

SISÄLTÖ

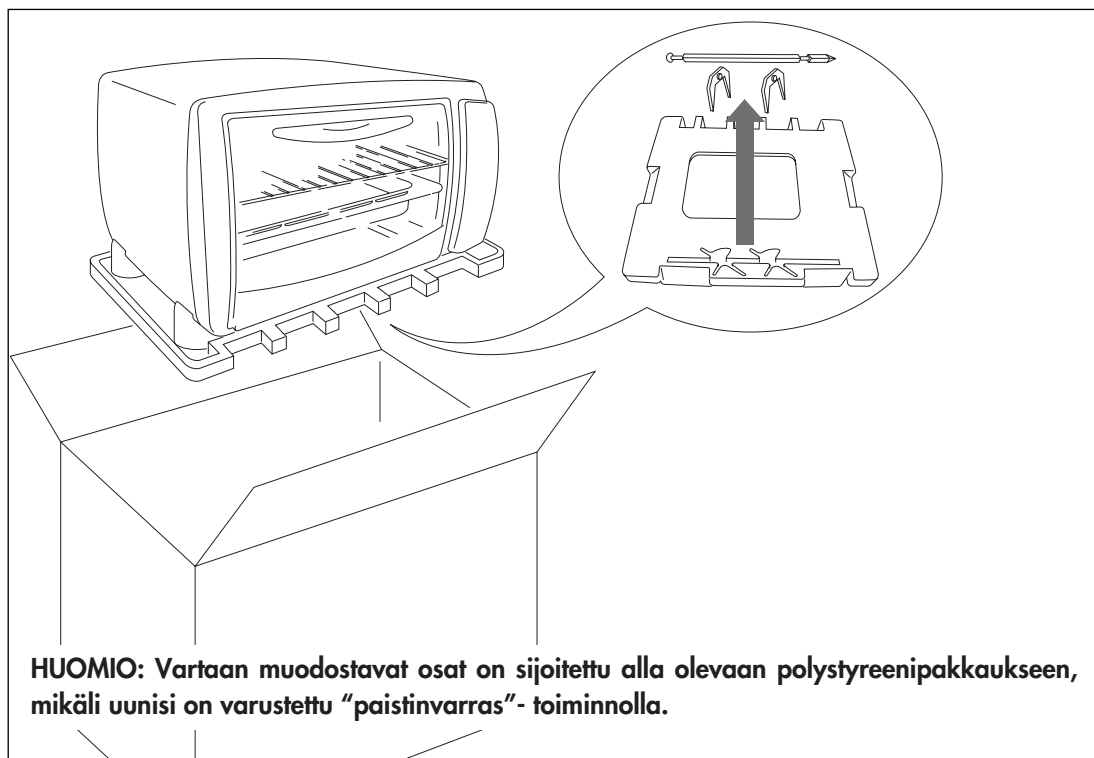
KAPPALE 1 YLEISTÄ

1.1	Uunin ja sen lisätarvikkeiden kuvaus	168
1.2	Yhteenvetotaulukko	169
1.3	Tekniset tiedot	170
1.4	Tärkeitä varoituksia	170

KAPPALE 2 UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

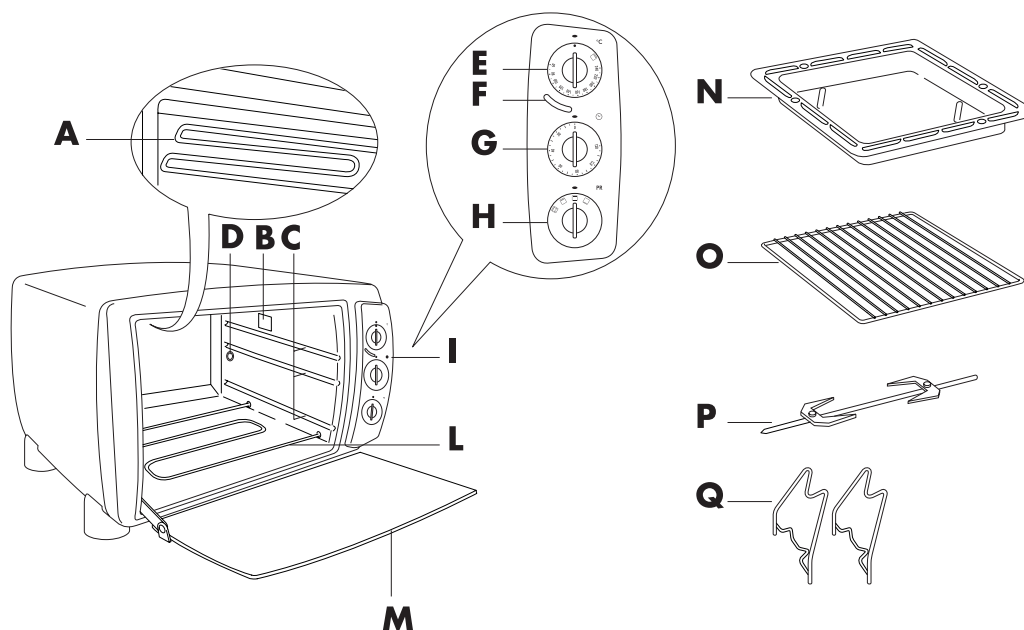
2.1	Säätölaitteiden käyttö	171
2.2	Käyttövinkkejä	172
2.3	Toimintojen asettaminen	172
	• Ruokien säilyttäminen kuumina	172
	• "Hellävaraisen" toiminnon käyttö	172
	• Uuni- toiminnon käyttö	173
	• Grilli- toiminnon käyttö ja ruokien ruskistus	175
	• Grilli- toiminto paistinvartaalla (mikäli laitteessa)	176

KAPPALE 3 PUHDISTUS JA HUOLTO



KAPPALE 1 – YLEISTÄ

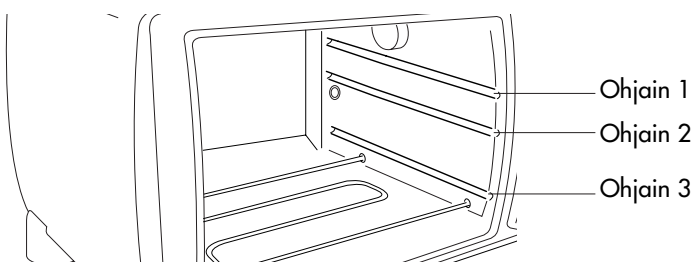
1.1 - UUNIN JA SEN LISÄTARVIKKEIDEN KUVAUS



- | | |
|--|--|
| A Ylempi vastus | I Sädintaulu |
| B Uunin sisävalo (mikäli laitteessa) | L Alempi vastus |
| C Sivuohjaimet | M Lasiluukku |
| D Paistinvartaan paikka (mikäli laitteessa) | N Uunipelti (mikäli laitteessa) |
| E Lämmönsäädön nuppi | O Ritilä |
| F Lämmönsäädön merkkivalo | P Varras (mikäli laitteessa) |
| G Käynnistyksen ja ajastimen nuppi | Q Vartaan kannattimet (mikäli laitteessa) |
| H Toiminnan valintanuppi | |

SIVUOHJAIMET

Uunissa on 3 ohjainta, joiden avulla paistoastiat ja ritilät voidaan asettaa eri korkeuksille.



KAPPALE 1 - YLEISTÄ

1.2 - YHTENNETTÄVÄT

OHJELMA	TOIMINNAN VALINTANUPIN ASENTO	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPIN ASENTO	RITILÄN JA LISÄVARUSTEIDEN ASENTO	OHJAIMET	HUOMIOITA/VINKKEJÄ
RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA		60°		1 2 3	Peitä elintarvikkeet alumiinikelmulla, mikäli pidät niitä kuumina yli 20-30 minuuttia. Muussa tapauksessa ne saattavat kuivua liikaa.
"HELLÄVARAISEN TOIMINNON KÄYTTÖ"		60° - 240°		1 2 3	Käytä suoraan alimmille ohjaimille sijoitettua uunipeltiä tai mitä tahansa ritilälle sijoitettua paistoastiaa (myös tämä alemmilla ohjaimilla)
UUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ		60° - 240° (katso sivulla 173 olevaa taulukkoa)		1 2 3 1 2 3	Käytä suoraan ohjaimille sijoitettua uunipeltiä tai mitä tahansa ritilälle sijoitettua paistoastiaa.
GRILLI- TOIMINNON KÄYTTÖ JA RUOKIEN RUSKISTUS				1 2 3	Soveltuu erittäin hyvin kaiken tyyppiseen perinteiseen grillaukseen. Sijoita hampurilaiset, nakit, varmaat, paahdoteiväät jne. suoraan ritilän päälle. Käytä uunipeltiä mahdollisen rasvan keräämiseen.
				1 2 3	Soveltuu erittäin hyvin ainoastaan ruskistusta kaipaaville elintarvikkeille (esim. ruskistettavat simpukat jne.). Aseta tässä tapauksessa elintarvikkeita sisältävä astia ritilän päälle.
GRILLI- TOIMINTO PAISTINVARTAALLA (MIKÄLI LAITTEESSA)				1 2 3	Soveltuu erittäin hyvin kanan, siipikarjan, porsaanpaistin jne. valmistukseen. Kaada lasillinen vettä uunipellille, jolloin puhdistus helpottuu ja välttyä rasvan palamisen yhteydessä syntyvältä savulta.

KAPPALE 1 – YLEISTÄ

1.3 - TEKNISET TIEDOT

Toimintajännitekatso arvokylttiä

Maks. sähkönkulutuskatso arvokylttiä

SÄHKÖN KULUTUS (normi CENELEC HD 376)

200° C:een saavuttamiseksi0,20 KWh

Kulutus yhdessä tunnissa 200° C:ssa0,70KWh

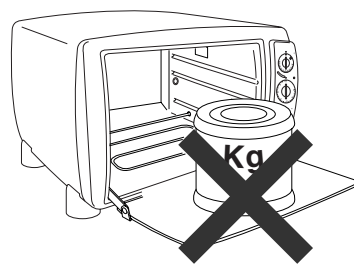
Totale0,90 KWh

Tämä laite vastaa EU- direktiivin 89/336 vaatimuksia sähkömagneettisen yhteensopivuuden osalta.

Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat osat ja materiaalit vastaavat EU- direktiivin CEE 89/109 sekä Italiassa 25 tammikuuta 1992 päivätyn lain nro. 108 vaatimuksia.

1.4 - TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

1. Tämä uuni on suunniteltu elintarvikkeiden valmistukseen. Älä käytä uunia mihinkään muuhun tarkoitukseen tai muuta sen alkuperäisiä ominaisuuksia.
2. Älä anna lasten tai uunin käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
3. Tarkista ennen uunin käyttöönottoa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.
4. Sijoita laite vaakatasossa olevalle pinnalle vähintään 85 cm korkeudelle kauas lasten ulottuvilta.
5. Muista että uuniluukun ja sen ulkopinnan lämpötila voivat kohota erittäin korkeiksi käytön aikana. Käsittele uunia tällöin ainoastaan muovisia nuppeja tai kahvoja käyttämällä. Älä jätä mitään esineitä uunin päälle sen toiminnan aikana.
6. Poista uunin sisällä olevat paperiset suojapahvit, käyttöoppaat, muovipussit jne. ennen kuin otat uunin käyttöön.
7. Tarkista ennen pistotulpan asettamista pistorasiaan, että:
 - verkkojännite vastaa uunin takaosaan sijoitetussa arvokyltissä ilmoitettua arvoa.
 - pistorasian teho on vähintään 10A ja että se on maadoitettu asianmukaisella tavalla.
 Valmistaja ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyömisestä.
8. Pese kaikki lisävarusteet ennen uunin ensimmäistä käyttöä.
9. Noudata seuraavia ohjeita uuniluukun aukaisemisen jälkeen:
 - älä rasita ovea asettamalla sille liian painavia esineitä tai vedä kahvaa alaspäin.
 - älä aseta koskaan painavia astioita tai tulikuumia, juuri uunista otettuja vuokia avoinna olevan uuniluukun päälle.
10. Älä siirrä uunia koskaan sen toiminnan aikana.
11. Verkkojohdon muutokset, korjaukset ja vaihdot saa suorittaa ainoastaan valmistajan tai jälleenmyyjän valtuuttama henkilö. Ammattitaidottoman suorittamat korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita.



HUOMIO: Tarkista laitteen pakkauksesta poistamisen yhteydessä, että luukku on moitteettomassa kunnossa. Lasinen luukku voi särkyä helposti, joten vaihda se uuteen, mikäli huomaat siinä naarmuja, säröjä tai viiltoja. Älä sulje luukkua liian voimakkaasti, kolhi sitä tai kaada kylmiä nesteitä kuuman lasiluukun päälle laitteen toiminnan, puhdistuksen tai kuljetuksen aikana.

Käytä uunia tyhjiällä lämmönsäätimen maksimilämpötilassa vähintään 15 minuutin ajan ennen uunin ensimmäistä käyttöönottoa. Näin saat poistettua epämiellyttävän "uuden" hajun sekä savun, joka johtuu vastuksille kuljetusta ennen levitettyjen suoja-aineiden palamisesta. Varmista, että ilmanvaihto on riittävä tämän toimenpiteen aikana.

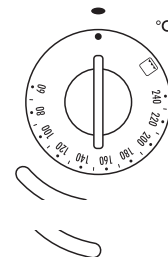
KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

2.1 - SÄÄTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

• LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI (E)

Valitse haluamasi lämpötila seuraavasti:

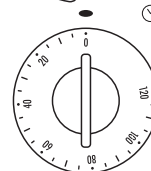
- **Ruokien säilyttäminen kuumina:** Lämmönsäädön nuppi asennossa 60°C.
- **Uunissa tapahtuva ruoan valmistus:** Lämmönsäädön nuppi 60°C ja 240°C välillä.
- **Kaiken tyyppinen grillaus ja ruoan valmistus paistinvartaan kanssa (mikäli laitteessa):**
Lämmönsäädön nuppi asennossa .



• KÄYNNISTYKSEN JA AJASTIMEN NUPPI (G)

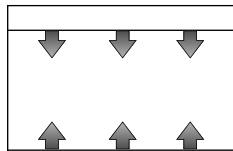
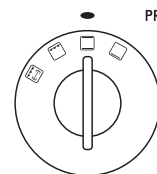
- **Käynnistä uuni ja ohjelmoi valmistusaika seuraavasti:** Käännä nuppia myötäpäivään aina haluamaasi aikaan saakka (maks. 120 minuuttia). Ajan kuluttua umpeen kuulet äänimerkin ja uuni sammuu automaattisesti.
- **Sammuta uuni seuraavasti:** Aseta nuppi asentoon "0".

Aseta alle 10 minuutin kestoajat kääntämällä nuppi ensin loppuun saakka ja aseta se tämän jälkeen halutun kestoajan kohdalle.



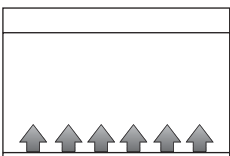
• TOIMINNAN VALINTANUPPI (H)

Tämän nupin avulla voit valita ruoanvalmistukselle sopivan tavan, eli siis:



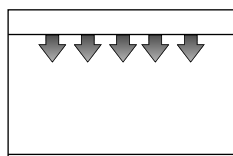
UUNI- TOIMINNAN KÄYTTÖ JA RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA

(ylempi vastus ja alempi vastus toimivat)



"HELLÄVARAISEN" TOIMINNAN KÄYTTÖ

(vain alempi vastus toimii)



GRILLI- TOIMINNAN KÄYTTÖ

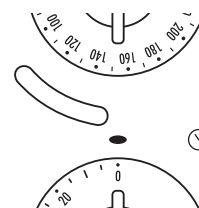


PAISTINVARRAS (MIKÄLI LAITTEESSA)

(vain ylempi vastus toimii maksimiteholla)

• LÄMMÖNSÄÄDÖN MERKKIVALO (F)

Merkkivalo ilmoittaa, että uunin lämmitys on käynnissä. Uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kun merkkivalo sammuu.



KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

2.2 - KÄYTTÖVINKKEJÄ

- Uunia sekä "hellävaraista" toimintoa käytettäessä uuni on syytä lämmittää aina esiasetettuun lämpötilaan, jolloin ruoka valmistuu parhaalla mahdollisella tavalla.
- Ruoan valmistusajat riippuvat tuotteiden laadusta, elintarvikkeiden lämpötilasta sekä henkilökohtaisista makutottumuksista. Taulukossa annetut ajat on tarkoitettu vain viitteiksi, joita voidaan tarvittaessa muuttaa. Niissä ei ole otettu huomioon uunin esilämmitykseen tarvittavaa aikaa.
- Valmista pakastetut elintarvikkeet pakkauksessa olevien valmistusaikojen mukaisesti.

2.3 - TOIMINTOJEN ASETTAMINEN

• **RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA**

Aseta uunipelti tai ritilä (vuoka niiden päällä) ohjaimille 3 sivulla 169 osoitetun kuvan mukaisesti. Tämän toiminnon avulla voit pitää ruoan kuumana aina tarjouluhetken saakka. Älä jätä ruokaa kuitenkaan liian kauaksi aikaa uuniin, sillä tällöin se voi kuivua liikaa (peitä vuoka tämän vuoksi alumiinikelmulla tai uunipa-perilla).

Käännä toiminnan valintanuppi **(H)** asentoon .

Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia **(E)** käyttämällä.

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi **(G)** haluamallesi valmistusajalle. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi **(G)** käsin asentoon "0".

• **"HELLÄVARAISEN" TOIMINNON KÄYTTÖ**

Aseta uunipelti tai ritilä (vuoka niiden päällä) ohjaimille 3 sivulla 169 osoitetun kuvan mukaisesti. Tämä toiminta soveltuu leivonnaisten ja sokerikakkujen valmistukseen. Toiminta soveltuu erittäin hyvin myös perusruokien viimeistelyyn tai sellaisten ruokien valmistukseen, jotka on kypsytettävä hyvin erityisesti alapuolelta. Suosittelemme, että asetat paistoastian alemmille ohjaimille (3).

Käännä toiminnan valintanuppi **(H)** asentoon .

Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia **(E)** käyttämällä.

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi **(G)** haluamallesi valmistusajalle. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi **(G)** käsin asentoon "0".



KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAUDUKOT

• UUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (E) käyttämällä.

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallesi valmistusajalle.

Odota, että uuni lämpenee asettamasi lämpötilaan (merkkivalo sammuu), aseta ruokaa sisältävä astia jo uuniin asetetun ritilän päälle tai jos ruoka on uunipellillä, aseta se suoraan ohjaimille (noudata tarkasti alla olevassa taulukossa annettuja ohjeita). Ruoan valmistuksen päättymisestä ilmoitetaan äänimerkillä.



RESEPTIT	MÄÄRÄ	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI	VALMISTUSAIKA	RITILÄN /UUNIPELLIN PAIKKA	HUOMIOITA JA VINKKEJÄ
TUORE PIZZA	400 g	200°C	25 min.	3	Käytä uunipeltiä (N) tai ritilän (O) päälle asetettua tasaista peltiä.
PIIRAS	600 g	200°C	35 min.	3	Käytä uunipeltiä (N) tai ritilän päälle asetettua kakkuvuokaa
PAKASTETTU PIZZA	450 g	220°C	13 min.	2	Voit asettaa sen suoraan ritilälle (O) tai uunipellille (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Aseta paistoastia suoraan ritilän (O) päälle
CANNELONIT	2300 g	200°C	40 min.	3	Aseta paistoastia suoraan ritilän (O) päälle
KOKONAINEN KANA	1500 g	220°C	90 min.	3	Tee haarukalla reikiä sen pinnalle, jotta rasva pääsee valumaan ulos
PORSAAN PAISTI	1500 g	220°C	90 min.	3	Jätä jonkin verran rasvaa porsaasi ympärille, jottei se pääse kuivumaan liikaa.
LIHAPYÖRYKÄT	1000 g	200°C	60 min.	3	Sijoita suoraan uunipellille (N) tai ritilän (O) päälle asetetulle vuolle.
KANIININ PALAT	1000 g	200°C	60 min.	3	Lisää vähän vettä. Käännä tarvittaessa valmistuksen puolivälissä.
MERIAHVEN SUOLASSA	900 g	190°C	40 min.	3	Peitä kala kokonaan karkealla suolalla.
KULTALAHNA UUNISSA	1000 g	190°C	40 min.	3	Voit valmistaa sen suoraan uunipellillä (N) tai ritilän (O) päälle asetetulla vuolla.
ALUMIINIKELMUUN KAARITTY LOHI	800 g	190°C	40 min.	3	Voit valmistaa sen suoraan uunipellillä (N) tai ritilän (O) päälle asetetulla vuolla. Kääri ne alumiinikelmuun.
MUNAKOISOA PARMESAANIJUUSTON KERA	1700 g	200°C	30 min.	2	Aseta paistoastia ritilän (O) päälle
KESÄKURPITSAT TONNIKALASSA	1000 g	200°C	40 min.	2	Käytä uunipeltiä (N) tai ritilän (O) päälle asetettua vuokaa. Lisä öljyä, tomaattia ja vettä
RUSKISTETUT PERUNAT	1500 g	200°C	40 min.	2	Aseta paistoastia ritilän (O) päälle
OMENATORTTU / APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Aseta kakkuvuoka ritilän (O) päälle
MUFFINSSIT	600 g	200°C	18 min.	2	Sijoita pienet vuogat suoraan uunipellin päälle

Lisää valmistusaikaan noin 5 minuuttia esilämmitysaikaa.

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

• **GRILLI- TOIMINNON KÄYTTÖ JA RUOKIEN RUSKISTUS**

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin hampurilaisten, porsaankyljysten, nakkien, makkaroiden jne. grillaukseen.

Tämän lisäksi tätä toimintoa voidaan käyttää ruokien ruskistukseen: ruskistettavat tortut, ruskistettavat simpukat jne.

Toimi seuraavasti:

Aseta grillattavat elintarvikkeet suoraan ritilän tai uunipellin (N) päälle keskimäisille ohjaimille (2) kuvan 1 mukaisesti. Jätä uuniluukku auki kuvan 2 mukaisesti. Kaada lasillinen vettä uunipellille (N), jolloin puhdistus helpottuu ja välttyä rasvan palamisen yhteydessä syntyvältä savulta.

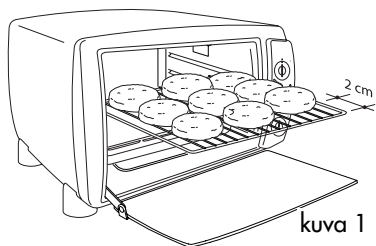
Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Käännä lämmönsäädön nuppi (E) asentoon .

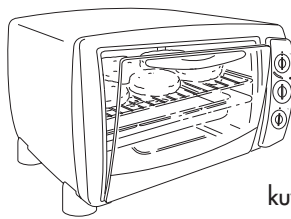
Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallesi valmistusajalle.



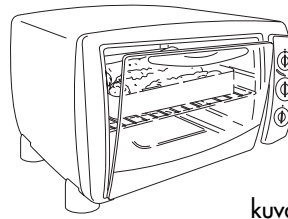
Tärkeää: parhaan tuloksen saat, mikäli asetat elintarvikkeet ritilän (O) päälle siten, että uuniluukun lähelle jää noin 2 cm vapaata tilaa (katso kuvaa 1).



kuva 1



kuva 2

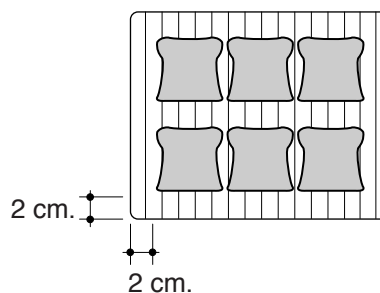


kuva 3

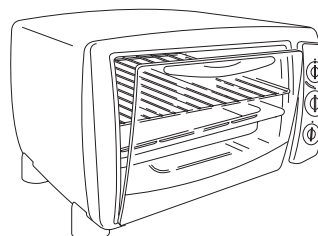
Aseta ruoka-astia suoraan keskimmäisten ohjainten päälle sijoitetun ritilän päälle, mikäli haluat vain ruskistaa jo valmistetun ruoan. Jätä uuniluukku auki kuvan 3 mukaisesti. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) käsin asentoon "0".

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAUDUKOT

Leipä paahtuu parhaalla mahdollisella tavalla, mikäli asetat viipaleet sivulla olevan kuvan mukaisesti siten, että ritilän reunoille jää noin 2 cm tyhjää tilaa.



VAIN LEIVÄN PAAHDON YHTEYDESSÄ: esilämmitä uunia 2-3 minuutin verran luukun ollessa hieman auki (vieressä olevan kuvan mukaisesti)



Alla olevassa taulukossa annamme joitakin neuvoja, jotka auttavat grillaamaan parhaalla mahdollisella tavalla.

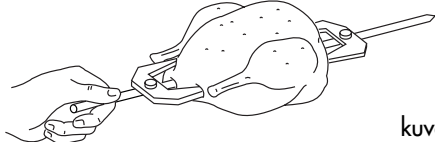
RESEPTIT	MÄÄRÄ	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI	VALMISTUSAIKA	HUOMIOITA JA VINKKEJÄ
PORSAAN KYLJYKSET (4)	600 g		20 min.	Käännä noin 12 minuutin jälkeen.
MAKKARAT (12)	1200 g		25 min.	Tee haarukalla reikiä sen pinnalle, jotta rasva pääsee valumaan ulos. Käännä noin 15 minuutin jälkeen.
HAMPURILAISET (6)	700 g		20 min.	Käännä noin 12 minuutin jälkeen.
NAKIT (6)	500 g		10 min.	Käännä noin 3-4 minuutin jälkeen.
VARTAAT (4)	650 g		25 min.	Käännä noin 15 minuutin jälkeen.
PAAHTOLEIPÄ	6		3,5 min.	Käännä valmistuksen puolivälissä
RUSKISTETTAVAT TORTUT	1500 g		15 min.	Sijoita paistoastia keskimmaisille ohjaimille (2) sijoitetun ritilän päälle

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTASULUKOT

• **GRILLI- TOIMINTO PAISTINVARTAALLA (MIKÄLI LAITTEESSA)**

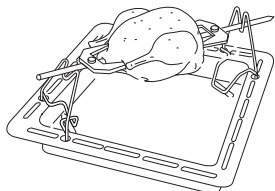
Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin kanojen, siipikarjan, porsaan- sekä vasikanpaistin jne. valmistukseen vartaassa.

Toimi seuraavasti:



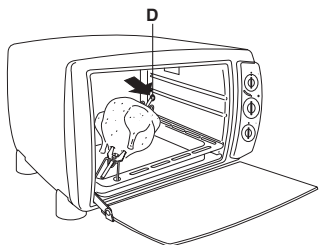
kuva 5

Aseta ruoka vartaaseen (P) ja lukitse se paikoilleen tarkoitukseen olevia haarukoita käyttämällä (sido liha hyvin tarkoitukseen sopivalla narulla, jolloin saat parhaimman tuloksen).



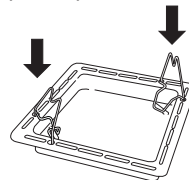
kuva 7

Aseta varras kannattimille.



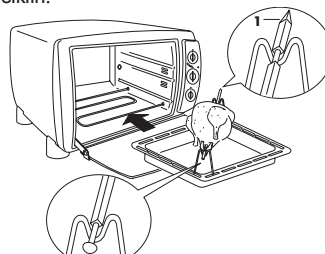
kuva 9

Aseta uunipelti paikoilleen, työnnä varras paistinvartaan paikkaan (D) ja kallista vartaan kannattimia (Q) oikealle.



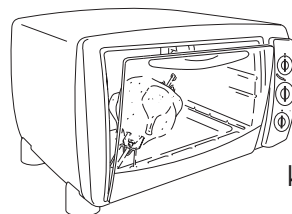
kuva 6

Aseta vartaan kannattimet (Q) uunipellillä tarkoitusta varten oleviin reikiin.



kuva 8

Aseta ruokaa sisältävä uunipelti alemmalle ohjaimelle (3) kallistamalla vartaan kannattimia (Q) vasemmalle. Varmista, että vartaan kärki 1 on edessä.



kuva 10

Jätä luukku auki kuvan osoittamalla tavalla (raolleen).

Tämän toiminnon yhteydessä uunia ei tarvitse esilämmittää.

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Käännä lämmönsäädön nuppi (E) asentoon .

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallesi valmistusajalle.

Muista suorittaa ajastimen ohjelmointi uudelleen, mikäli ruoan valmistukseen tarvitaan yli 2 tuntia.

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) käsin asentoon "0" ruoan valmistuksen päätyttyä.



KAPPALE 3 – PUHDISTUS JA HUOLTO

Säännöllinen puhdistus estää savun ja epämiellyttävien hajujen syntymisen ruoan valmistuksen aikana.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista.

Älä upota laitetta koskaan veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Ritilät, uunipelti ja varras (mikäli laitteessa) voidaan pestä tavallisten astioiden tapaan joko käsin tai astianpesukoneessa.

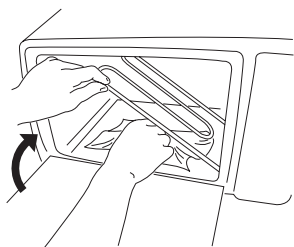
Puhdista uunin ulkopinnat kostealla sienellä. Älä käytä hankaavia pesuaineita, jotka saattaisivat vahingoittaa laitteen pintaa (lakka tai maali). Varmista pesun aikana, ettei uunin sisälle pääse vettä tai nestemäistä saippuaa sen oikealla puolella olevien urien kautta.

Älä käytä syövyttäviä aineita uunin sisäosien puhdistukseen tai raaputa seinämiä terävillä esineillä. Käytä ainoastaan hankaamattomia nestemäisiä puhdistusaineita.

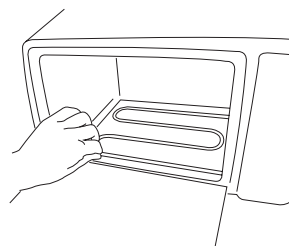
Älä yritä työntää haarukoita, veitsiä tai muita teräviä esineitä uunin takana oleviin reikiin.

Voit helpottaa uunin pohjan puhdistusta nostamalla alemmaa vastusta (L) ja vetämällä sitä oikeanpuoleista seinämää kohden (katso kuvaa 10).

Aseta vastus puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen kuvan 11 mukaisesti.



kuva 10



kuva 11

UUNIN SISÄVALO (mikäli laitteessa)

Uunin sisävalo (B) palaa aina uunin toiminnan aikana. Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan henkilöön tai huoltoliikkeeseen, mikäli haluat vaihtaa lampun.

HUOM: Uuni toimii normaalisti, vaikka lamppu olisikin palanut.