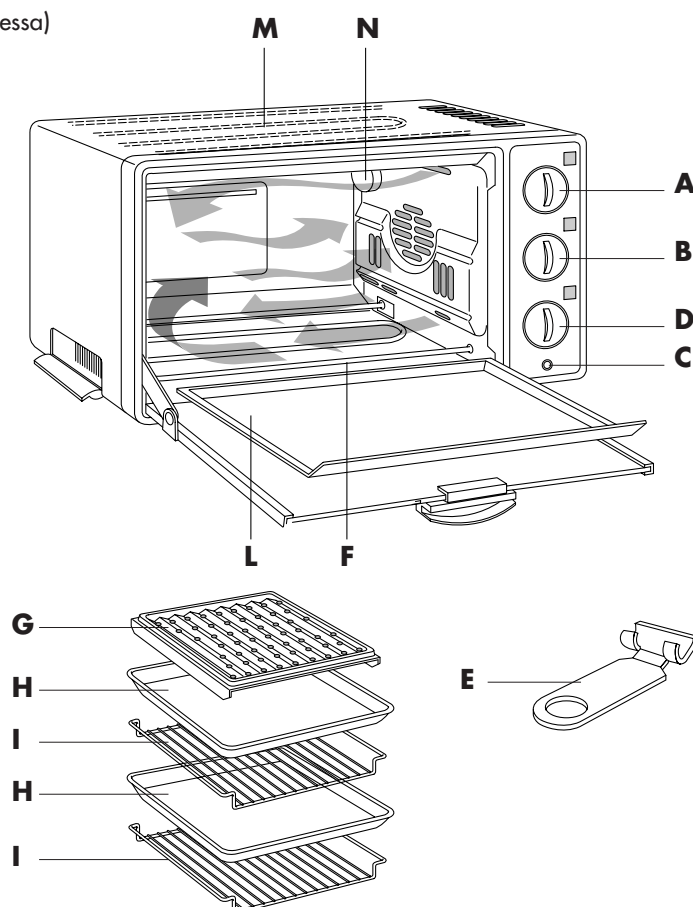


LAITTEEN KUVAUS

- A lämmönsäädön nuppi
- B ajastimen nuppi (mikäli laitteessa)
- C merkkivalo
- D toiminnan valintanuppi
- E Ritiilän kädensiija
- F alempi vastus
- G Rasvaritiilä (mikäli laitteessa)
- H uunipelti
- I kaksiotasoritiilä
- L murupelti (mikäli laitteessa)
- M ylempi vastus
- N sisävalo (mikäli laitteessa)



ENERGIAN KULUTUS (CENELEC HD 376 NORMI)

200°C:n lämpötilan saavuttaminenkW 0,1

200°C:n lämpötilan ylläpitäminen tunnin ajankW 0,5

YhteensäkW 0,6

Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien EU- direktiivien 89/336 ja 92/31 sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän säännöksen (EC) nro. 1935/2004 (päiväty 27/10/2004) vaatimuksia.

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- **Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa.**
- Tämä uuni on suunniteltu elintarvikkeiden valmistukseen. Älä käytä uunia mihinkään muuhun tarkoitukseen tai muuta sen alkuperäisiä ominaisuuksia.
- Sijoita laite vaakatasossa olevalle pinnalle vähintään 85 cm korkeudelle kauas lasten ulottuvilta.
- Pese kaikki lisävarusteet ennen uunin ensimmäistä käyttöä.
- **Tarkista ennen pistokkeen asettamista pistorasiaan, että:**
 - Verkkojännite vastaa uunin arvokyltissä ilmoitettua arvoa.
 - Pistorasian teho on vähintään 16A ja että se on maadoitettu asianmukaisella tavalla.
- **Valmistaja ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat tämän tapaturmanehkäisyyn liittyvän säännöksen laiminlyömisestä.**
- Poista uunin sisällä olevat paperit, kuten suojapahvit, käyttöoppaat, muovipussit jne. ennen kuin otat uunin käyttöön.
- 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.

HUOMIO: Tarkista pakkauksesta poistamisen jälkeen, että luukku on moitteettomassa kunnossa. Luukku on valmistettu lasista ja tämän vuoksi herkkä särkymään. Pyydä uusi lasi rikkonaisen tai naarmuuntuneen lasin tilalle. Älä sulje luukku voimakkaasti, kolhi sitä tai kaada kylmiä nesteitä kuuman lasin päälle silloin, kun käytät, puhdistat tai siirrät laitetta paikasta toiseen.

- **Muista että uuniluukun ja sen ulkopinnan lämpötila voivat kohota erittäin korkeiksi käytön aikana. Käsittele uunia tällöin ainoastaan nuppeja, kahvoja ja painikkeita käyttämällä. Älä koskaan kosketa uunin metallisia osia tai luukun lasia. Käytä patalappuja tarvittaessa.**
- **Lämpötila kohoaa erittäin korkeaksi tämän sähkökäyttöisen laitteen käytön yhteydessä. Palovammojen vaara.**
- Kaikkien ruoan valmistukseen tarkoitettujen välineiden tapaan ole varovainen silloin, kun käytät uunia lasten ja/tai sen käyttöön kykenemättömien henkilöiden läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä uunilla.
- Älä siirrä uunia käytön aikana.
- Älä käytä uunia jos:
 - Sen verkkojohto on viallinen
 - Laite on pudonnut tai siinä ilmenee selvästi nähtäviä vikoja tai muita toimintahäiriöitä.
 Vie laite tässä tapauksessa lähimpään huoltoliikkeeseen, jotta voit olla varma sen käyttöturvallisudesta.
- Varmista, ettei verkkojohto pääse roikkumaan siten, että se pääsee koskettamaan laitteen kuumiin osiin. Älä irrota laitetta koskaan pistorasiasta verkkojohdosta vetämällä.
- Tarkista jatkojohtoja käyttäessäsi, että ne ovat moitteettomassa kunnossa ja varustettu maadoitettulla pistorasialla. Varmista tämän lisäksi, että verkkojohdon läpimitta vastaa vähintään laitteen mukana toimitetun verkkojohdon läpimittaa.
- Älä upota verkkojohtoa, pistoketta tai itse laitetta koskaan veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun vaara.
- Älä sijoita uunia muiden lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä sijoita helposti syttyvää materiaalia koskaan uunin lähelle tai sen käyttöpaikan alapuolelle.
- Muista, että leipä voi palaa. Älä poistu uunin luota koskaan leivän paahtamisen tai grillauksen aikana. Älä käytä uunia koskaan kaapin tai hyllykön alapuolella tai helposti palavien materiaalien, kuten verhojen, sädekaihtimien jne. läheisyydessä.
- Älä käytä uunia lämmönlähteenä.
- Älä aseta uunin sisään paperia, pahvia tai muovia ja älä jätä mitään esineitä uunin päälle (ruokailuvälineitä, ritilöitä tai muita tarvikkeita).
- Älä aseta mitään materiaaleja tuuletusaukkojen sisään. Älä tuki niitä millään tavoin.
- **Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, mikäli ruoka tai jokin uunin osa syttyy tuleen. Sulje luukku, irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta liekit kostealla pyyhkeellä.**
- Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi kaappien sisällä.
- Noudata seuraavia ohjeita uuniluukun aukaisemisen jälkeen:
 - älä rasita ovea asettamalla sille liian painavia esineitä tai vetämällä kahvaa alas päin.
 - älä aseta koskaan painavia astioita tai tulikuumia, juuri uunista otettuja vuokia avoinna olevan uunin oven päälle.
- Voimassa olevat käyttösäännökset poikkeavat eri maasta toiseen. Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa uuni, mikäli olet hankkinut sen käyttööseen ulkopuolisista maista.
- Turvallisuutesi kannalta on tärkeää, ettet pura uunia koskaan osiin itse. Ota yhteys tässä tapauksessa valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Tämä uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Valmistajan antama takuu raukeaa eikä valmistaja vastaa mistään mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattomasta ammattimaisesta käytöstä tai annettujen ohjeiden laiminlyömisestä.
- Irrota uuni sähköverkosta aina silloin, kun et käytä sitä ja aina ennen puhdistuksen aloittamista.
- Vahingoittuneen verkkojohdon saa vaihtaa ainoastaan valmistajalta tai sen valtuuttamalta huoltoliikkeeltä saataviin verkkojohtoihin tai erityissarjoihin.

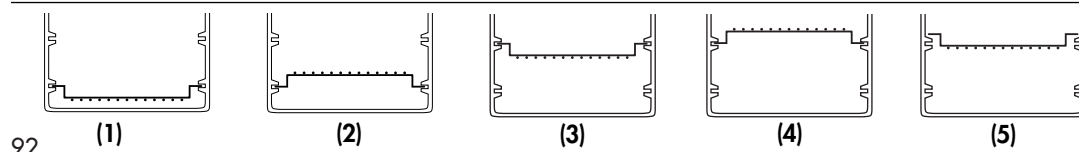


Säilytä nämä ohjeet huolellisesti

YHTENVETOTAULUKKO

Ohjelma	Toiminnan valintanupin asento	Lämmönsäädön nupin asento	Ritilän ja lisävarusteiden asento	Huomioita/Vinkkejä
Sulatus (ei kaikissa malleissa)		●		-
Ruokien säilyttäminen kuumina		60°-230°		-
”Hellävaraisen” toiminnon käyttö		60°		-
Kiertoilmauunin käyttö (ei kaikissa malleissa)		60°-230°	 	Soveltuu erittäin hyvin lasagnen, lihan, pizzan, kakkujen, kuorrutettavien ruokien (joiden pinnasta halutaan rapea) ja leivän valmistukseen. Lisävarusteiden käyttöön liittyvät ohjeet on annettu sivulla 94 olevassa taulukossa. Tämän lisäksi tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin kahdella tasolla tapahtuvaan ruoan valmistukseen. Katso sivulla 96 annettuja ohjeita.
Perinteisen uunin käyttö		60°-230°	 	Soveltuu erittäin hyvin täytettyjen, vihannesten, kalan, rusinakkujen ja pienten riistalintujen ja kanojen valmistukseen. Lisävarusteiden käyttöön liittyvät ohjeet on annettu sivulla 95 olevassa taulukossa.
Grilli- toiminnon käyttö		▼▼▼	 Mikäli uunissasi on rasvaritilä Mikäli uunissasi ei ole rasvaritilää	Soveltuu erittäin hyvin perinteiseen, kuten hampurilaisten, nakkien, vartaiden, paahtoleipien jne. grillaukseen.

GRILLIRITILÄN OIKEAT ASENNOT



SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ

Lämmönsäädön nuppi (A)

Valitse haluamasi lämpötila seuraavasti:

- Elintarvikkeiden sulattaminen (*) (katso sivua 94): Aseta lämmönsäädön nuppi asentoon "•".
- Ruokien säilyttäminen kuumina (katso sivua 94): Lämmönsäädön nuppi asennossa "60°C".
- Kiertoilmauunin (*), ruokien säilyttäminen kuumina, käyttö tai perinteisen uunin käyttö (katso sivuja 94-95): Lämmönsäädön nuppi 60°C ja 230°C välillä.
- Kaiken tyyppinen grillaus (katso sivua 96): Aseta lämmönsäädön nuppi asentoon "▼▼▼".

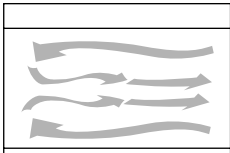
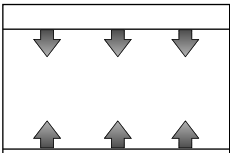
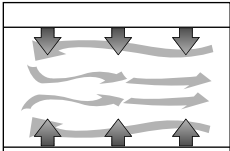
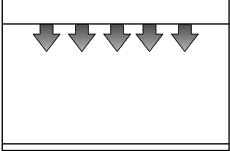
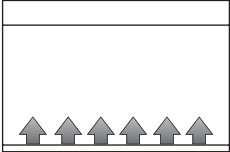
Ajastimen nuppi (B)

- 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 20 minuutin kestoajat kääntämällä ajastimen nuppi ensin loppuun saakka ja aseta se tämän jälkeen halutun kestoajan kohdalle.

Toiminnan valintanuppi (D)

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

	 SULATUS (*) (vain kiertoilmatointo käytössä)		 PERINTEISEN UUNIN KÄYTTÖ, RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA (vain ylempi ja alempi vastus käytössä)
	 KIERTOILMAUUNIN KÄYTTÖ (*) (ylempi ja alempi vastus sekä kiertoilmatointo käytössä)		 GRILLI (vain ylempi vastus toimii maksimiteholla)
	 "HELLÄVARAISEN" TOIMINNON KÄYTTÖ (vain alempi vastus toimii)		

Merkkivalo (C)

Merkkivalon palaessa uuni kuumenee ja kun se sammuu, on saavutettu toivottu lämpötila.

UUNIN SISÄVALO (N) (*)

Uunin sisävalo palaa aina uunin toiminnan aikana.

Voit vaihtaa lampun seuraavalla tavalla: irrota pistoke pistorasiasta, ruuvaa suojalasi irti ja vaihda palanut lamppu uuteen saman tyyppiseen lamppuun (joka kestää korkeita lämpötiloja). Aseta suojalasi tämän jälkeen uudelleen paikoilleen.

(*) ei kaikissa malleissa

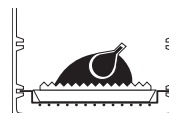
UUNIN KÄYTTÖ

Yleisohjeet

- Kiertoilmatoimintaa, perinteistä uunia sekä grilliä käytettäessä uunia on syytä esilämmittää 5 minuutin ajan haluttuun 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.

Mikäli uunissanne on myös dietiritilä:

suosittelemme kanan, paistien ja pienten lintujen valmistusta suoraan paistinastialle asetetun dietiritilän päällä (katso viereistä kuvaa). Täten välttytään rasvan tippuminen uunin pohjalle ja sen seinämiin. Lukekaa myös seuraavilla sivuilla olevat yksityiskoh-
taisemmat ohjeet.



Sulatus (*)

Voit sulattaa elintarvikkeet nopeasti ja helposti seuraavalla tavalla:

- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon "•".
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle.
- Aseta kaksiotasoritilä (I) alemmalle ohjaimelle (katso sivua 92) ja aseta sulatettavia elintarvikkeita sisältävä matala lautanen sen päälle. Sulje luukku tämän jälkeen.

Sulatusesimerkki: 1 kg lihaa sulaa 80-90 minuutissa ilman, että sitä tarvitsee kääntää kertaakaan.

"Hellävaraisen" toiminnon käyttö

Tämä toiminta soveltuu leivonnaisten ja sokerikakkujen valmistukseen. Toiminta soveltuu erittäin hyvin myös perusruokien viimeistelyyn tai sellaisten ruokien valmistukseen, jotka on kypsytettävä hyvin erityisesti alapuolelta.

- Aseta ritilä (vuoka sen päällä) alemmalle ohjaimelle sivulla 92 osoitetun kuvan mukaisesti.
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (A) käyttämällä.
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä ajastimen nuppi (B) asentoon "0".

Ruokien säilyttäminen kuumina

- Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon "60°C".
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle.
- Aseta kaksiotasoritilä (I) alemmalle ohjaimelle (katso sivua 92) ja aseta ruokaa sisältävä lautanen sen päälle.

Älä jätä ruokia mielellään pitkäksi aikaa uuniin ja peitä ne aina alumiinikelmulla, jotteivät ne pääse kuivumaan liikaa.

Kiertoilmauunin käyttö (*)

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin pizzojen, lasagnen, ruskistettavien ruokien, sekä kaikkien lihasta koostuvien pääruokien (paitsi pienten riistalintujen ja kanojen), paistinperunoiden, kakkujen sekä leivän valmistukseen. Tämän lisäksi toiminto soveltuu myös toisistaan poikkeavien ruokalajien valmistukseen kahdessa kerroksessa. Toimi tällöin seuraavasti:

- Aseta kaksiotasoritilä (I) taulukossa osoitetulle paikalle (katso sivua 92).
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse tarvittava lämpötila kääntämällä lämmönsäädön nuppia (A).
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle.
- Esilämmitä uunia 5 minuutin ajan ja aseta ruoka tämän jälkeen uuniin.

(*) ei kaikissa malleissa

Ohjelma	Lämmönsäädön nuppi	Ajat	ritilän paikka	Huomioita ja vinkkejä
Makaronilaatikko 1 Kg.	230°	20 min.	1	Käännä paistoastiaa valmistuksen puolivälissä.
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	1	Käytä paistinvuokaa, käännä 10 min jälkeen.
Pizza 500 g	225°	17 min.	2	Käytä uunipeltiä.
Kana 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Käytä uunipeltiä, käännä noin 38 min. jälkeen.
Porsaan paisti 900 g	200°	70 min.	1	Käytä uunipeltiä, käännä noin 35 min. jälkeen.
Lihapyörykät 650 g	180°	55 min.	2	Käytä uunipeltiä, käännä noin 30 min. jälkeen.
Paistinperunat 500 g	200°	50 min.	2	Käytä uunipeltiä, sekoita 2 kertaa.
Murotaikinapiiras 700 g	180°	40 min.	"	Käytä uunipeltiä.
Pähkinäkakku 1 kg	180°	40 min.	"	Käytä uunipeltiä.
Pähkinäkakku 800 g	180°	35 min.	"	Käytä kakkuvuokaa.
Keksit (pikkuleivät) 100 g	180°	14 min.	"	Käytä uunipeltiä.
Leipä 500 g	200°	25 min.	"	Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä.

Perinteisen uunin käyttö

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin kaiken tyyppisten kalojen, täytettyjen vihannesten, kananmunapohjaisen kakkujen sekä erittäin pitkiä valmistusaikoja vaativien (yli 60 min) kakkujen valmistamiseen. Toimi seuraavasti:

- Aseta ritilä taulukossa osoitetulle paikalle (katso sivua 92).
- Käännä toiminnan valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse tarvittava lämpötila lämmönsäädön nuppia (A) käyttämällä.
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle.
- Esilämmitä uunia 5 minuutin ajan ja aseta ruoka tämän jälkeen uuniin.

Ohjelma	Lämmönsäädön nuppi	Ajat	ritilän paikka	Huomioita ja vinkkejä
Viiriäiset (3)	230°	44 min.	1	Käytä uunipeltiä, käännä 24 min. jälkeen.
Kirjolohi 500g	200°	35 min.	2	Käytä uunipeltiä, käännä 16 min. jälkeen.
Täytetyt mustekalat 450g	200°	30 min.	1	Käytä paistinvuokaa, käännä valmistuksen puolivälissä.
Uunissa ruskistetut tomaatit 550g	200°	40 min.	1	Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä ja käännä 20 min. jälkeen.
Tonnikalalla täytetyt kesäkurpitsat 750g	200°	40 min.	1	Käytä uunipeltiä ja aseta sille öljyä, tomaatteja ja vettä. Käännä uunipeltiä 20 min. jälkeen.
Rusinakakku 1 kg	180°	75 min.	1	Käytä pieniä kakkuvuokia.
Marengit	120°	50 min.	2	Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä. Anna kovettua vähintään 1 päivän ajan ennen tarjoilua.

Grillin Käyttö

- Aseta ritilä taulukossa osoitetulle paikalle (katso sivua 92). Kehotamme, että kaadatte kaksi lasillista vettä paistinastian pohjalle, jotta vältetään savun ja ikävien hajujen muodostumiselta, sillä grillauksen lopussa paistinastiaan tippunut rasva käryää helposti. Näin helpottuu myös puhdistus.
- Kääntäkää toiminnan valitsijasäädintä asentoon 
- Esikuumenna uunia 5 minuutin ajan.
- Sijoittakaa ruoka uuniin.
- **Sulkekaa uunin oviluukku vain ensimmäiseen asentoon**, kuten viereisessä kuvassa.
- Käynnistyksen ajastimen nuppi voidaan kääntää asentoon  tai asentoon, joka vastaa haluttua valmistusaikaa (katso ”Säätimien käyttö”).



Ohjelma	Lämmönsäädön nuppi	Ajat	ritilän paikka	Huomioita ja vinkkejä
Porsaan kyljykset (2)	270°	19 min.	4	Kääntäkää 11 min jälkeen
Nakit (3)	270°	10 min.	4	Kääntäkää 6 min jälkeen.
Hampurilaiset (2)	270°	13 min.	4	Kääntäkää 7 min jälkeen
Makkarat (4)	270°	20 min.	4	Kääntäkää 11 min jälkeen
Vartaat 500g	270°	26 min.	4	Kääntäkää 8, 15 ja 21 min jälkeen
Paahtoleipä	270°	2 min.	4	Kääntäkää 1 min jälkeen (*)

(*): *Paistinastiaa ei tarvita leivän paahtamiseen.*

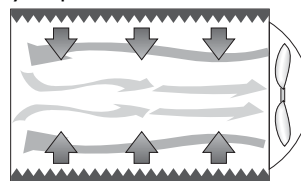
Ruoan valmistaminen kiertoilmauunissa samanaikaisesti 2 kerroksessa (*)

Kiertoilmauunin avulla voit valmistaa myös toisistaan poikkeavia ruokia samanaikaisesti kahdessa kerroksessa.

Kahden vastuksen tuottama lämpö leviää uunin sisällä tuulettimen kierrättämän ilman avulla.

Tällä tavoin lämpö leviää **tasaisesti ja nopeasti** uunin sisällä. Uunin sisällä oleva ilma on tämän lisäksi kuivaa, jolloin ruokien tuoksut tai maut eivät pääse sekoittumaan keskenään.

ylempi vastus

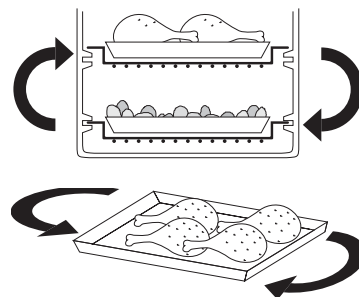


alempi vastus

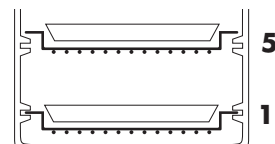
Noudata seuraavassa annettuja yksinkertaisia yleisohjeita, kun haluat valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti:

1. Samanaikaisesti valmistettavien elintarvikkeiden kypsennysaika on pidempi kuin yksittäisille annoksille osoitettu aika.
2. **Vaihda kahden uunipellin paikkaa keskenään** ruoan valmistuksen puolivälissä asettamalla yllä oleva uunipelti alemman ritilän päälle ja päinvastoin.

Muista tämän lisäksi kääntää itse uunipeltejä puoli kierrosta.



Huom: aseta ritilät uuniin vieressä olevan piirroksen osoittamalla tavalla.



(*) ei kaikissa malleissa

PUHDISTUS JA HUOLTO

Säännöllinen puhdistus estää savun ja epämiellyttävien hajujen syntymisen ruoan valmistuksen aikana. Älä anna rasvan kerääntyä uunin sisälle.

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista ja anna uunin jäähtyä. Puhdista uunin luukku, sisäseinämät ja lakalla tai maalilla päällystetyt pinnat vedellä ja pesuaineella. Kuivaa huolellisesti.

Älä käytä uunin alumiinipäällysteisen sisäosan puhdistukseen alumiinia vahingoittavia puhdistusaineita (suihkepullossa olevat puhdistusaineet) ja älä hankaa seinämiä terävillä välineillä.

Puhdista uunin ulkopinnat kostealla sienellä.

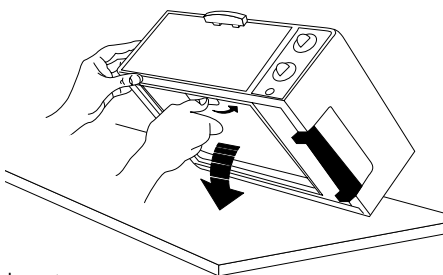
Älä käytä hankaavia pesuaineita, jotka saattaisivat vahingoittaa maalattuja pintoja.

Varmista pesun aikana, ettei uunin sisälle pääse vettä tai nestemäistä saippuaa sen päällä olevien urien kautta.

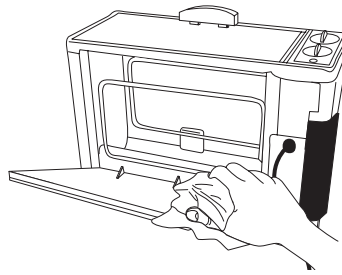
Älä koskaan upota laitetta veteen. Älä pese laitetta juoksevan veden alla.

Voit pestä kaikki lisävarusteet tavallisten astioiden tapaan joko käsin tai astianpesukoneessa.

Jotkin mallit on varustettu aukaistavalla luukulla, jonka tarkoituksena on helpottaa uunin sisäosien puhdistusta. Uunin huolellinen puhdistus tapahtuu seuraavasti: aukaise luukku pientä lukkolaitetta painamalla (kuva A). Vedä luukku itseäsi kohden ja aseta uuni kumolleen (kuva B). Tässä asennossa puhdistus on helppoa. Sulje luukku uunin puhdistuksen jälkeen ja varmista, että luukku on tiukasti kiinni.



kuva A



kuva B

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

