset toiminnot ja niiden vaihtelevuus mahdollistavat monien erilaisten ruokien valmistamisen.

Käyttäessä grillitoimintoa() aseta nuppi grillin kohdalle.



Tavanomainen lämpö

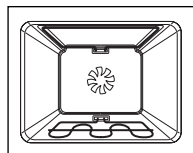
Toiminto käyttää uunin ala- ja ylälämmityselementtejä. Tämä toiminto soveltuu parhaiten kakuille, lyhyille paistoaajoille ja paahtopaistille. Suositeltava lämpötila on 190°C.



3D Kuumailma

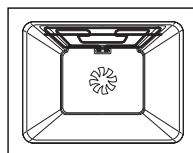
Tavanomaisen lämmön lisäksi, kuuma ilma-toiminto käyttää johtumistuuletinta. Tämä tarkoittaa, että lämpötilaa voidaan laskea 20-40°C askeleilla. Suositeltava lämpötila on 150°C.

Tämä toiminto soveltuu leivonnaisille ja pikkuleiville ja tässä toiminnossa voidaan käyttää uunin eri tasoja samanaikaisesti.



Johtumisgrilli

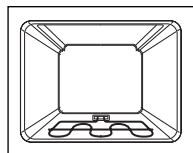
Johtumislämpö käyttää ainoastaan uunin takaseinän lämmityselementtejä ja johtumistuuletinta. Suositeltava lämpötila on 190°C. Soveltuu erinomaisesti pizzoille ja



Alalämpö

Tämä toiminto käyttää vain uunin alinta osaa. Suositeltava lämpötila on 170°C.

Tämä toiminto sopii erityisesti kakkujen tai pizzan viimeistelemiseen.

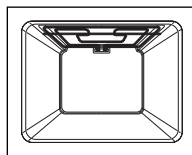


Uunin käyttö

Kookas grilli

Kookas grilli() käyttää koko grillilämmityselementtiä.

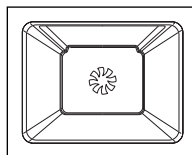
Tätä toimintoa käytettäessä, aseta toimintonuppi grillin kohdalle(). Kookas grilli() sopii pihvien, kyljysten, kalan valmistamiseen, paahtoleivän paahtamiseen, isojen annosmäärien ruskistamiseen tai gratinoimiseen.



Sulatus

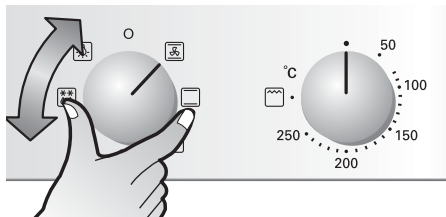
Sulatustoiminto käyttää kiertoilmaa ilman lämmitystä. Ilman kiertäminen nopeuttaa sulamisprosessia.

Aseta sulatettava ruoka sopivaan astiaan, josta sulamisen aikana muodostunut neste voidaan helposti poistaa. Jos vesi pääsee uunin luukun tiivisteisiin, tiivisteet saattavat vaurioitua ja aiheuttaa epämiellyttävää hajua.

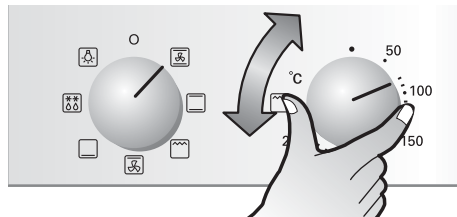


Uunin käyttö

Virran kytkeminen



1 Valitse haluttu toimintotila kääntämällä nupista.



2 Valitse haluttu lämpötila.

3 Lämpötilan valinnan jälkeen, uuniin kytekytty virta automaattisesti.

Uunin käyttö

Virran kytkeminen pois päältä

Aseta toimintonuppi kohtaan "O" kytkeäksesi virran pois uunista.



Tuuletin

Tuuletin käynnistyy automaattisesti, kun uuniin kytketään virta, se viilentää uunin pintoja. Kun virta kytketään pois, tuuletin sammuu myös.

Lämmön katkaisu

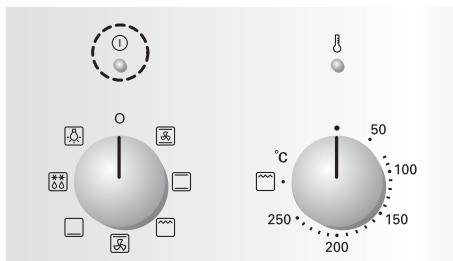
Jos uuni ylikuumenee, uunin lämpö katkeaa tietyksi aikajaksoksi, jotta laite ei vaurioituisi.

Ruokien valmistus

Ruokien valmistuksessa on huolehdittava, että astia on uuninkestävä. Uuni voidaan lämmittää 250°C: asti. Tarkasta astian soveltuvuus valmistajalta.

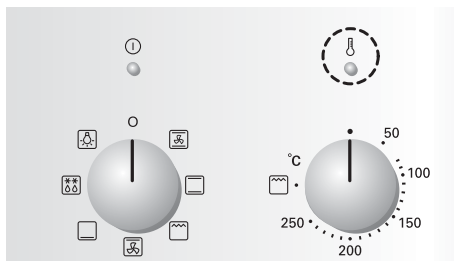
Osoitin (Malliin: LB621100S)

► Toiminto-osoitin



1 Tämä osoitin toimii, jos toiminto on valittu.

► Lämmitinosaitin

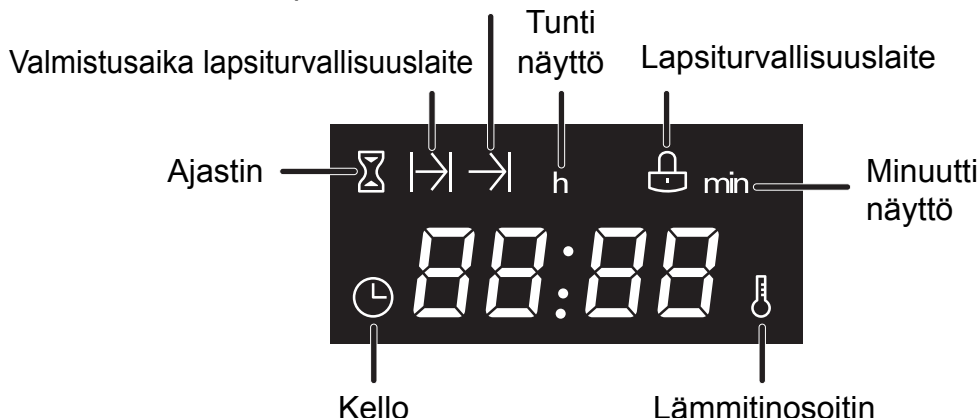


2 Tämä osoitin toimii vain jos yksi tai useampi lämmitin on toiminnassa.

Uunin käyttö

Kellotoiminnot ja symbolit (Malliin: LB621120S)

Valmistusaika lapsiturvallisuuksilaite



Ajastin

Syttyy, jos toimintoajastin on aktivoitu (esim. minuuttimuistutin).

Valmistusaika

Syttyy, jos valmistusaika on asetettu tai osoitettu. Virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun valmistusaika päättyy.

Valmistusajan päätyminen

Syttyy, jos valmistusajan päätyminen on asetettu tai osoitettu. Asetetun ajan päättyessä, uuni sammuu automaattisesti.

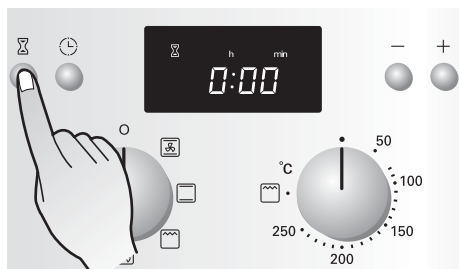
Lämmitinosoitin

Tämä osoitin toimii vain jos yksi tai useampi lämmitin on toiminnassa.

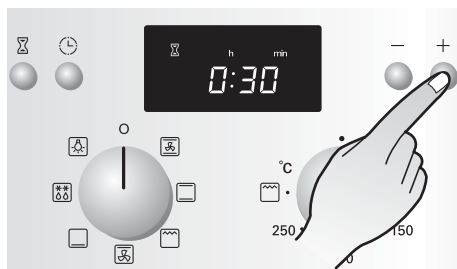
Kello

Syttyy, jos aika on asetettu, muutettu tai näytetty.

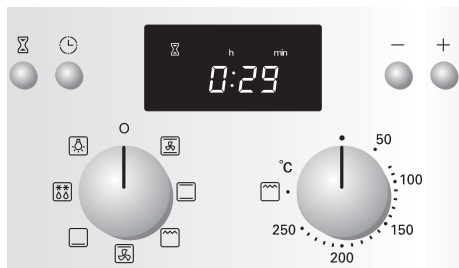
Ajastimien asetus (Malliin: LB621120S)



1 Paina ajastin-painiketta(⌚).



2 Aseta haluttu aika enemmän/vähemmän(-/+) -painikkeilla.
(30min. esimerkiksi)



3 4 sekunnin kuluttua aika on asetettu ja kuulet signaaliäänen.

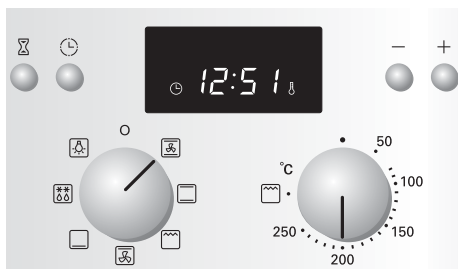
* Signaaliäänen poistaminen

Paina mitä tahansa painiketta peruuttaaksesi signaaliäänen.

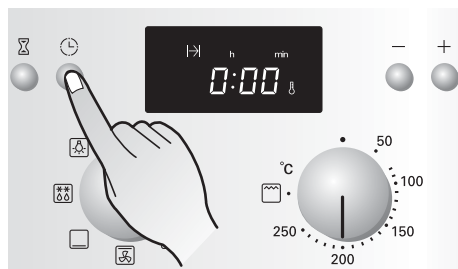
Uunin käyttö

Valmistusajan asettaminen (Malliin: LB621120S)

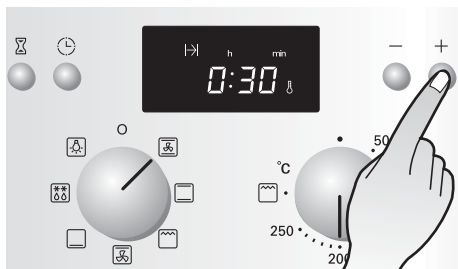
Uuni sammuu automaattisesti valitun ajan kuluttua.



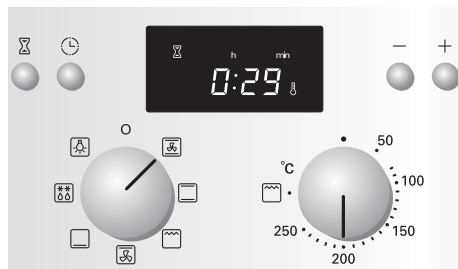
- 1** Valitse haluttu toiminto ja lämpötila.



- 2** Paina kello(🕒) -painiketta kerran.



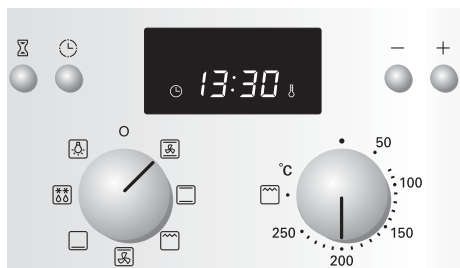
- 3** Aseta haluttu valmistusaika käyttämällä enemmän/vähemmän(-/+) -painikkeita. (30min. esimerkiksi)



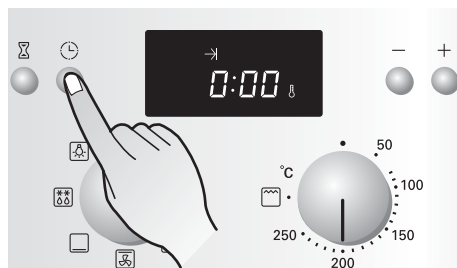
- 4** 4 sekunnin kuluttua aika on asetettu ja kuulet signaaliäänen.
kun aika on kulunut loppuun, kuulet piippauksen ja uuni sammuu automaattisesti.
Paina mitä tahansa painiketta peruuttaaksesi äänen.

Valmistusajan asettaminen (Malliin: LB621120S)

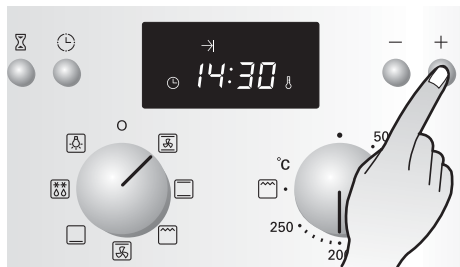
Uuni sammuu automaattisesti valitun ajan kuluttua.



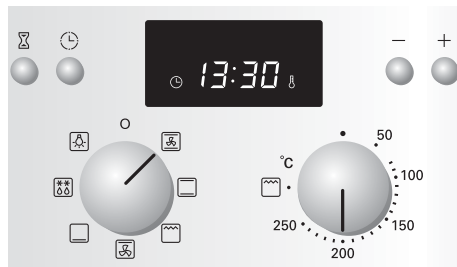
- 1** Valitse haluttu toiminto ja lämpötila.



- 2** Paina kello(⌚) -painiketta kahdesti.



- 3** Aseta haluttu valmistusaika käyttämällä enemmän/vähemmän(-/+) -painikkeita.
(esimerkiksi; nykyinen aika on 13:30 ja ruoan tulisi olla valmista kello 14:30)

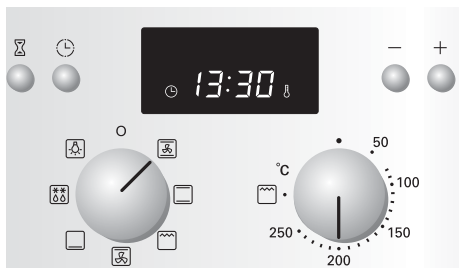


- 4** 4 sekunnin kuluttua aika on asetettu ja kuulet signaaliäänen.
kun aika on kulunut loppuun, kuulet piippauksen ja uuni sammuu automaattisesti.
Paina mitä tahansa painiketta peruuttaaksesi äänen.

Uunin käyttö

Valmistusajan ja valmistusajan päättymisen yhdistäminen (Malliin: LB621120S)

Toiminnot voidaan yhdistää, jotta uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.



- 1** Valitse haluttu toiminto ja lämpötila.



- 2** Paina kello(🕒) -painiketta kerran.



- 3** Aseta haluttu valmistusaika käyttämällä enemmän/vähemmän(-/+) -painikkeita. (30min. esimerkiksi)



- 4** Paina kellopainiketta uudelleen asettaaksesi valmistuksen päättymisajan.



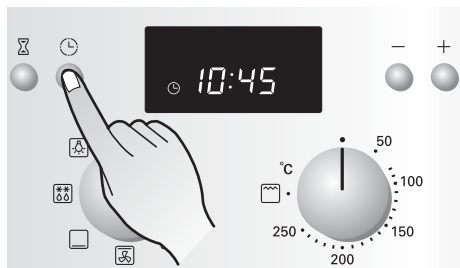
- 5** Aseta haluttu päättymisaika käyttämällä enemmän/vähemmän(-/+) -painikkeita. (14:30 esimerkiksi)



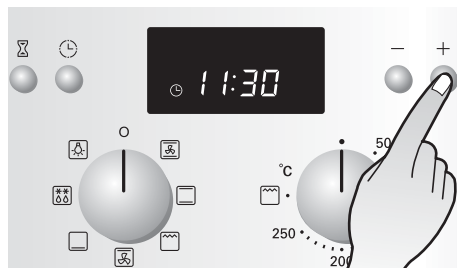
- 6** 4 sekunnin kuluttua aika on asetettu ja kuulet signaaliäänen. kun aika on kulunut loppuun, kuulet piippauksen ja uuni sammuu automaattisesti. Paina mitä tahansa painiketta peruuttaaksesi äänen.

Uunin käyttö

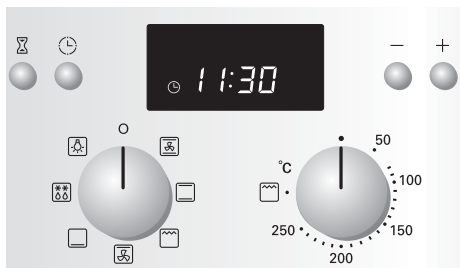
Ajan asetus (Malliin: LB621120S)



1 Paina kellopainiketta(🕒) kolmesti.



2 Aseta aika käyttämällä enemmän/vähemmän(-/+)-painikkeita.
(11:30, esimerkiksi)



3 4 sekunnin jälkeen aika on asetettu, kuulet signaaliäänen.

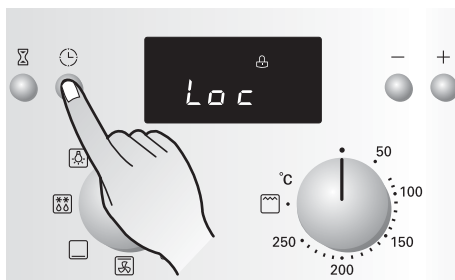
Lapsiturvallisuuslaite (Malliin: LB621120S)

Lapsiturvallisuuslaite estää toimintojen valitsemisen tarkoituksettomasti.

1. Paina aikapainiketta(⌚).

Pidä se painettuna 4 sekunnin ajan, kunnes lukkosymboli(🔒) ilmestyy näytölle.

Lapsiturvallisuuslaite on nyt aktivoitu.



2. Kytkeäksesi lapsiturvallisuuslaitteen pois päältä, paina kellopainiketta(⌚) kunnes lukkosymboli(🔒) ei enää näy näytöllä. Lapsiturvallisuuslaite on nyt deaktivoitu ja uunia voidaan käyttää.

Leivonta

Yleistietoa

Leipoessa, käytä 3D kuumailmaa (☞) tai tavanomaista lämpöä(☐).

Vuoat

- Käyttäessäsi tavanomaista lämpöä(☐), käytä vuokia, jotka ovat tehty tummasta metallista tai ovat päällystettyjä.
- Käyttäessäsi 3D kuumailmaa(☞), voit käyttää myös kirkkaasta metallista valmistettuja vuokia.
- Aseta aina vuoka ritilän keskelle.
- Aseta kakkuvuoat aina uunipellin tai levyn keskelle.
- Käyttäessäsi 3D kuumailmaa(☞) tai tavanomaista lämpöä(☐), voit asettaa kaksi vuokaa vierekkäin uuniin. Kypsymisaika on hieman pidempi.

Uunin tasot

Uunin tasot ovat numeroitu alhaalta ylöspäin.

Käyttäessäsi montaa tasoa samanaikaisesti, välineiden tulisi olla sijoitettuna seuraavasti:

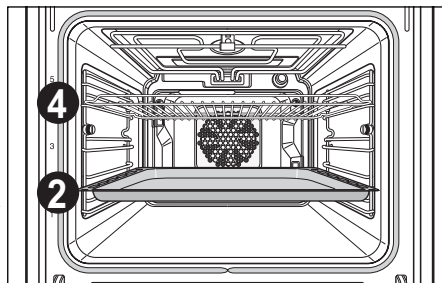
Taso 2 : Syvä uunipelti

Taso 4 : Grilliritilä

(Jos sinulla on samankokoinen ritilä)

Taso 2 : Samankokoinen ritilä

Taso 4 : Syvä uunipelti



Leivontataulukoiden käyttö

Taulukot sisältävät lämpötila-asetukset, kypsennysajat ja uunin tasot tietyille ruokalajeille.

- Lämpötilat ja kypsennysajat ovat ohjeellisia. Oikeat arvot riippuvat valmistetusta ruoasta, raaka-aineiden laadusta, valmistustavasta ja uunivuoasta.
- Suosittelemme ensin matalampien lämpötilojen valitsemista ja niiden nostamista tarvittaessa (esim. jos haluat enemmän ruskistumista).
- Jos et löydä erityistä asetusta, käytä toimintoa, joka on lähinnä omaa ohjettasi.
- Jos käytät montaa uunin tasoa samanaikaisesti, kypsennysaika saattaa olla 10 - 15 minuuttia pidempi.
- Runsasnesteisiä ruokia (pizza, hedelmäkakut jne.) kannattaa kypsentää vain yhdellä tasolla kerrallaan.
- Jos käytät erilaisia taikinoita, ne saattavat ruskistua eri tavoilla.
Älä siis muuta lämpötila-asetuksia. Ruskistuminen tasaantuu kypsennysprosessin aikana.

NB:

Jos uunia käytetään pitkiä aikoja kerrallaan, uuni voidaan sammuttaa 10 min. ennen valmistuksen päättymistä.

Käytä hyödyksesi jälkilämpö. Uunin esilämmitys vähentää kypsymisaikaa noin 10 minuutilla.

Leivontataulukko

Leivonta

Toiminto Leivonta-aika					Kummallekin
Ruokaohje	Hylly- taso	Lämpö- tila °C	Hylly- taso	Lämpö- tila °C	leivontatyypill e tunneissa ja minuuteissa
Vuoassa valmistettavat kakut					
Renkaan muotoiset kakut	1	150–160	1	160–180	0:50–1:10
Pikkuleivät / pannukakut	1	140–160	1	150–170	1:10–1:30
Sokerikakku	1	150–160	1	160–180	0:25–0:40
Piirakka – murotaikinaleivonnainen	3	170–180	2	190–210 ¹	0:10–0:25
Piirakka – kakkujauhoseos	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Omenapiirakka	1	150–170	1	170–190	0:50–1:00
Tortut ja piiraat (esim. Quiche Lorraine - kinkkupiiras)	1	160–180	1	190–210	0:30–1:10
Juustokakku	1	140–160	1	170–190	1:00–1:30
Kakut uunipellillä					
Pullapitkot/isot kakut	3	160–170	3	170–190	0:30–0:40
Saksalainen joulupulla – Stollen	3	150–170 ¹	3	160–180 ¹	0:40–1:00
Leipä (ruisleipä) ensin, sen jälkeen	1	180–200 ¹ 140–160	2	230 ¹ 160–180	0:20 0:30–1:00
Piirakka/Eclair – tuulihattuleivonnainen	3	160–170 ¹	3	190–210	0:15–0:30
Kääretorttu	3	150–170 ¹	3	180–200 ¹	0:10–0:20
Murotaikinapohjainen hedelmäkakku ¹	3	160–170	3	170–190	0:40–1:20

Toiminto Leivonta-aika					Kummallekin
Ruokaohje	Hylly- taso	Lämpö- tila °C	Hylly- taso	Lämpö- tila °C	leivontatyypill e tunneissa ja minuuteissa
Kuorruttaminen ja täyttäminen (rahka, sokeri, pähkinä)	–	–	3	160–180 ¹	0:40–1:20
Pizza (paksu pohja)	1	180–200	1	190–210 ¹	0:30–1:00
Pizza (ohut pohja)	1	200–220	1	230 ¹	0:10–0:25
Hapan leipä	1	200–220	1	230 ¹	0:08–0:15
Wähe (Sveitsiläinen juustopiiras)	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Pikkuleivä					
Murotaikinasta valmistetut	3	150–160	3	170–190 ¹	0:06–0:20
Kakkutaikinasta valmistetut	3	140–150	3	160–180	0:10–0:40
Voitaikinasta valmistetut	3	150–160	3	170–190	0:15–0:20
Kananmunan valkuaista sisältävät kakut ja leivokset, marenki.	3	80–100	3	100–120	2:00–2:30
Mantelileivos	3	100–120	3	120–140	0:30–0:60
Hiivataikinasta tehdyt keksit	3	160–170	3	170–190	0:20–0:40
Koholeivokset ja kakut	3	160–170 –180 ¹	3	190–210 ¹	0:20–0:30
Sämpylät	3	180–200 ¹	3	180–220 ¹	0:20–0:35

1) Esilämmitä uuni!

Laske aina tasot alhaalta ylös!

Leivontataulukko

Toiminto Leivonta-aika

			Leivonta-aika tunteissa ja minuuteissa
	Hyllytaso	Lämpötila°C	
Pasta	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:25–0:40
Uunivihannekset ¹	1	200–220	0:15–0:30
Pizzapatonki ¹	1	200–220	0:15–0:30
Kohokas	1	180–200	0:15–0:30
Kalapiirakka	1	180–200	0:30–1:00
Täytetyt vihannekset	1	180–200	0:30–1:00

1) Esilämmitä uuni!

Laske aina tasot alhaalta ylös!

Leivontataulukot puolivalmiille pakaste-eineksille

Ruokalaji	Hyllytaso	Uunin toiminto	Lämpötila	Aika
Pakaste pizza	3		Seuraa pakkauksen ohjeita.	Seuraa pakkauksen ohjeita.
Patongit	3		Seuraa pakkauksen ohjeita.	Seuraa pakkauksen ohjeita.
Kakkupohja	3		Seuraa pakkauksen ohjeita.	Seuraa pakkauksen ohjeita.
Ranskanperunat	3		200–220°C	15-25 min.

Laske aina tasot alhaalta ylös!

NB: Kääntelee ranskanperunoita 2 tai 3 kertaa lämmityksen aikana. Pakasteiden kuumennuksen aikana uunipelti saattaa vääntyä johtuen lämpötilaeroista.

Ritilät ja pellit palaavat normaaleiksi lämpötilaerojen tasaannuttua.

Leivontavinkit

Leivonnan tulokset	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kakkupohja on liian ohut.	Väärä uunitaso	Käytä tummaa vuokaa ja laita kakku yhtä uunitasoa alemmas.
Kakku on vetinen.	Liian korkea lämpötila	Aseta lämpötila hieman alemmas.
	Liian lyhyt kypsennysaika	Aseta pidempi kypsennysaika. Kypsennysaikaa ei voi lyhentää lisäämällä lämpötilaa.
	Taikinassa on liikaa nestettä	Käytä vähemmän nestettä. Seuraa valmiiden taikinoiden valmistusohjetta.
Kakut ovat liian kuivia.	Uunin lämpötila liian alhainen	Seuraavalla kerralla aseta lämpötila hieman korkeammalle.
	Kypsennysaika on liian pitkä	Aseta hieman lyhyempi kypsennysaika.
Kakku on ruskistunut epätasaisesti.	Kypsennyslämpötila on liian korkea ja aika liian lyhyt	Aseta hieman alhaisempi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
	Taikina on vuoassa epätasaisesti	Jaa taikina vuokaa tasaisesti.
Kypsennysaika on liian pitkä.	Lämpötila on liian alhainen	Seuraavalla kerralla aseta lämpötila hieman korkeammalle.

Paistaminen

Paistaessa, käytä johtumislämpöä(), tavanomaista lämpöä().

Vinkki:

- Käytä lämpöä kestäviä astioita paistaessasi. (Seuraa valmistajan ohjeita).
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettuja paistoastioita voidaan käyttää rajoitetusti, koska ne säteilevät lämpöä laajoille alueille.
- Käyttäessäsi astioita, joissa on muoviset kahvat, varmista, että kahvat kestävät uunin lämpötiloja (katso valmistajien ohjeet).
- Paistissa kannattaa käyttää paistivatia ja kantta. Tämä auttaa lihan pysymistä mehukkaana.
- Kypsentaessasi ruokia, joihin halutaan rapea pinta (esim. pekoni), suositellaan käytettäväksi kasaria ilman kantta
- Kun paistat pekonia tai haluat lihan ulkopinnan rapeaksi, käytä pataa ilman kantta (esim. sianliha, jauheliha, karitsa, lampaankyljys ja vasikanpaisti, kananpoika, siipikarja, paahtopaisti, häränfilee, lintu).

Vinkki:

- Puhdista aina uuni mahdollisimman nopeasti käytön jälkeen varsinkin, jos olet kypsentänyt lihaa ilman kantta. On helpompi poistaa rasvatahrat uunin ollessa vielä lämmin.

Varoitus:

Anna uunin jäähtyä tarpeeksi, jotta välttyään palovammoilta.

Paistotaulukko

Taulukko sisältää tarvittavat lämpötilat, paistoajat ja uunin tasot eri lihatyypeille. Taulukko on ohjeellinen ja luvut ovat noin-lukuja.

- Suosittelemme yli 1 kg: n painoisen lihan kypsentämistä uunissa.
- Paisteille tai kalalle, käytä tavanomaista lämpöä. Kaikille muille lihatyypeille suosittelemme johtumislämpöä().
- Lisää hieman nestettä uunipellille tai syvälle uunipellille. Se estää valuneiden lihanesteiden palamista kiinni pelteihin.
- Käännä ruokaa kypsennyksen ollessa noin puolivälissä tai kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

Vinkki: Parempien paistotulosten saavuttamiseksi, sivele paistia tai siipikarjan lihaa omalla lihanesteellään useasti paiston aikana.

Käytä hyväksesi jälkilämpö ja sammuta uuni ennen valmistusajan päättymistä.

Toiminto Valmistusaika						Tunneissa
Liha	Paino, koko	Hylly- taso	Lämpö- tila °C	Hylly- taso	Lämpö- tila °C	ja minuut eissa
Nauta						
Paisti	1–1.5 kg	2	200–230	–	–	2:00–2:30
Filee						
- raaka						
- vaaleanpunainen	2,5 cm tykk	2	230 ¹	2	190–200	0:05–0:06
- kypsä	2,5 cm tykk	2	230 ¹	2	180–190	0:06–0:08
	2,5 cm tykk	2	210–230 ¹	2	170–180	0:08–0:10
Kinkku						
Paisti	1–1.5 kg	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Porsaan kyljys, kyllkipaisti	1–1.5 kg	2	180–190	2	170–180	1:00–1:30
Porsaspaisti	750 g–1 kg	2	170–180	2	160–170	0:45–1:00
Siansorkat (esikypsennytetyt)	750 g–1 kg	2	210–220	2	150–170	1:30–2:00

Paistotaulukko

Toiminto Valmistusaika						Tunneissa
Liha	Paino, koko	Hylly- taso	Lämpö- tila °C	Hylly- taso	Temp. ila °C	ja minuut eissa
Vasikka						
Vasikanpaisti	1 kg	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Vasikanpaisti	1.5–2 kg	2	210–225	2	160–180	2:00–2:30
Lammas						
Lampaanviulu	1–1.5 kg	2	210–220	2	150–170	1:15–2:00
Lammaspaisti	1–1.5 kg	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Riistaruoat						
Jänis	1 kg	3	220–230 ¹	3	160–170	0:25–0:40
Selkäpalat	1.5–2 kg	2	210–220	2	160–180	1:15–1:45
Koipi-reisipalat	1.5–2 kg	2	200–210	2	160–180	1:30–2:15
Siipikarja						
Siipikarja annos (4-6 palaa)	200-250 g jokainen	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Kananpuolikas (2-4 osaa)	400-500 g jokainen	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Kananpoika	1–1.5 kg	2	220–230	2	170–180	0:45–1:15
Ankka	1.5–2 kg	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Hanhi	3.5–5 kg	2	200–210	2	150–160	2:30–3:00
Kalkkuna	2.5–3.5 kg 4–6 kg	2	200–210 180–200	2	150–160 140–150	1:30–2:00 2:30–4:00

1) Esilämmitä uuni!

Laske aina tasot alhaalta ylös!

Grillaaminen

Valittavanasi on 2 erilaista grillitoimintoa.

Kookas grilli

Isoille lihamäärille. Valitse 1 kolmesta tehotasosta(1 matala, 2 keski ja 3 korkea), grillattavan lihan mukaan.

Johtumisgrilli

Pienille lihamäärille. Valitse 1 kolmesta tehotasosta(1 matala, 2 keski ja 3 korkea), grillattavan lihan mukaan.

Huomio: Grillatessa uunin ovi on pidettävä kiinni koko toiminnon ajan. Uunia tulee esilämmittää 3 minuuttia.

Ruokien grillaaminen

Käytä grilliritilää tai syvää uunipeltiä grillaamiseen. Paahtamiseen käytä grilliritilää. Kerätäksesi valuvat nesteet tai rasvan, aseta syvä uunipelti uunin tasolle 1 tai 2.

Grillaaminen

Uunin taso

Grillatessa käytä tasoja 4 tai 5. Varoitus: Uunin näkyvät osat saattavat tulla grillaamisen aikana erittäin kuumiksi. Pidä lapset etäällä uunista grillatessa.

Grillaustaulukon käyttö

Grillausajan ovat noin-aikoja. Käytettävät ajat vaihtelevat lihan laadun mukaan.

Grillaus sopii erityisesti lihalle ja kalalle.

Käännä grillattava liha kypsennyksen ollessa puolivälissä.

Grillaustaulukko

Grillattava ruoka	Hyllytaso	Aika	
		Ensimmäinen puoli	Toinen puoli
Täytetyt pasteijat	4	8-10 min.	6-8 min.
Porsaan filee	4	10-12 min.	6-10 min.
Grillimakkarat	4	8-10 min.	6-8 min.
Naudan- tai vasikanliha	4	6-7 min.	5-6 min.
Lihafilee (1 kg noin)	3	10-12 min.	10-12 min.
Paahtoleipä	3	2-3 min.	2-3 min.
Kuorrutettu paahtoleipä	3	6-8 min.	-

1) Grilliritilä tai syvä uunipelti

Laske aina uunin tasot alhaalta ylöspäin.

Sulatus

Käytä Sulatusta() ruoan sulattamiseen.

Ruokalajien sulattaminen

- Poista ruoka pakkauksesta, laita se astiaan ja astia uuniritalle.
- Älä peitä ruokaa lautasella tai kulholla, sillä se saattaa huomattavasti pidentää sulamisaikaa.
- Älä käytä salmonellariskin takia nesteitä ruokien sulattamisen apuna. Huolehdi, että sulamisnesteet pääsevät valumaan pois ruoasta.

Uunin tasot

- Sulattamiseen käytä uuniritalää tasolla 1 ja tasoa 2 isommille ruokamäärille.

Sulatustaulukko

Seuraava taulukko sisältää ohjeelliset arvot sulatukselle.

Ruokalaji	Sulatus aika minuuteissa	Lämmitys aika minuuteissa	Kommentit
Kana, 1000 g	100–140	20–30	Käytä uuniritalää yhdessä syvän uunipellin kanssa. Käännä kanaa sulatuksen puolivälissä.
Liha, 1000 g	100–140	20–30	Käännä lihaa sulatuksen puolivälissä tai peitä foliolla.
Liha, 500 g	90–120	20–30	Käännä lihaa sulatuksen puolivälissä tai peitä foliolla.
Taimen, 150 g	23–35	10–15	Älä peitä.
Mansikat, 300 g	20–30	10–20	Älä peitä.

Testiruokalajit EN60350 ja DIN44547

	Ruoka	Uunin taso	Toiminto	Lämpötila	Aika minuuteissa
Leivonta	Leivonnaiset	2		160-180°C	24-28
		2		140-160°C	38-42
	Pienet kakut	3		160-180°C	31-35
		3		140-160°C	30-35
	Matala kakku	3		170-180°C	32-36
		2		150-170°C	45-50
	Rasvaton Sokerikakku	1		170-190°C	32-36
		1		160-180°C	35-40
	Hiivataikina Kakku	3		160-180°C	75-80
		3		140-160°C	73-78

	Ruoka	Uunin taso	Toiminto	Lämpötila	Aika minuuteissa	Ohjeet
Paistaminen	Kinkku Paisti	2		170-190°C	130-150	Parhaan tuloksen saamiseksi, käännä ruokaa, kun 80% ajasta on kulunut.
	Kokonainen Kana	2		200-220°C	55-65	Aseta kana grillirutille rintapuoli ylöspäin. Aseta syvä uunipelti uunin tasolle 1 nesteitä keräämään. Parhaan tuloksen saamiseksi, käännä ruokaa, kun 70% ajasta on kulunut.

	Ruoka	Uunin taso	Toiminto	Esilämmitys minuuteissa	Aika minuuteissa	Ohjeet
Grillaus	Paahtoleipä	4		-	3:20-5:00	
	Naudanliha Hampurilaiset	4		4	12:00-15:00	Käännä ruokaa, kun 70 % ajasta on kulunut.

Puhdistus ja hoito

Varoitus:

Kytke virta pois uunista ennen puhdistusta ja anna uunin jäähtyä.

Uunin ulkopuoli

Pyyhi laitteen etuosa pehmeällä kangasliinalla ja miedolla puhdistusaineella.

- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.
- Käytä mietoa ikkunanpuhdistusainetta alumiinisten etupaneelien puhdistamiseen ja käytä ruostumattomalle teräkselle soveltuvaa puhdistusainetta etupaneelien ruostumattomien teräsosien puhdistamiseen.

Uunin sisäosa

HUOM!

Puhdista uuni sen käytön jälkeen, kun se on jäähtynyt. Tämä helpottaa roiskeiden ja valumien poistamista ja ne eivät voi palaa kiinni uunin pintoihin.

- Laita uuniin valo.
- Puhdista uunin sisäosa samalla tavalla käyttäen lämmintä vettä ja astianpesuainetta.
- Anna uunin kuivua. Poista hankalat tahrat uuninpuhdistusaineella.

Tärkeää: Käytettäessä ruiskutettavia puhdistusaineita, seuraa aina valmistajan ohjeita. Älä puhdista käsin oven tiivistettä.

Tarvikkeet

Puhdista tarvikkeet (hyllyt, tuet jne.) käytön jälkeen ja anna kuivua kokonaan. Tarvittaessa käsittele etukäteen, jotta tahrat eivät tarttuisi.

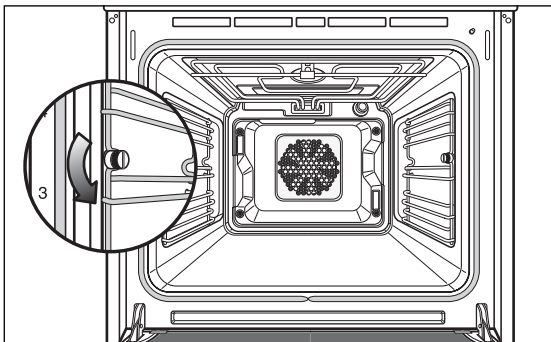
Puhdistus ja hoito

Hyllytuet

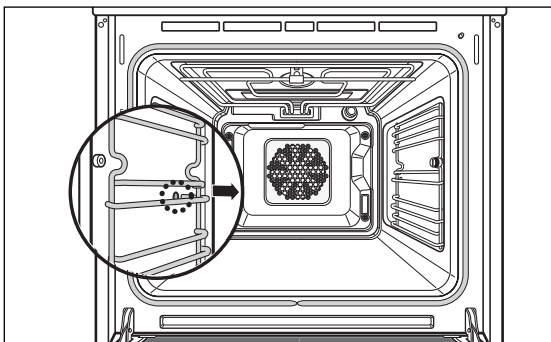
Oven vasemman ja oikeanpuoleiset sivutuet voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Sivutukien irrotus

1. Irrota ruuvit, jotka tukevat sivutukia.

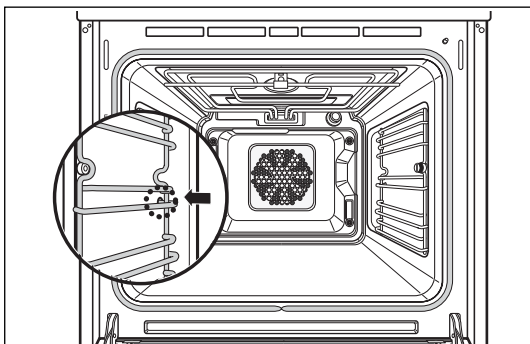


2. Ota hyllyntuki ulos.

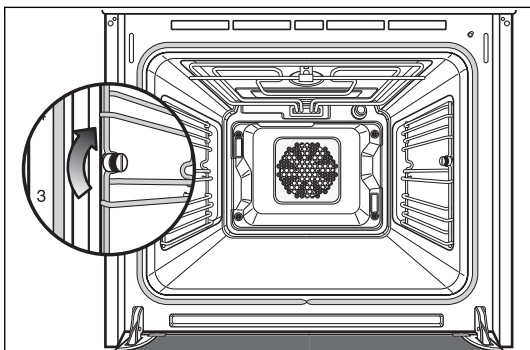


Laittaaksesi takaisin, toimi seuraavasti:

1. Laita syöttötuki reikään.



2. Liu'uta sivutuet paikoilleen ja kiinnitä ruuvit.



Uunin valo

Sähköiskun vaara!

Lampuissa on sähkövirtaa.

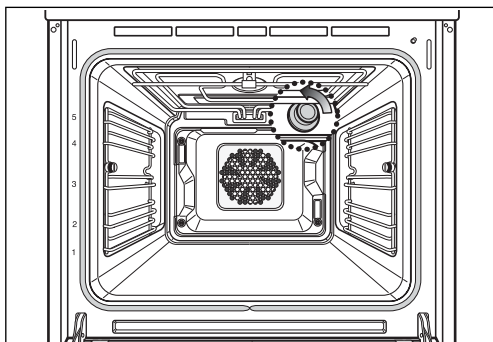
- Kytke uunista virta pois ennen lampun vaihtoa.
- Kytke laite pois sähköverkosta.

Huomio: Suojataksesi lamppua ja lasikuorta, aseta pehmeä kangas uunin alapinnalle.

Uunin valon uusiminen

1. Ruuvaa lampun suojus irti vastapäivään.
2. Vaihda lamppu (Tyyppi E14, 230V, 25 Wattia, lämpösuojattu 300°C)

* Hanki lamppu oikeasta liikkeestä.

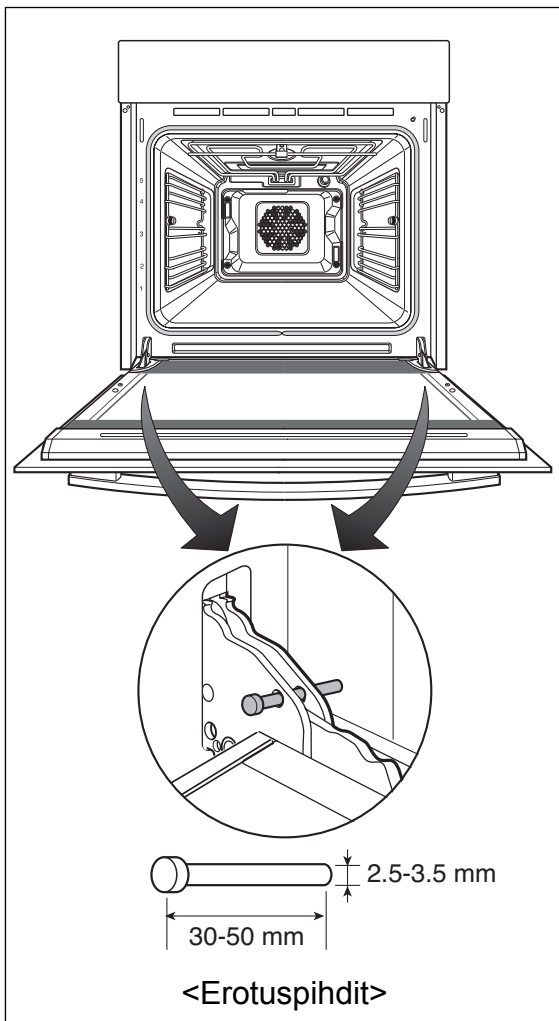


Uunin ovi

Ovi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

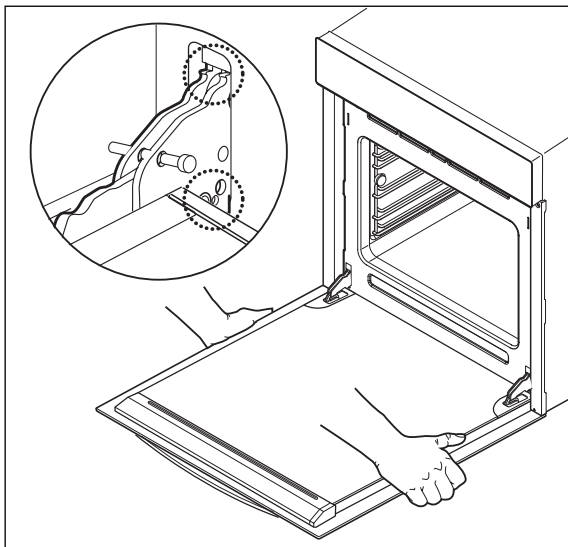
Uunin oven poistaminen

1. Poistaaksesi oven puhdistusta varten, avaa se kokonaan. Avataksesi lukituspuristimet, käännä puristimien sisäosat ylöspäin ja ulko-osat alaspäin kuvan mukaisesti.

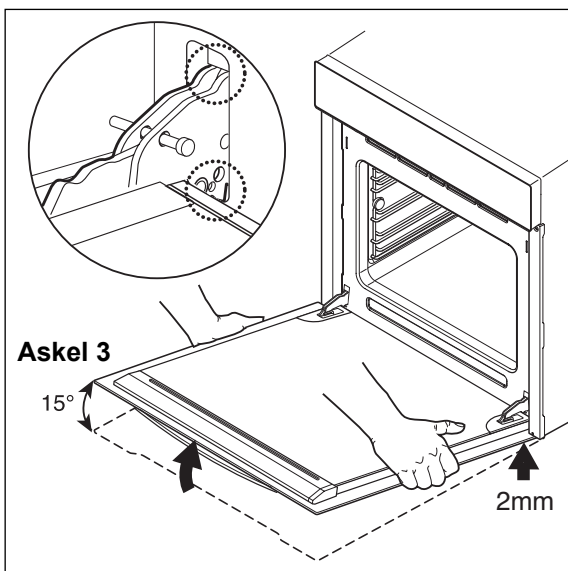


Uunin ovi

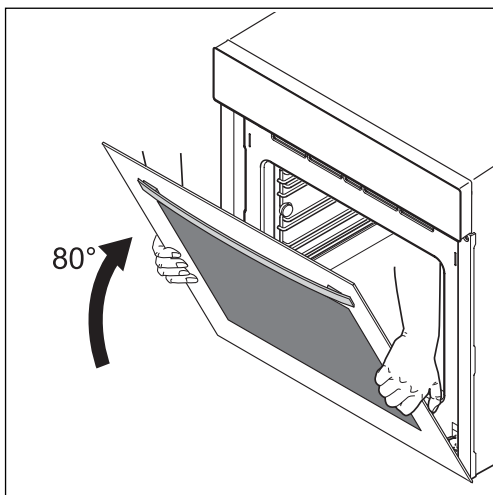
2. Pidä ovea kunnolla kiinni kummaltakin puolelta.



3. Käännä ovea 15 astetta ylöspäin ja nosta 2mm ylöspäin.



4. Käännä ovea noin 80 astetta.
Aseta ovi puhtaalle kankaalle
välttääksesi naarmuttumista.

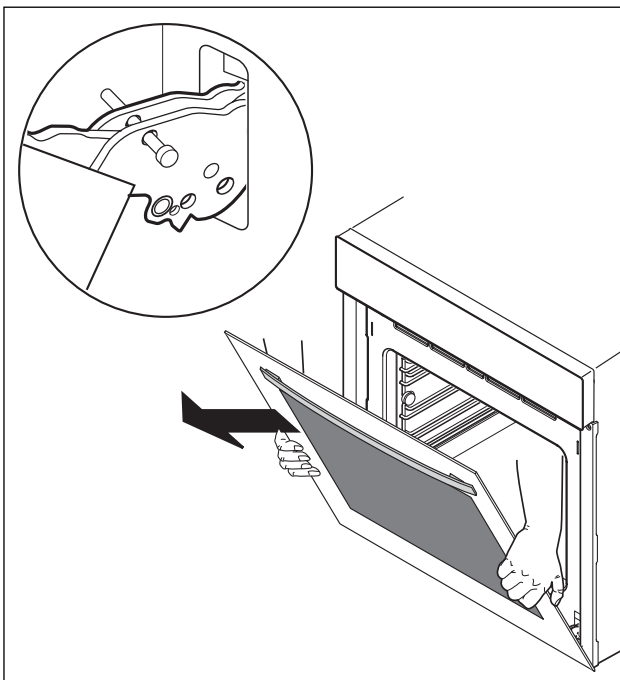


⚠ Varoitus:

Turvallisuussyistä
lukituspuristimia ei saa poistaa,
kun ovi on pois paikaltaan.

Vinkki:

Jos lukituspuristimet
ovat menneet hukkaan,
voit käyttää soveltuvaa
metallitankoa tai
naulaa.

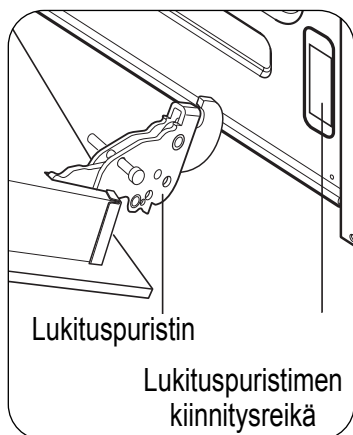
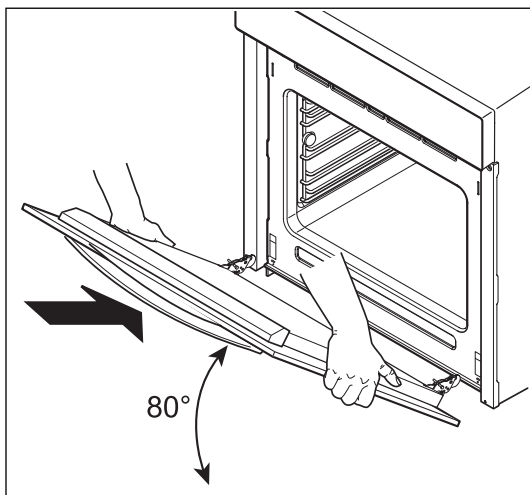


Uunin ovi

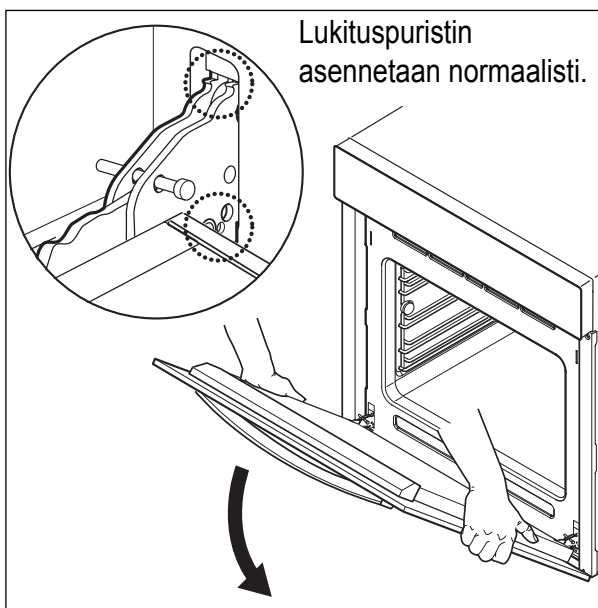
Uunin oven uudelleen kiinnittäminen

Erotuspihtien on oltava paikoillaan lukituspuristimissa.

1. Pidä ovesta tukevasti kiinni ja varovaisesti aseta se uudelleen saranoilleen. Huolehdi, että ovi asettuu suoraan.
2. Suorita oven reunoja, kunnes ne ovat paikoillaan.
3. Käännä ovea horisontaaliasentoon ja poista lukituspuristimet.
4. Sulje ovi.



* Älä irrota erotuspihtejä ennen kuin ovi on tukevasti kiinni.



Oven purkaminen puhdistamisen ajaksi

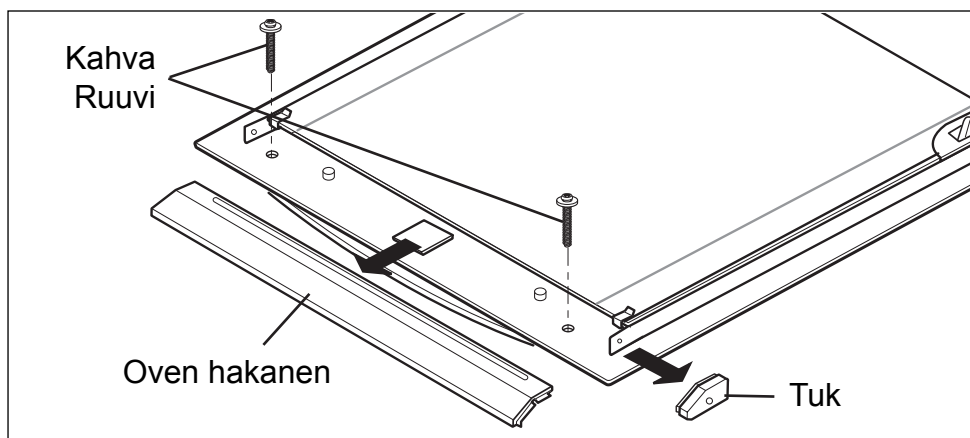
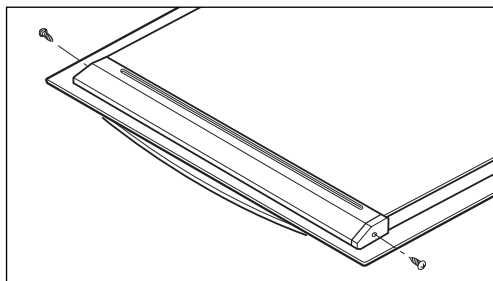
⚠ Varoitus: Seuraavat toimenpiteet tulee tehdä vasta, kun ovi on otettu pois paikoiltaan.

Muuten ovi saattaa haljeta ja aiheuttaa vahinkoa.

NB! Lasi saattaa rikkoontua, jos liikaa voimaa käytetään. Aseta ovi puhtaalle, pehmeälle alustalle kahva alaspäin.

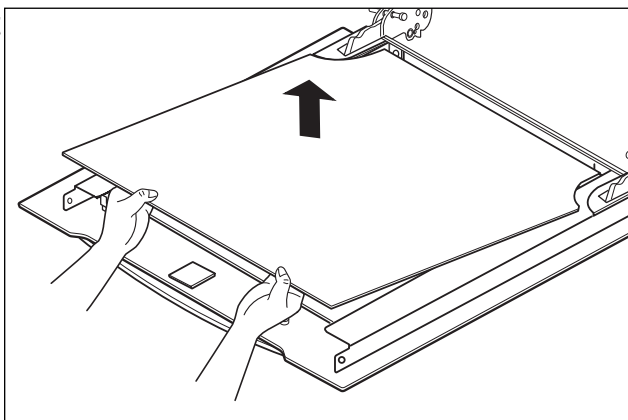
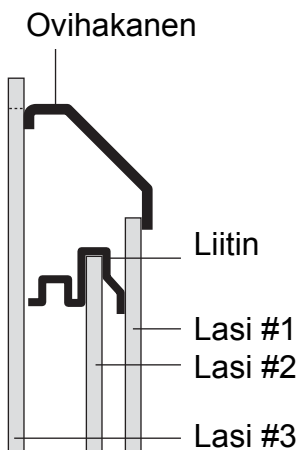
1. Irrota oven oikealta ja vasemmalta puolelta ruuvit.

2. Irrota muovihakaset. Irrota lasin yläpuolella oleva metallikuori. Irrota kaksi turvaruuvia, jotka tukevat oven kahvaa.



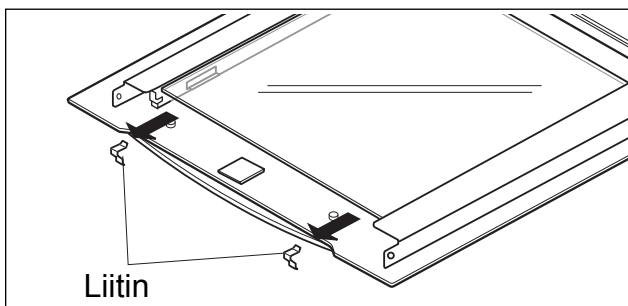
Uunin ovi

3. Sisin lasi voidaan nyt poistaa.

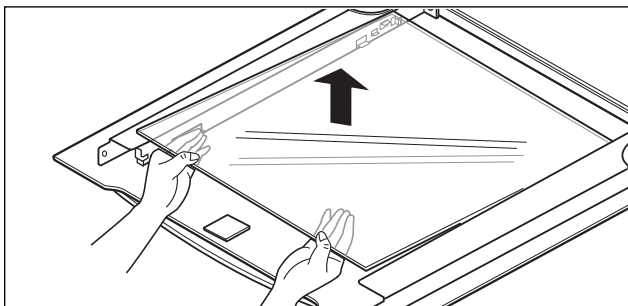


Huomio: Puhdista lasi lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella ja kuivaa puhtaalla kankaalla.

4. Irrota kaksi liitintä paneeleista. 2.



5. Paneelit 2 voidaan poistaa.



Lasipaneelien puhdistus

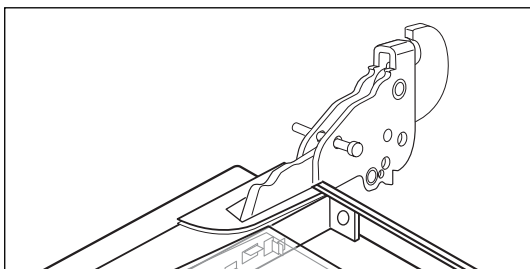
Puhdista paneelit miedolla pesuaineella.

Älä käytä naarmuttavia kemikaaleja tai metallisia raaputtimia, jotka voivat naarmuttaa uunin pintoja. Ne saattavat aiheuttaa oven halkeilua.

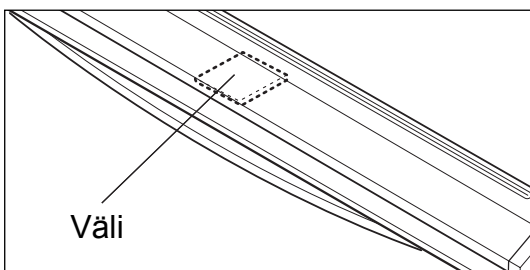
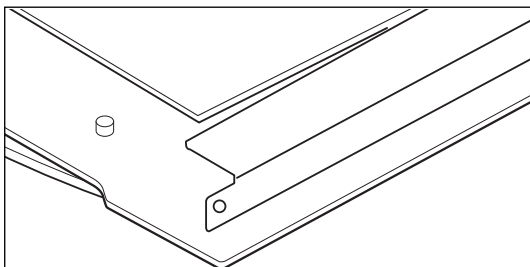
Oven kokoaminen

1. Liitä lasi, oven hakanen ja tuet oveen.

Huomio: Kun oven hakaset ovat koottuina, huolehdi, että keskialue istuu rakoonsa.



2. Kiinnitä oven molempien puolien ruuvit.



Vianetsintä

Vika	Mahdollisia syitä	Ratkaisu
Uuni ei kuumene.	Uuni ei ole päällä.	Kytke uuni päälle.
	Kellonaikaa ei ole asetettu.	Aseta kellonaika(Tarkasta asetukset.).
	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Tarkasta sulakkeet tai suojat.
	Sähkösuoja tai sulake on viallinen.	Jos vika jatkuu, ota yhteys sähköalan laillistettuun ammattilaiseen.
Uuni ei kuumene vaikka toiminto on valittu ja lämpötila on säädetty.	Automaattinen ohjelma on ohjelmoitu alkamaan myöhemmin.	Nollaa asetukset ja aseta ne uudelleen.
Kellon symboli välkkyy näytöllä.	On ollut sähkökatko.	Aseta aika uudelleen (Vaihda uunin lamppu.).
Uunin valot eivät toimi.	Uunin lamppu on viallinen.	Lisätietoja saat ("Uunin valo" -kohdasta.).

Jos vika ei korjaannu yllä olevilla ohjeilla, ota yhteys LG:n asiakaspalveluun.

Huomio! Viallista laitetta ei saa käyttää. Vian esiintyessä, laite tulee kytkeä irti sähköverkosta tai sulake tulee poistaa.

Laitteen asentamisen, liittämisen sähköverkkoon ja korjaukset saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen.

Takuu ei kata ohjeiden vastaisesti suoritettujen toimien aiheuttamia vahinkoja.

Varoitus! Laitteen asentamisen, liittämisen sähköverkkoon ja korjaukset saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen. Muut korjaustoimenpiteet saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita. Takuu ei kata ohjeiden vastaisesti suoritettujen toimien aiheuttamia vahinkoja.

Varoitus! Älä käytä viallista tai vahingoittunutta laitetta. Kytke laite pois sähköverkosta. Ota yhteys LG: n asiakaspalveluun tai laitteen myyjään. Takuu ei korvaa käyttäjän huolimattomuudesta tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneita vikoja tai vahinkoja.

Tekniset erittelyt

Verkkoliitäntä	220-240 V~ 50 Hz
max. virrankulutus	2850 Watt

Uunin sisämitat (mm)

Korkeus x leveys x syvyys	300 x 424 x 416
Kapasiteetti	55 L
Teho	2850 W

Säännökset, standardit ja direktiivit

Laite noudattaa seuraavia standardeja:

- EN 60335-1 ja EN 60 335-2-6 (Kotitalouden sähkölaitteiden turvallisuus).
- EN 60335 tai DIN 44546 / 44547 / 44548 (Kotitalouden ruoanvalmistuslaitteiden käyttöominaisuudet).
- EN 55014-2 / VDE 0875 Osat 14-2
- EN 55014-1 / VDE 0875 Osat 14-1 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Osa 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Osa 3

Laite noudattaa seuraavia EU-direktiivejä:

- 73/23/EEC päivätty 19.2.1973 (Matala virta), sisältää liitteen 90/683/EEC
- 89/336/EEC päivätty 3.5.1989 (EMI), sisältää liitteen 92/31/EEC
- 93/68/EWG (tunnistemerkinnot)

Asennusohjeet

Tärkeää! Laitteen asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen.

Seuraa laitteen asennus- ja käyttöohjeita huolellisesti.

Turvallisuusohjeet asentajalle

- Asennuksen aikana tulee huolehtia, etteivät henkilöt pääse kosketuksiin sähköosien kanssa.
- Kotitalouden sähköverkko tulee olla DIN 68930 -standardin mukainen.
- asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen noudattamalla säädöksiä ja ohjeita.
- Uuni on kookas ja pitää kuljettaa huolellisesti.
- Ennen käyttöä, pakkausmateriaalit tulee poistaa laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Unin sähköominaisuuksia tai tekniikkaa ei saa muuttaa.
- Huolehdi, että jokainen yksittäin kytkettävä osa tulee kytketyksi oikein.

Asiakaspalvelu & Varaosat

Jos laitteesi tarvitsee korjausta tai varaosia. ota yhteys LG: n asiakaspalveluun.

Sinut siirretään automaattisesti postinumeroasi lähimpään palvelukeskukseen. Lisätietoja palvelukeskuksista voit hankkia internetsivuiltamme www.lge.com.

Huolehdi, että sinulla on valmiina:

1. Nimesi, osoitteesi ja postinumerosi.
2. Puhelinnumerosi.
3. Ongelman tarkka kuvaus.
4. Laitteen malli ja sarjanumero. Mallin ja sarjanumeron löydät tehokilvestä, joka löytyy laitteen oven vasemmasta sisäosasta.
5. Laitteen päivätty ostokuitti. Takuukuitti on esitettävä ennen takuukorjausta. Lue ensin luku "Vianetsintä". ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluun. Laitteen tarkastuksesta tulee asiakkaalle kustannuksia, jos laitteessa ei ole mekaanista tai sähköistä vikaa.

Asiakaspalvelu

Lisätietoja laitteesta tai LG: n muista laitteista saat ottamalla yhteyttä LG:n palvelukeskukseen.

Muistiinpanot



LG Electronics Inc.

 Vanhojen laitteiden hävittäminen

1. Tämä merkki tuotteessa tarkoittaa, että tuote kuuluu sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY soveltamisalaan.
2. Kaikki elektroniset laitteet ovat ongelmajätettä, joten ne on toimitettava paikalliseen keräyspisteeseen.
3. Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen ehkäisee mahdollisia ympäristöön ja terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia.
4. Lisätietoa vanhan laitteen hävittämisestä saat ottamalla yhteyden paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit laitteen.

painettu Koreassa