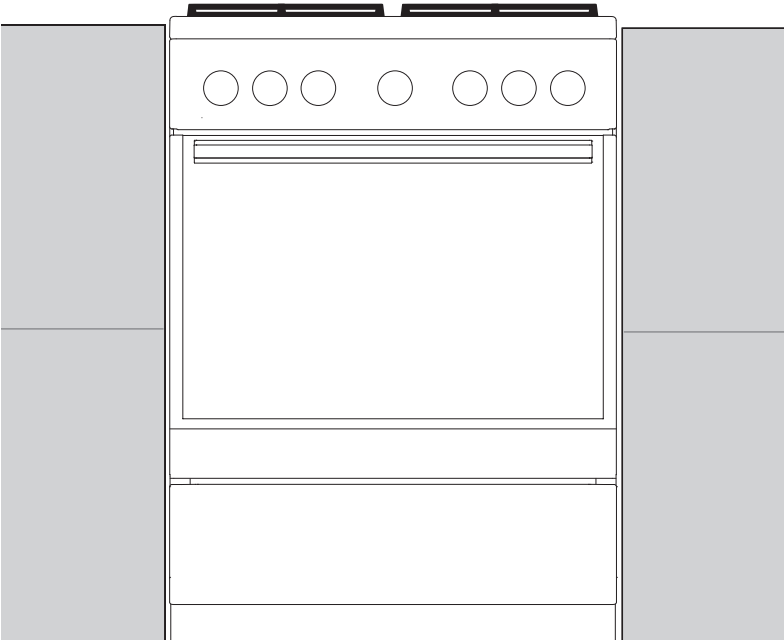


FI

YKSITYISKOHTAISET OHJEET ERILLISEN KAASULIEDEN KÄYTTÖÄ VARTEN

gorenje



FG6A...

Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on suunniteltu helpottamaan tuotteen käyttöä. Sen tarkoitus on auttaa sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa ei ole vaurioita. Jos havaitset siinä kuljetusvaurioita, ota yhteys jälleenmyyjäsi tai paikalliseen myymälään, josta laite toimitettiin. Löydät puhelinnumeron laskusta tai toimitusasiakirjoista.

Ohjeita voidaan soveltaa ainoastaan, jos laitteeseen on merkitty maan symboli. Jos laitteessa EI ole maan symbolia, katso tekniset ohjeet laitteen säätämiseksi kyseisessä maassa voimassa olevien vaatimusten mukaisesti.

Laite on liitettävä asianmukaisten vaatimusten mukaisesti ja sitä saa käyttää ainoastaan hyvin tuuletetuissa tiloissa. Lue käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä ja käyttöä.

Käyttöohjeet löytyvät myös verkkosivustoltamme:

<http://www.gorenje.com>



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

SISÄLLYSLUETTELO

| | |
|---|---|
| 4 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA 8 Ennen laitteen liittämistä | JOHDANTO |
| 9 ERILLINEN KAASULIESI 13 Ohjausyksikkö 14 Laitteen tiedot - tietokilpi | |
| 15 LAITTEEN KÄYTTÖ 15 Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa 15 Keittotaso (mallista riippuen) 18 Uuni 20 Järjestelmien (kypsennystilat) kuvaukset ja kypsennystaulukot | LAITTEEN KÄYTTÖ |
| 27 HUOLTO JA PUHDISTUS 28 Tavanomainen uunin puhdistus 28 Kaasupoltin 29 Aqua clean -toiminnon käyttö uunin puhdistamiseksi 30 Irrotettavan pohjapaneelin puhdistaminen 31 Lanka- ja teleskooppisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen 32 Uunin luukun poistaminen ja asentaminen (mallista riippuen) 35 Uunin luukun lasin poistaminen ja asentaminen 37 Lampun vaihtaminen | HUOLTO JA PUHDISTUS |
| 38 VIANETSINTÄTAULUKKO | VIANETSINTÄ |
| 39 ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET | ASENNUS- JA LIITÄNTÄOH- JEET |
| 45 SUUTINTAULUKKO | MUU |
| 47 HÄVITTÄMINEN | |

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvallisesti käyttämiseksi ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulisi pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Laitteen käsiksi päästävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset loitolla uunista.

Laite kuumenee voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa uunin lämpövastuksia.

VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvan tai öljyn kanssa voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. Älä MILLOINKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki sitten kannella tai palonkestävällä sammutuspeitteellä.

HUOMIO: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.

HUOMIO: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmitykseen.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Käytä ainoastaan lieden valmistajan suunnittelemaa keittotasosuojausta tai sellaisia, joiden valmistajan on ilmoittanut käyttöohjeissa olevan soveltuvia. Epäasianmukaisten suojusten käyttämisestä voi olla seurauksena onnettomuuksia.

VAROITUS: Jos pinnassa on säröjä, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun. Kytke kaikki keittoalueet pois päältä vastaavilla säätimillä ja poista sulake tai kytke pääkatkaisin pois päältä, niin että laite on täydellisesti erotettuna verkkovirrasta.

Jos uunin lasiluukku on säröytynyt tai vaurioitunut, älä käytä uunia ja ota yhteys huoltoon.

Käytä laitteen liitântäjohtona halkaisijaltaan 5 x 1,5 mm² kokoista johtoa, tyyppi H05VV-F5G1,5 tai parempi. Johto on asennettava huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön toimesta.

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman tukia tai sokkelia.

Lieden pinnalle ei pidä asettaa metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumentua.

Käytön jälkeen sammuta liesielementti säätimestä, äläkä luota astiantunnistimeen.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluukun lasin tai keittotason kääntyvän kannen lasin puhdistukseen, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Jos syöttöjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.



- HUOMIO: kaatuminen mahdollista.



- VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava kulmatuki. Perehdy asennusohjeisiin.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

Varmista, että kansi on puhdas, eikä nestettä ole roiskunut sille ennen sen nostamista. Kansi voi olla lakkapintainen tai lasia. Sen voi sulkea vasta, kun keittoalueet ovat täysin jäähtyneet.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen asiaankuuluvia määräyksiä noudattaen.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen, jossa on asiaankuuluva erotusjärjestelmä. Kiinteän johdotuksen on vastattava johdotusmääräyksiä.

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotilouskäyttöön.

Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneiden lämmitykseen, lemmikkien tai muiden eläinten, paperin, kankaiden, yrttien tms. kuivaamiseen. Seurauksena voi olla loukkaantumisia tai tulipalon vaara.

Laitteen saa kytkeä ainoastaan kaasunjakeluyrityksen tai huoltopalvelukeskuksen valtuuttama huoltoteknikko. Laitteen liittämisesä kaasuverkkoon tulee noudattaa lainsäädäntöä ja paikallisen kaasuntoimittajan teknisiä ehtoja.

Omavaltaiset huolto- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa räjähdysvaaran, sähköiskun tai oikosulun ja seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai laitteen vahingoittuminen. Tällaiset tehtävät saa suorittaa vain valtuutettu ammattilainen.

Tarkista ennen laitteen asennusta ja liittämistä, että laite ja sen säädöt vastaavat paikallisia kaasuliitäntöjä koskevia vaatimuksia (kaasun tyyppi ja paine).

Laitteen asetukset määritellään arvokilvessä.

Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti.

Tämä on luokan 2/1 laite. Laite voi olla kosketuksissa viereisiin kaappeihin molemmilta puolilta, kun se sijoitetaan riviin. Toiselle puolelle voidaan sijoittaa korkea kaappi - laitetta korkeampi - vähintään 10 cm etäisyydelle laitteesta. Toiselle puolelle voidaan sijoittaa vain samankorkuinen kaappi. Kiinnitä huomiota poltinosaan oikeaan sijoitukseen.

Älä asenna laitetta voimakkaiden lämpölähteiden lähelle, kuten kiinteällä polttoaineella toimivat uunit, koska niiden lähellä vallitsevat korkeat lämpötilat saattavat vaurioittaa laitetta.

Sulje päähana, jos et aio käyttää polttimia pitkään aikaan (esim. ennen lomalle lähtöä).

Jos laitteen lähellä sijaitsevien laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Laitte toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Jos huomaat vikoja kaasuasennuksessa tai jos tunnet kaasunhajua huoneessa:

- Sulje kaasunsyöttö tai kaasupullo välittömästi.
- Sammuta mahdollinen avotuli tai tupakkatuotteet.
- Älä pane päälle sähkölaitteita (ei edes valoja).
- Tuuleta huone hyvin – avaa ikkunat.
- Ota välittömästi yhteys huoltokeskukseen tai valtuutettuun kaasunjakelijaan.

Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa.

Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettynä tai tukittuina.

HUOMIO: kaasulieden käytössä muodostuu lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita huoneeseen, johon se on asennettu. Varmista, että keittiö on hyvin tuuletettu, erityisesti laitetta käytettäessä: pidä luonnolliset ilmanvaihtoaukot avoimina tai asenna mekaaninen ilmanvaihtolaitte (mekaaninen liesituuletin).

Laitteen pitkäaikainen intensiivinen käyttö voi vaatia lisäilmanvaihtoa, esimerkiksi ikkunan avaamista, tai tehokkaampaa ilmanvaihtoa, esimerkiksi mekaanisen ilmanvaihdon tason nostamista siellä, missä se on käytettävissä.

Laitte on painava. Sen kantamiseen tarvitaan vähintään 2 henkilöä.

ENNEN LAITTEEN LIITTÄMISTÄ

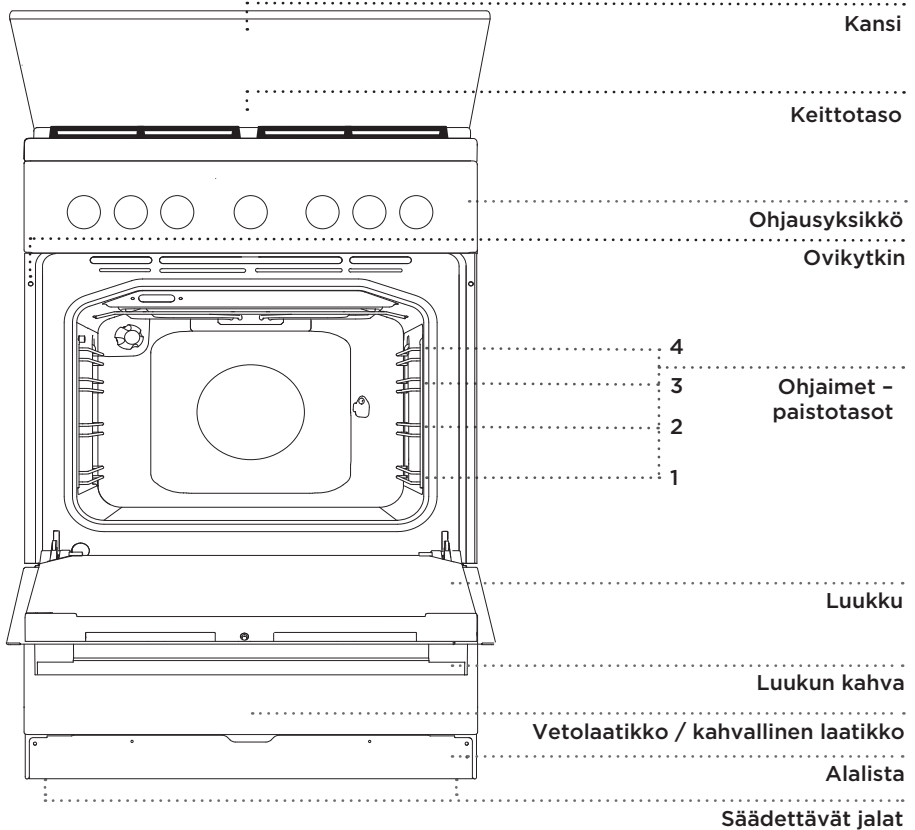


Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaahteita.

ERILLINEN KAASULIESI

LAITTEEN JA VARUSTEIDEN KUVAUS (vaihtelevat mallista toiseen)

Koska eri laitteiden varustuksessa on eroja, saattaa olla, että ostamassasi laitteessa ei ole kaikkia tässä ohjeessa esiteltyjä toimintoja tai varusteita.



LAITTEEN KANSI

Varmista, että kansi on puhdas, eikä nestettä ole roiskunut sille ennen sen nostamista. Kansi voi olla lakkapintainen tai lasia. Sen voi sulkea vasta, kun keittoalueet ovat täysin jäähtyneet.



Tuotteen tai sen pakkauksen symboli ilmaisee, että lasikansi voi särkyä kuumennettaessa. Sammuta kaikki polttimet ennen kannen sulkemista.

SKUFFE



Opbevar ikke brandbare, eksplosive, temperaturfølsomme eller flygtige genstande, materialer eller væsker (som f.eks. papir, køkkentekstiler, plastposer, rengøringsmidler og aerosoler) i skuffen under ovnen, da disse emner kan antændes i forbindelse med brug af ovnen.

MERKKIVALO

Punainen valo on päällä, kun uunin kuumentimet ovat aktivoituina. Kun valittu lämpötila on saavutettu, punainen valo kytkeytyy pois päältä.

Uunin valaistus kytketään päälle automaattisesti, kun kypsennysjärjestelmä on valittu.

LANKAOHJAIMET

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsentämisen neljällä tasolla.

ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle.

Teleskooppikiskot saattavat olla osittain tai kokonaan ulosvedettävät.

UPOTETUT OHJAIMET

Uunissa on sivuilla kolmessa tasossa urat, joihin ritilä voidaan asettaa.

UUNINLUUKUN KYTKIN

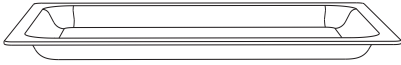
Kytkin sammuttaa uunin lämmityksen ja puhaltimen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun uunin luukku suljetaan, kytkin kytkee lämpövastukset jälleen päälle.

JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laitte on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

Kun uuni on kytketty pois päältä, jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkun aikaa uunin jäähdyttämiseksi.


UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (mallista riippuen)

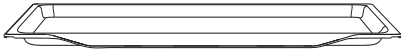


LASISIA PAISTOASTIOITA käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

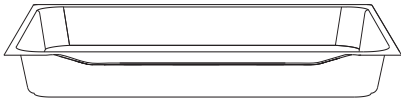


RITILÄÄ käytetään grillaukseen tai kypsentämisessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.


 Ritilässä on turvahaka. Nosta ritilän etuosaa tästä syystä hieman vetäessäsi sen ulos uunista.



Käytä **PAISTOPELTIÄ** kaikenlaisen lihan, kalan ja vihannesten kypsentämiseen sekä tiikkuvan paistinrasvan kokoamiseen kypsennettäessä ruokaa ritilällä.



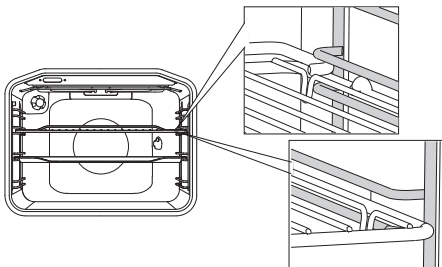
SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

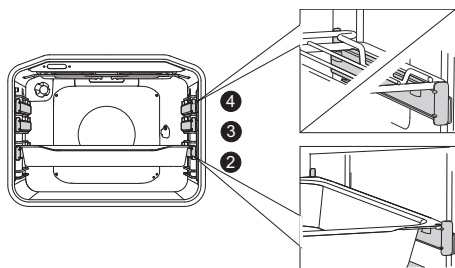
 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastiana.




Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.

Ritilä on aina asetettava lankaprofiilien väliseen uraan.





Teleskooppiohjaimien kohdalla vedä ensin ulos yhden tason ohjaimet ja aseta ritilä niiden päälle. Työnnä ne tämän jälkeen niin pitkälle sisään kuin ne menevät.

 Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat täysin sisällä.



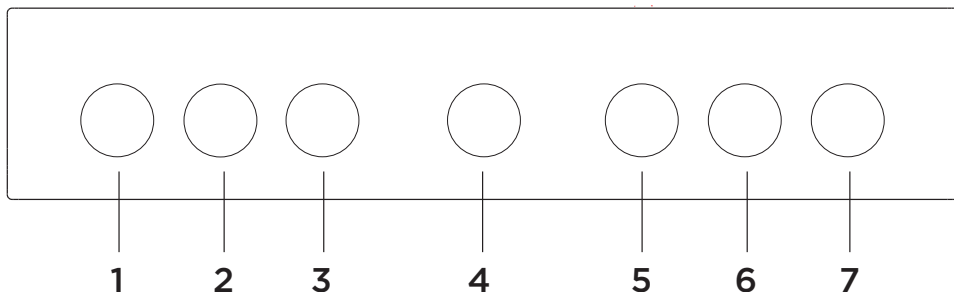
VARRASTA (lihavarras) käytetään lihaa paistettaessa. Sarja koostuu varrastuesta, vartaasta ruuveineen ja poistettavasta kädensijasta.



Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

OHJAUSYKSIKKÖ

(mallista riippuen)



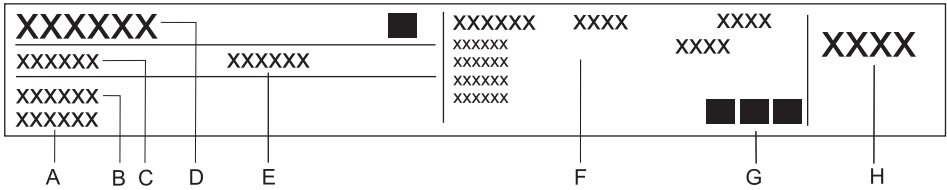
- 1 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, ETUVASEN
- 2 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, TAKAVASEN
- 3 MERKKIVALO
- 4 AJASTIN
- 5 KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI
- 6 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, TAKAOIKEA
- 7 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, ETUOIKEA

HUOMAA:

Kypsennysjärjestelmien symbolit voivat olla joko nupissa tai etupaneelissa (laitteen mallista riippuen).

LAITTEEN TIEDOT - TIETOKILPI

(mallista riippuen)



- A Sarjanumero
- B Malli
- C Tyyppi
- D Tuotemerkki
- E Koodi
- F Tekniset tiedot
- G Kelpoisuusmerkinnät/symbolit
- H Tehdasasetusten mukainen kaasutyyppi

Laitteen perustiedot sisältävä arvokilpi on sijoitettu uunin reunaan ja se näkyy, kun uuninluukku avataan.

LAITTEEN KÄYTTÖ

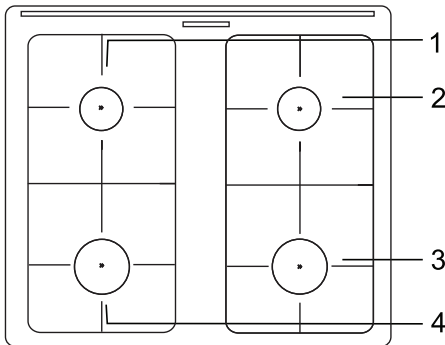
ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien.

Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kun uuni lämpenee ensimmäistä kertaa, haistat tyypillisen uuden laitteen hajun. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

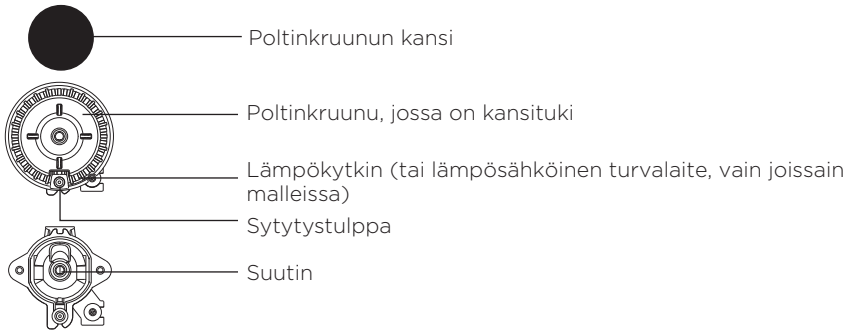
KEITTOTASO (mallista riippuen)



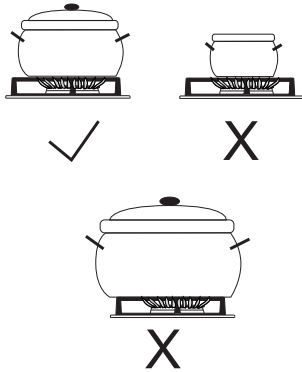
1. Keittoalue takana vasemmalla
2. Keittoalue takana oikealla
3. Keittoalue edessä oikealla
4. Keittoalue edessä vasemmalla

KAASUPOLTTIMET

- Jos haluat käristää lihaa, aseta poltin ensin maksimiteholla ja jatka sen jälkeen kypsennystä minimiteholla.
- Aseta aina kaasupolttimen kansi huolellisesti poltinkruunun päälle. Varmista, että poltinkruunun suutinosat eivät milloinkaan ole tukossa.



KEITTOASTIAA KOSKEVIA VIHJEITÄ



- Valitsemalla oikeankokoisen astian varmistat ihanteellisen keittoajan ja kaasunkulutuksen. Keittoastian halkaisijalla on suurin merkitys.
- Jos kattila tai pannu on liian pieni, sen pohjan reunojen ylitse ulottuvat liekit vaurioittavat astiaa. Myös kaasunkulutus kasvaa.
- Kaasun polttamiseen vaaditaan myös ilmaa. Jos kattila tai pannu on liian suuri, ilmaa ei ole riittävästi käytettävissä ja palamistehokkuus heikkenee.

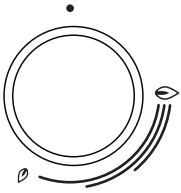
Kaasulieden supistin (vain joissain malleissa) Käytä liedn supistinta kypsentaessäsi astiassa, jonka halkaisija on tavallista pienempi. Aseta se lisäpolttimen päällä olevalle ristikolle.



| Poltintyyppi | Astian halkaisija |
|-------------------------------|-------------------|
| Iso (3,0 kW) | 220–260 mm |
| Normaali (1,9 kW) | 160–220 mm |
| Ylimääräinen (1,0 kW) | 120–140 mm |
| Monirenkainen poltin (3,5 kW) | 220–260 mm |

UUNIN SYTYTYS JA KÄYTTÖ (mallista riippuen)



Paina aina säädintä ennen sen kääntämistä.



Kypsennyksen tehotasot on merkitty säätimiin suurella ja pienellä liekkisymbolilla. Käännä säädintä suuren liekkisymbolin yli  pienen liekkisymbolin asentoon  ja takaisin. Toiminta-alue on kahden liekkisymbolin välillä.

Emme suosittele symbolien  ja  välisiä asetuksia. Tällä alueella liekki on epävakaa ja saattaa sammua.



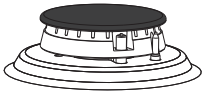
Aseta kattila tai pannu polttimen päällä olevalle ristikolle ennen polttimen sytyttämistä (koskee kolmirenkaista, kaksirenkaista ja mini-wokkipoltinta).

Kun haluat sammuttaa polttimen, käännä säädin vastaavaan asentoon .

Sytytys yhdellä kädellä



Sytyttääksesi kaasupolttimen, paina vastaavaa säädintä ja käännä se maksimitehoasentoon. Kipinäsytyttimen sähköinen kipinä aktivoituu ja kaasu syttyy palamaan.



Sytytys kahdella kädellä

Sytyttääksesi kaasupolttimen, paina vastaavaa säädintä ja käännä se maksimitehoasentoon. **Paina kipinäsytyttimen painiketta.** Kipinäsytyttimen sähköinen kipinä aktivoituu ja kaasu syttyy palamaan.



Sähköinen sytytys toimii ainoastaan virtajohdon ollessa liitettynä pistorasiaan. Jos sähköinen sytytys ei toimi puuttuvan virran tai kostuneiden sytyttimien vuoksi, kaasu voidaan sytyttää myös tulitikulla tai savukkeensytyttimellä. Pidä säädintä painettuna sytytyksen jälkeen noin 10 sekunnin ajan, kunnes liekki vakiintuu.



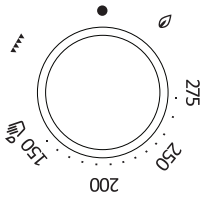
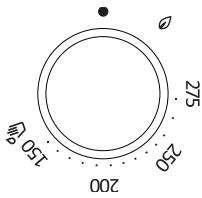
Jos poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, sulje se ja odota vähintään 1 minuutti. Toista sitten sytytysprosessi.

Jos polttimen liekki on sammunut (syystä riippumatta), sulje poltin ja odota 1 minuutti ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen.

UUNI

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN

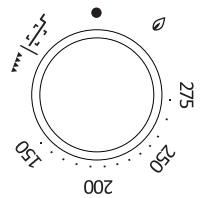
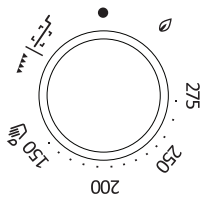
(mallista riippuen)




Kierrä nuppia (vasen ja oikea) valitessasi kypsennysjärjestelmän (katso ohjelmataulukkoa).



Asetuksia voi muuttaa myös laitteen käytön aikana.



UUNIN TAVALLINEN LÄMMITYS KAASULLA

Paina nuppia ja käännä sitä vasemmalle asentoon . Paina samanaikaisesti sytyttimen painiketta tai vie sytytetty tulitikku uunipolttimen sytytysaukolle, kunnes kaasu on syttynyt. Kun liekki on vakiintunut, aseta haluttu lämmitysteho välille 150 ja 275 °C.



Pidä säädintä painettuna sytytyksen jälkeen vielä 10 sekunnin ajan, kunnes liekki vakiintuu.



Termostaatti säätelee uunin lämpötilaa. Sytytyksen jälkeen poltin toimii maksimiteholla, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Tämän jälkeen termostaatti alentaa automaattisesti polttimen tehoa vaaditulle tasolle asetetun lämpötilan säilyttämiseksi. Lämpötilan säätely toimii vain, jos uuninluukku on kiinni.

▼▼▼ UUNIN LÄMMITTÄMINEN INFRAPUNAVASTUKSELLE

Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta infrapuna(grilli)vastuksesta. Sitä käytetään grillaukseen.

- Kaasu-uuni

Paina nuppia ja käännä sitä oikealle asentoon ▼▼▼. Paina samanaikaisesti sytyttimen painiketta tai vie sytytetty tulitikku uunipolttimen sytytysaukalle, kunnes kaasu on syttynyt.



Pidä säädintä painettuna sytytyksen jälkeen vielä 10 sekunnin ajan, kunnes liekki vakiintuu.



Infrapunavastuksen toimintaa ei valvota termostaatilla, tästä syystä se toimii täydellä teholla.

- Sähköuuni

Paina ja käännä nuppia. Grillauslämpötila on noin 230 °C. Kun tämä lämpötila on saavutettu, lämpövastus kytkeytyy pois päältä ja aktivoituu jälleen lämpötilan laskiessa alle 230°C: seen.



**Pidä uuninluukku auki infrapunavastuksen sytytyksen aikana.
Sulje uuninluukku kahden minuutin kuluttua.
Jatka kypsennystä infrapunavastuksella uuninluukku suljettuna.
Pidä uuninluukku suljettuna käyttäessäsi infrapunavastusta.**

KYSENNYKSEN ALOITTAMINEN

Aseta kypsennysjärjestelmä, kytke se päälle.

UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käännä KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon ●.

JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

Jos et löydä etsimääsi ruokaa taulukosta, valitse mahdollisimman samantyyppinen ruoka.

Näytetyt tiedot viittaavat tilanteeseen, jossa ruokaa kypsennetään vain yhdellä paistotasolla.

Suosittelujen lämpötilojen tiedot näytetään. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja nosta sitä, jos näyttää siltä, että ruoka ei kypsy riittävästi.

Kypsennysajat ovat vain arvioita ja niissä voi esiintyä eroja eri olosuhteissa.

Esilämmitä uuni vain silloin, kun tämän käyttöohjeen taulukoiden reseptissä niin vaaditaan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.

Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.

Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).

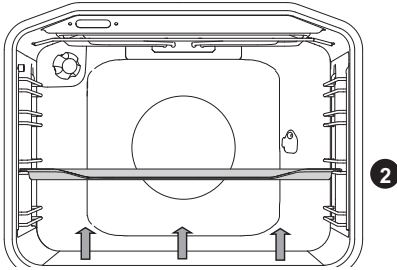
ERITYYPPISTEN LIHARUOKIEN VAKIOKYPYSASTEET JA SUOSITELLUT LOPULLISET SISÄLÄMPÖTILAT

| Ruoan tyyppi | Ruoan sisälämpötila (°C) | Lihan väri läpi leikattaessa ja lihanesteiden väri |
|--------------------|--------------------------|--|
| NAUDANLIHA | | |
| Puoliraaka | 40-45 | liha punaista, näyttää raa'alta, hieman lihanestettä |
| Medium puoliraaka | 55-60 | punertava, runsaasti punertavaa lihanestettä |
| Medium | 65-70 | vaaleanpunainen, hieman haalean punertavaa lihanestettä |
| Kypsä | 75-80 | tasaisen ruskea, harmahtava, hieman väritöntä lihanestettä |
| VASIKANLIHA | | |
| Kypsä | 75-85 | punaruskea |
| SIANLIHA | | |
| Medium | 65-70 | vaaleanpunertava |
| Kypsä | 75-85 | kellanuskea |
| LAMMAS | | |
| Kypsä | 79 | harmahtava, vaaleanpunertava lihaneste |
| KARITSA | | |
| Puoliraaka | 45 | liha punaista |
| Medium puoliraaka | 55-60 | vaalea punainen |
| Medium | 65-70 | vaaleanpunainen keskeltä |
| Kypsä | 80 | harmaa |
| VUOHENLIHA | | |
| Medium | 70 | haalea vaaleanpunainen, vaaleanpunaiset lihanesteet |
| Kypsä | 82 | harmaa, lihanesteet hieman vaaleanpunertavat |
| LINNUNLIHA | | |
| Kypsä | 82 | vaalea harmaa |
| KALA | | |
| Kypsä | 65-70 | valkoinen tai harmaanruskea |

ALALÄMPÖVASTUS



Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa.



Leivonnaisten paistaminen:

Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja vaaleita paistopeltejä tai pannuja. Tummat paistopellit tai -tasot imevät itseensä liikaa uunipolttimen lämpöä.

Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.

| Ruoan tyyppi | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|--|-------------------------------|-------------------|---------------------------|
| LEIVONNAISET MUOTEISSA, VUOISSA TAI PANNUISSA | | | |
| Sokerikakku * | 2 | 190-200 | 30-40 |
| Kääretorttu* | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Kakku / makea leipä (hiivataikina) | 2 | 180-190 | 60-75 |
| Sokerikakku | 2 | 190-200 | 20-30 |
| Marmorikakku | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Hillotäytteiset pullat (Buchtel) | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Omenapiirakka | 2 | 180-190 | 40-50 |
| Juustokakku | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Omena- ja raejuustostruudeli | 2 | 190-200 | 60-70 |
| PIKKULEIVÄT | | | |
| Pursotetut keksit* | 2 | 170-190 | 20-35 |
| Murotaikinakeksit | 2 | 190-200 | 15-30 |
| Pienet vuokaleivokset | 2 | 190-200 | 30-45 |
| Pikkuleivät, kohotettu taikina | 2 | 200-210 | 30-40 |
| Filoleivonnaiset | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Kermatäytteiset leivonnaiset | 2 | 200-220 | 25-45 |

| Ruoan tyyppi | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|--------------|-------------------------------|-------------------|---------------------------|
| LEIPÄ | | | |
| Leipä* | 2 | 190-200 | 40-50 |
| Sämpylät* | 2 | 190-200 | 30-40 |
| Pizza* | 2 | 200-220 | 30-45 |

Symboli * merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

Lihan paahtaminen:

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, tai valurautapannua tai peltiä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevämpi, jos peität sen.

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Paistota- so (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|-------------------|--------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Naudanpaisti | 1500 | 2 | 190-210 | 110-140 |
| Porsaanpaisti | 1500 | 2 | 200-210 | 110-130 |
| Porsasarullat | 1500 | 2 | 200-210 | 120-140 |
| Lihamureke | 1500 | 2 | 210-220 | 50-70 |
| Vasikanpaisti | 1700 | 2 | 180-200 | 110-130 |
| Lampaan ulkofilee | 1500 | 2 | 190-200 | 50-70 |
| Riistapaisti | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Broileri | 1500 | 2 | 210-220 | 80-100 |
| Ankka | 1700 | 2 | 180-200 | 120-140 |
| Hanhi | 3000 | 2 | 160-180 | 180-200 |
| Kalkkuna | 4000 | 2 | 150-160 | 180-240 |



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

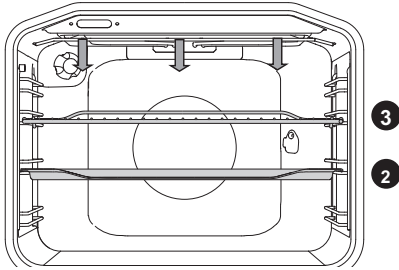
Kohokkaat, gratiinit ja kasvisruoat

| Ruoan tyyppi | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|-------------------------|-------------------------------|----------------|---------------------------|
| Uuniperunat, paloina | 2 | 200-210 | 50-70 |
| Gratinoidut vihannekset | 2 | 200-210 | 50-60 |
| Lasagne | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Musaka | 2 | 190-200 | 50-60 |
| Makea kohokas | 2 | 200-210 | 40-50 |
| Kalapaistos | 2 | 180-200 | 46-65 |

Pakasteet

| Ruoan tyyppi | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Ranskalaiset | 2 | 200-220 | 20-35 |
| Perunakuorukat | 2 | 200-220 | 20-35 |
| Pizza | 2 | 200-220 | 20-30 |
| Omena- ja raejuustostruudeli | 2 | 190-200 | 60-75 |
| Voisarvet | 2 | 190-200 | 20-30 |

GRILLILÄMPÖVASTUS (INFRAPUNA)



Uunin yläosaan asennettu grillilämpövastus (infrapuna) toimii.

Grillaus

| Ruoan tyyppi | Paino | Paistotaso (alhaalta päin) | Paistoaika (minuuttia) |
|------------------------|------------|----------------------------|------------------------|
| LIHA JA KALA | | | |
| Häränpihvi | 180 g/kos | 3 | 25-35 |
| Porsaanfileet | 150 g/kos | 3 | 25-35 |
| Grillimakkarat | 70 g/kos | 3 | 18-23 |
| Lihapihvit | 120 g/kos | 3 | 25-30 |
| Kananreidet | 150 g /kos | 3 | 35-45 |
| Kokonainen kala | 200 g/kos | 3 | 18-23 |
| Kalafileet | 100 g/kos | 3 | 15-20 |
| Lohikyljykset/-fileet | 200 g/kos | 3 | 20-30 |
| 1 broileri, puolitettu | 1500 g | 2 | 60-80 |
| PAAHDETTU LEIPÄ | | | |
| Paahtoleipä | | 3 | 2-4 |
| Lämpimät voileivät | | 3 | 3-5 |

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

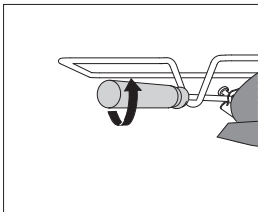
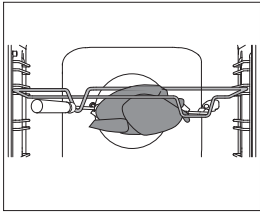
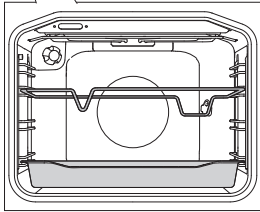
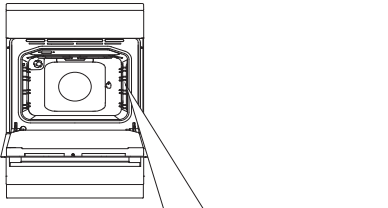
Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan. Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta.

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikyljykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahtamiseen. Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä kolmannelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle.

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

Kypsennys vartaalla (mallista riippuen)



1 Laita varrastuki 3. paistotasoon alhaaltapäin ja aseta syvä uunipannu alaosan (ensimmäiseen) paistotasoon, jota käytetään valutusastiana.

2 Lävistä vartaan liha ja kiristä ruuvit. Aseta vartaan kädensija etummaiseen varrastukeen ja laita kärki uunin takaseinässä olevaan oikeanpuoleiseen aukkoon (aukko on suojattu kiertokannella).

3 Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle (ON), valitse grillijärjestelmä ja varrasgrilli (rotisserie) .



Älä käytä grilliä asennossa 4.

HUOLTO JA PUHDISTUS



Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.

Alumiinipinta

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita. Laita puhdistusainetta märkään liinaan ja puhdista pinta. Huuhtele pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

Huomaa: Pinta ei saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla.

Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.



Alumiinipinnat eivät saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtele puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

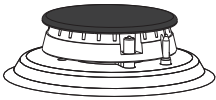
Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtele uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi.

Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteestoaineita tai vastaavia.

Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.


Uunin pinnoissa ja paistopelleissä on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

KAASUPOLTIN

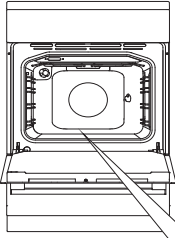



Ristikon, keittotason ja polttimen osat voi pestä kuumalla vedellä, johon lisätty hieman pesuainetta. Älä pese niitä astianpesukoneessa.

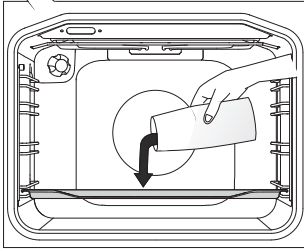
Puhdista lämpökytkin ja kipinäsytytin pehmeällä harjalla. Niiden on oltava tahrattoman puhtaat, jotta ne toimisivat asianmukaisesti. Puhdista poltinkruunu ja kansi. Varmista myös, että poltinkruunun aukot eivät ole tukkeutuneet tai muutoin kiinni. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen perusteellisesti ja aseta ne huolellisesti oikeille paikoilleen. Jos jokin osa asetetaan vinoon, polttimen sytyttäminen vaikeutuu.

 Polttimen kannet on pinnoitettu mustalla emalilla. Korkeista lämpötiloista johtuen niiden värin muuttumista ei voi välttää. Se ei kuitenkaan vaikuta polttimien toimintaan.

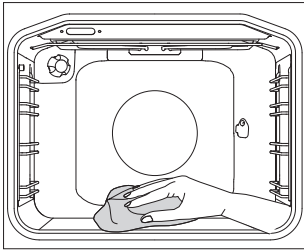
AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEKSI



- 1** Sytytä uunin kaasu ja käännä järjestelmän valintasäädin AQUA CLEAN -asentoon 



- 2** Kaada 0,6 litraa vettä uunipannuun ja pane se alimmalle paistotasolle.



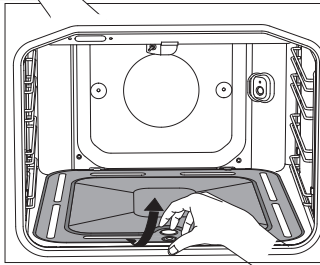
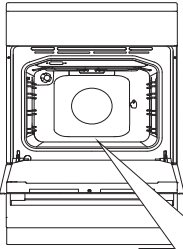
- 3** 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.



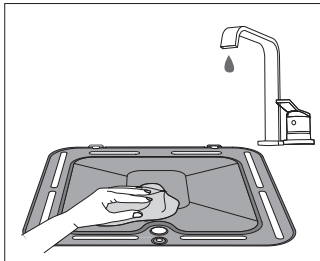
Käytä Aqua Clean -järjestelmää vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.


IRROTETTAVAN POHJAPANEELIN PUHDISTAMINEN

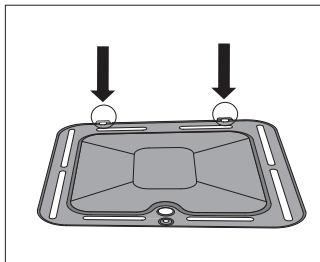
Anna irrotettavan pohjapaneelin jäähtyä täydellisesti.



1 Nosta irrotettavaa pohjapaneelia hieman sen etureunan keskeltä ja vedä se ulos uunista.



2  Puhdista se hankaamattomilla puhdistusaineilla ja rasvanpoistoaineilla. Huuhtele huolellisesti juoksevalla vedellä, kunnes olet varma, ettei pintaan ole jäänyt puhdistusaineen jäämiä. Pyyhi kuivaksi.



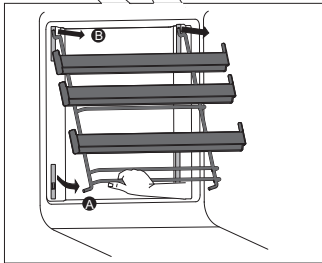
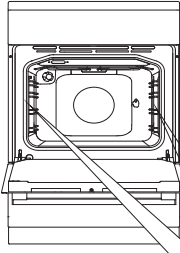
3 Työnnä paneeli takana vasemmalla ja oikealla oleviin reikiin ja kiinnitä edestä estääksesi sitä liikkumasta, kun uunia käytetään seuraavan kerran.



Jos pohjapaneeli ei ole asianmukaisesti paikallaan ja kiinnitettyä, se saattaa vaikuttaa kypsennyksen laatuun.

LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

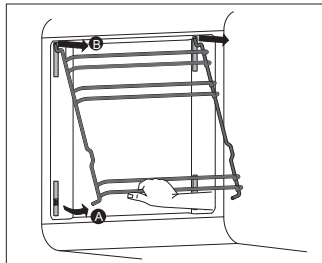
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



A Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

B Poista ne ylhäällä olevista aukoista.

Toimi päinvastaisessa järjestyksessä kiskojen takaisin paikalleen laittamiseksi.



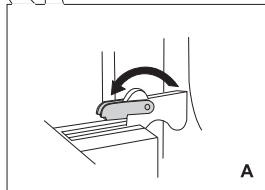
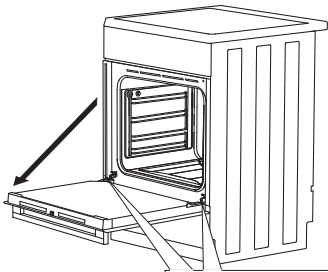
VAROITUS:

Älä irrota uunin sisään asennettuja kiinnittimiä.

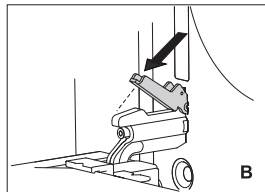


Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

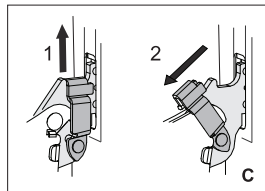
UUNIN LUUKUN POISTAMINEN JA ASENTAMINEN (mallista riippuen)



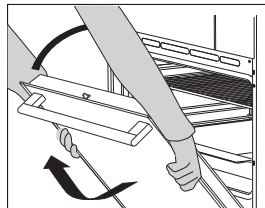
A



B



C




1 Avaa luukku ensin täysin (niin auki kuin mahdollista).

2 A Kierrä pysäyttimiä koko matka taaksepäin (jos suljetaan tavanomaisesti).

B Kierrä pysäyttimiä koko matka taaksepäin (jos suljetaan tavanomaisesti).

C Jos laite on varustettu GentleClose-järjestelmällä, nosta luukun salpoja hieman ja vedä niitä itseäsi kohti.

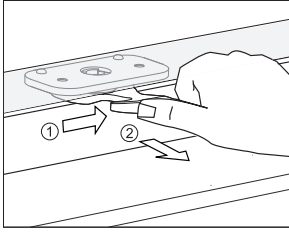
3 Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkua ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista.

 Noudata käänteistä järjestystä luukun takaisin paikalleen laittamiseksi. Jos luukku ei aukea tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kohdallaan.




Kun asetat luukun takaisin paikalleen, varmista aina, että saranan pitimet on asetettu asianmukaisesti saranapesiin, sillä ne estävät voimakkaaseen pääjouseen liitetyn pääsaranan yhtäkkisen sulkeutumisen. Jos pääjousoi laukeaa, on olemassa loukkaantumisvaara.


LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)



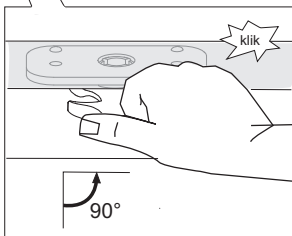
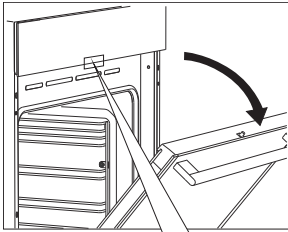
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

 **Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.**

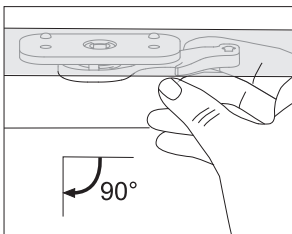
LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **Uunin tulee olla täysin jäähtynyt.**

Avaa ensin uunin luukku.



Työnnä luukun lukkoa 90° oikealle peukalollasi, kunnes tunnet napsahduksen. Uunin lukko on nyt deaktivoitu.



Aktivoi uunin lukko uudelleen avaamalla luukku ja vetämällä vipua itseäsi kohden oikean kätesi etusormella.

LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkemisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15 asteen kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti sulkeutumiseen.



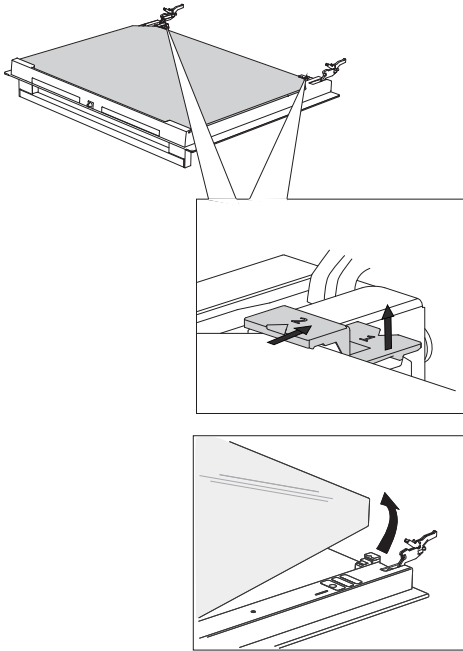
Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuusyistyä.

UUNIN LUUKUN LASIN POISTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta Uuninluukun irrottaminen ja vaihtaminen).

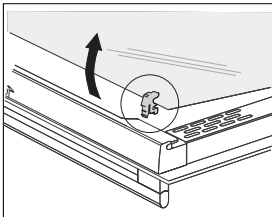
Luukun lasi poistetaan laitteen mallista riippuen joko MENETELMÄN 1 tai MENETELMÄN 2 mukaisesti.

MENETELMÄ 1 (mallista riippuen)




1 Nosta kevyesti luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia tukia (merkintä 1 tuessa) ja vedä ne pois lasista (merkintä 2 tuessa).

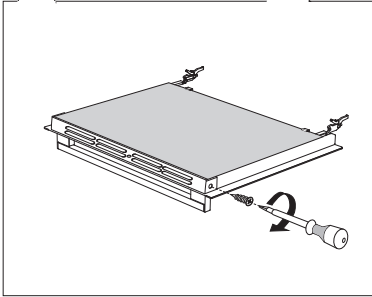
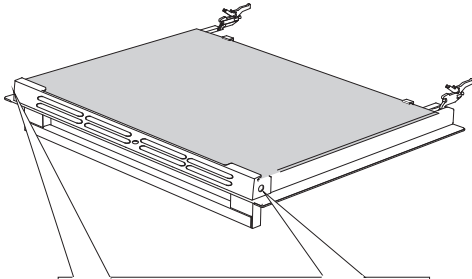
2 Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.



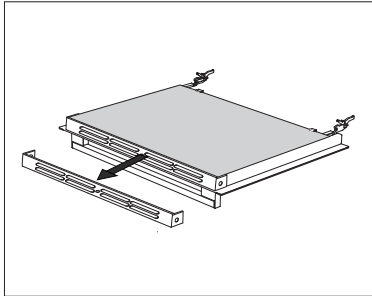
3 Poista kolmas lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Poista myös lasien kumitiivisteet.

 Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

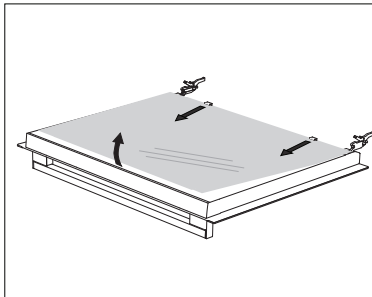
MENETELMÄ 2 (mallista riippuen)



1 Irrota luukun molemmilla puolin olevat pidinruuvit.



2 Irrota pidin.



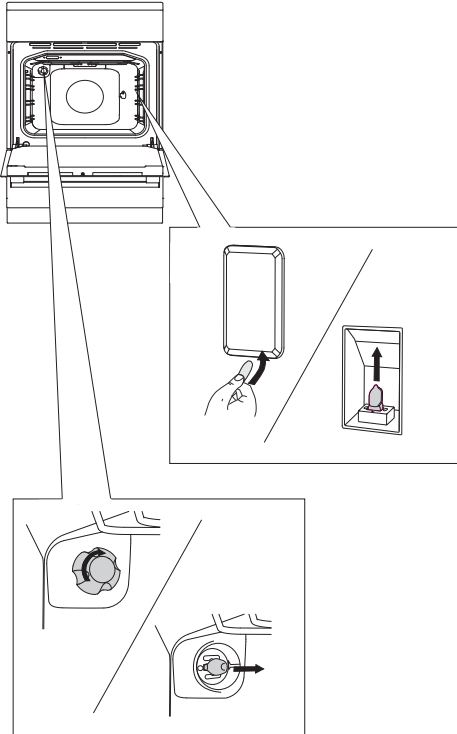
3 Nosta luukun lasia hieman ja irrota se alapuolella olevista kiinnikkeistä.

Noudata käännteistä järjestystä luukun lasin takaisin paikalleen laittamiseksi.

LAMPUN VAIHTAMINEN

Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

Käytä ristiruuvimeisseliä. (Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W; tavallinen lamppu E14, 25 W, 230 V)



Irrota lampun suojus tasapäisellä ruuvimeisselillä ja poista se. Vaihda lamppu.

⚡ Varo, ettet vahingoita lasia.

Irrota lampun suojus ja poista lamppu.

⚡ Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

VIANETSINTÄTAULUKKO

Takuuajan kuluessa ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltopalvelu voi tehdä korjauksia.

Varmista ennen korjaustöiden aloittamista, että laite on irrotettu virtalähteestä joko poistamalla sulakkeet tai vetämällä virtajohdon irti pistokkeesta.

Keittotason omatoimiset korjausyritykset voivat aiheuttaa sähköiskun tai oikosulun. Älä siis yritä tehdä itse mitään korjauksia. Anna korjaustyöt asiantuntijan tai valtuutetun huoltopalvelun tehtäviksi.

Voit yrittää korjata joitakin pienempiä laitteen käytössä ilmaantuvia vikoja tai ongelmia seuraavien ohjeiden mukaisesti.

TÄRKEÄÄ

Jos laitteen vika johtuu vääränlaisesta käytöstä, laitteelle takuuajan kuluessa tehty huolto on maksullista. Pidä nämä käyttöohjeet aina lähettävillä. Jos luovutat laitteen eteenpäin, anna ohjeet myös uudelle omistajalle.

Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

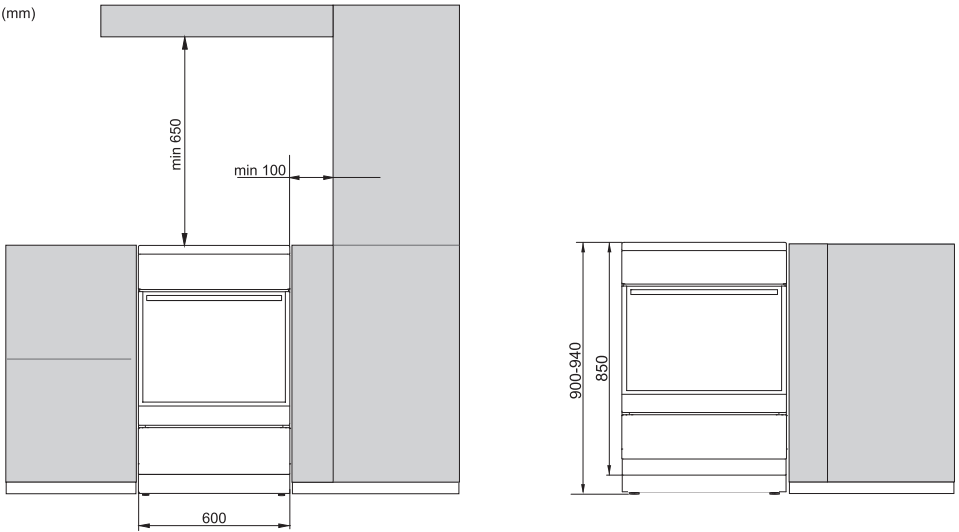
| Ongelma/vika | Syy |
|--|---|
| Kotisi pääsulake palaa usein. | Ota yhteys huoltoon. |
| Uunin valo ei toimi. | Lampun vaihto on kuvattu luvussa Huolto ja puhdistus. |
| Kakku ei ole kypsä. | Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni? |
| Polttimet eivät pala tasaisesti. | Anna asentajan tarkistaa kaasuasetukset. |
| Polttimen liekki muuttuu yllättäen, säädintä on pidettävä kauemmin painettuna polttimen sytyttämiseksi. | Varmista, että poltin on asennettu oikein. |
| Liekki sammuu sytyttämisen jälkeen. | Pidä säädintä pidempään painettuna. Paina säädintä kovempaan, ennen kuin vapautat sen. |
| Ristikossa on värjäytymiä polttimen alueella. | Tämä on normaali korkeasta lämpötilasta johtuva ilmiö. Puhdista ristikko metallinpuhdistusaineella. |
| Polttimen sähköinen sytytys ei enää toimi. | Puhdista kipinäsytyttimen ja polttimen välissä oleva aukko huolellisesti. Puhdista polttimien kannet metallinpuhdistusaineella. Aseta polttimen kansi asianmukaisesti paikalleen. |

Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuumme ei kata virheellisestä kytkennästä tai käytöstä johtuvien vikojen korjausta. Käyttäjä vastaa tällaisissa tapauksissa itse korjauskuluista.

ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

LAITTEEN SIJOITUS (mallista riippuen)

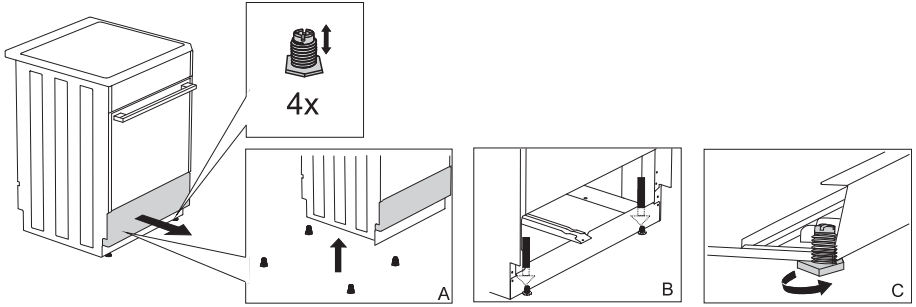
(mm)



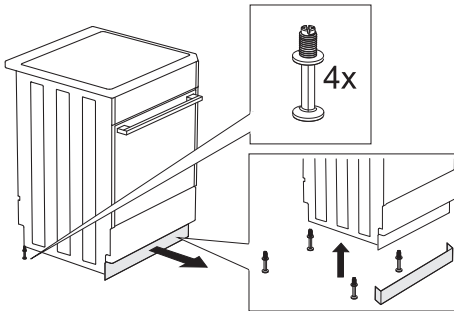
Seinien ja kalusteiden, jotka ovat aivan kiinni laitteessa (lattia, liedeen takana oleva seinä, sivulla olevat seinät), on kestävä vähintään 90 °C:n lämpötiloja.

LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI

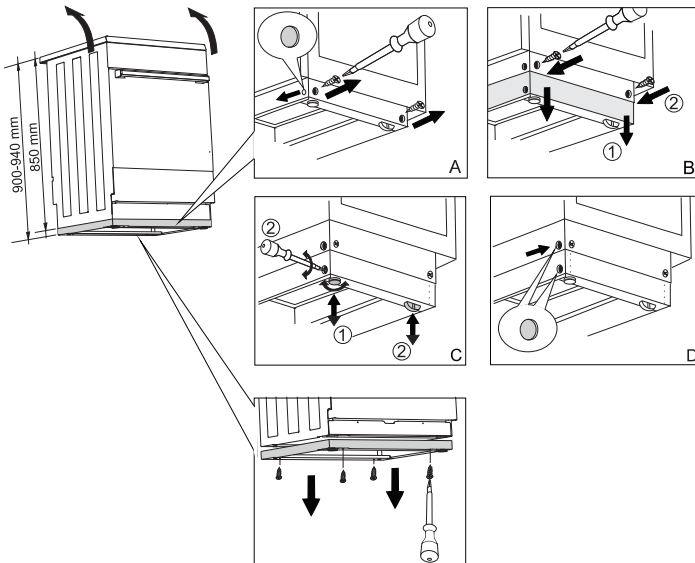
A)



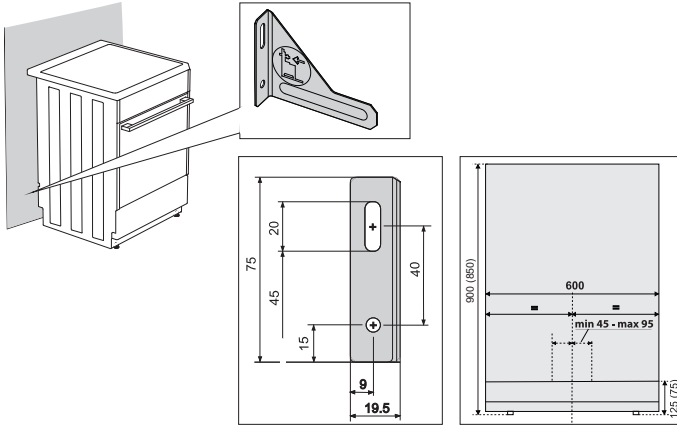
B)




C)

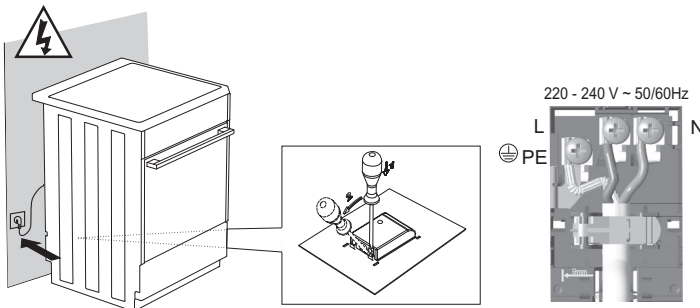


KAATUMISEN ESTÄMINEN



 Sulussa olevat mitat esittävät kiinnitystuen asennusmittoja ilman lisätukea. Jos toimitukseen sisältyvää, laitetta kaatumiselta suojaavaa elementtiä ei voida kiinnittää tukevasti seinään mukana toimitetuilla ruuveilla ja tulpilla, käytä muita asianmukaisia kiinnittämiä tuen kiinnittämiseksi sillä tavoin, että se ei voi irrota seinästä.

LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN



Mukana toimitettu suojus on asetettava liitäntään!

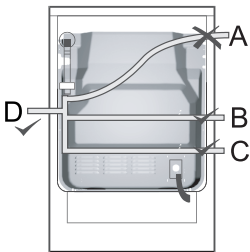
KAASULIITÄNNÄT

TEHDASASETUKSET

- Kaasulaitteet on testattu ja varustettu CE-merkinnällä.
- Kaasulaitteet toimitetaan sinetöityinä, varustettuina polttimilla, joita voidaan käyttää maakaasutyypin H tai E kanssa (20 mbar) tai nestekaasun kanssa (50 tai 30 mbar). Tiedot on merkitty laitteen tyyppikilpeen, joka sijaitsee uunin sisäosassa. Se tulee näkyviin, kun uunin luukku avataan.
- Tarkista ennen laitteen liittämistä, että laite vastaa paikallisia kaasuliitäntöjä koskevia vaatimuksia (kaasun tyyppi ja paine).
Jos käyttämäsi kaasu ei ole yhteensopivaa laitteesi kulloistenkin säätöjen kanssa, ota yhteys huoltoteknikkoon tai jälleenmyyjään.
- Jotta liettä voitaisiin muuttaa toisentyyppisillä kaasuilla käytettäväksi, suuttimia on siirrettävä (katso kappale SUUTINTAULUKKO).
- Jos tarvitaan korjauksia tai jos sinetti on vioittunut, kaikki toiminnalliset osat on testattava ja sinetöitävä uudelleen asennusohjeiden mukaisesti. Toiminnallisiin osiin kuuluvat seuraavat: kiinteä suutin isoa liekkiä varten ja säädettävä säätöruuvi pientä liekkiä varten.

LIITTÄMINEN KAASUNSYÖTTÖÖN

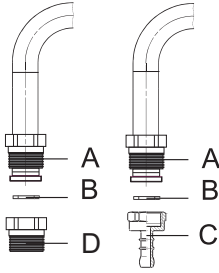
- Laite on liitettävä kaasuverkkoon tai kaasupulloon paikallisen kaasunjakelu-yhtiön määräysten mukaisesti.
- Laitteen oikealla puolella on ulkokierteellä varustettu kaasuliitäntä EN ISO 228-1, joka voidaan muuntaa liitännäksi EN ISO 10226-1 / -2 ylimääräisen adapterin ja tiivisteen avulla (kyseessä olevan maan liitäntämääräyksistä riippuen).
- Laitteen mukana toimitetaan myös nestekaasuliitäntä ja epämetallitiiviste (mallista riippuen).
- Kun laite liitetään kaasunsyöttöön, liittimestä on pidettävä kiinni, niin että se ei ala pyöriä.
- Käytä hyväksytyjä epämetallitiivisteitä ja tiivistaineita liitäntöjen tiivistämiseksi. Käytä jokaista tiivistettä vain kerran. Litteiden epämetallitiivisteiden paksuus ei saisi muuttua yli 25 prosenttia.
- Liitä laite kaasunsyöttöön käyttäen sertifioitua, joustavaa letkua. Letku ei saa koskettaa laitteen seinän alaosa, takaseinää tai uunin kattoa.



Kytkeä joustavalla letkulla

Jos laite liitetään joustavalla letkulla, letkun kirjaimella "A" merkitty reitti ei ole sallittu.


Käytettäessä metalliputkea myös vaihtoehto A on sallittu.



Kaasuliitäntä

- A** Liitäntä EN ISO 228-1
- B** Epämetallitiiviste, paksuus 2 mm
- C** Kaasun letkuliitäntä (kyseessä olevan maan liitäntämääräyksistä riippuen)
- D** Letkuliitäntä EN ISO 10226-1/-2 (kyseessä olevan maan liitäntämääräyksistä riippuen) (sisältyy toimitukseen mallista riippuen)

Tarkasta polttimien toiminta liittämisen jälkeen. Liekeissä on oltava selkeästi näkyvä sininen ja vihreä ydin. Jos liekki ei ole vakaa, lisää tarvittaessa tehoa. Selitä käyttäjälle, millä tavoin polttimet toimivat ja tutustu käyttöohjeeseen yhdessä hänen kanssaan.

 Kun laitteen liitännät ovat valmiit, tarkasta niiden tiivisteet.

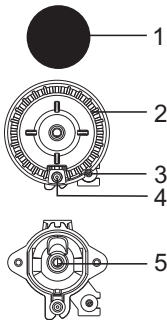
POLTTIMIEN MUUTTAMINEN TOISEN KAASUTYYPIIN KÄYTTÖÄ VARTEN

- Keittotasoa ei tarvitse poistaa työtasolta polttimien muuttamiseksi toisen kaasutyypin kanssa käytettäväksi.
- Ennen kuin aloitat muutostyöt, irrota laite verkkovirrasta ja sulje kaasunsyöttöventtiili.
- Vaihda käytössä olevan lämpökuormituksen kaasusuutin uudelle kaasutyypille soveltuvaan suuttimeen (katso taulukko).
- Kun muunnat laitteen nestekaasulla käytettäväksi, kiristä vähimmäislämpösyötön säätöruuvi ääriasentoon vähimmäislämpösyötön saavuttamiseksi.
- Kun muunnat laitteen maakaasulla käytettäväksi, löysää vähimmäislämpösyötön säätöruuvia vähimmäislämpösyötön saavuttamiseksi korkeintaan 1,5 kierrosta.

Kun laite on muunneltu toisella kaasutyypillä käytettäväksi, vaihda kaasutyypin ilmaiseva tarra (tyyppikilvessä) uuteen vastaavaan tarraan ja testaa laitteen toiminta ja tiiviys. Tarkista, etteivät sähköjohdot, kapillaaritermostaatit ja lämpöelementit työnny kaasunvirtausalueelle.

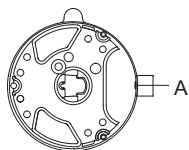
Säätöosat

- Polttimien vähimmäislämpösyötön säätöosiin pääsee ohjauspaneelin aukkojen kautta.
- Irrota tukiristikko, polttimien kannet ja poltinkruunut.
- Irrota säätimet.



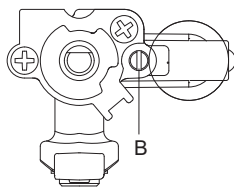
Kypsennyspoltin

- 1** Poltinkruunun kansi
- 2** Poltinkruunu, jossa on kansituki
- 3** Lämpöelementti (vain joissakin malleissa)
- 4** Sytytystulppa
- 5** Suutin



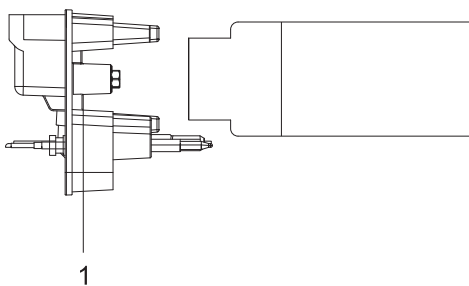
Kolmoispoltin (kolmirenkainen)

A Suutin



Turvalaitteella varustettu kaasuventtiili

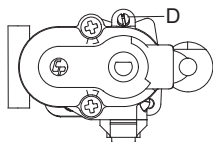
B Vähimmäislämmönsyötön säätöruuvi



Uunipolttimien säätimet

Pääsy uunipolttimien säätämiseen toiselle kaasulle tarvittaviin osiin edellyttää ohjauspaneelin, pohjapaneelin ja uunipolttimien irrottamista (irrota ruuvit polttimen etuosasta, irrota kipinäsytytin ja liekinvalvontalaite (lämpöelementti) ja vedä poltin ulos. Irrota sulkuläppä, jotta pääset käsiksi uunin suuttimeen.

1 Suutin



Lämpötilasäädetty kaasunsyöttö

D Vähimmäislämmönsyötön säätöruuvi

SUUTINTAULUKKO

| Kaasutyyppi, paine | | Apupoltin | | Normaali poltin | |
|---|-------------------------------|-----------|------|-----------------|------|
| | | max | min | max | min |
| Maakaasu H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Maakaasu E, Maakaasu e+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar | Nimellislämpö- syöttö (kW) | 1 | 0,48 | 1,9 | 0,48 |
| | Kulutus (l/h) | 95 | 46 | 181 | 46 |
| | Suutintyyppi (1/100 mm) | 72 X | 26 | 103 Z | 26 |
| | Suutintunnus | 690771 | | 568169 | |
| Nestekaasu 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar | Nimellislämpö- syöttö (kW) | 1 | 0,48 | 1,9 | 0,48 |
| | Kulutus (l/h) | 73 | 35 | 138 | 35 |
| | Suutintyyppi (1/100 mm) | 50 | 26 | 68 | 26 |
| | Suutintunnus | 690780 | | 568175 | |

| Kaasutyyppi, paine | | Suuri poltin | | Monirenkainen poltin | |
|---|-------------------------------|--------------|------|----------------------|------|
| | | max | min | max | min |
| Maakaasu H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Maakaasu E, Maakaasu e+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar | Nimellislämpö- syöttö (kW) | 3 | 0,76 | 3,6 | 1,56 |
| | Kulutus (l/h) | 286 | 72 | 343 | 149 |
| | Suutintyyppi (1/100 mm) | 130 H3 | 33 | 145 H3 | 57 |
| | Suutintunnus | 574285 | | 568170 | |
| Nestekaasu 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar | Nimellislämpö- syöttö (kW) | 3 | 0,76 | 3,5 | 1,56 |
| | Kulutus (l/h) | 218 | 55 | 255 | 114 |
| | Suutintyyppi (1/100 mm) | 86 | 33 | 94 | 57 |
| | Suutintunnus | 574286 | | 568176 | |

| Kaasutyyppi, paine | | Uunipoltin | | Infrapunapoltin |
|---|--------------------------|------------|-----|-----------------|
| | | max | min | |
| Maakaasu H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Maakaasu E, Maakaasu e+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar | Nimellislämpösyöttö (kW) | 3 | 0,8 | 2,2 |
| | Kulutus (l/h) | 286 | 76 | 210 |
| | Suutintyyppi (1/100 mm) | 117 | 33 | 108 |
| | Suutintunnus | 568171 | | 568173 |
| Nestekaasu 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar | Nimellislämpösyöttö (kW) | 3 | 0,8 | 2,2 |
| | Kulutus (l/h) | 218 | 58 | 160 |
| | Suutintyyppi (1/100 mm) | 82 | 33 | 75 |
| | Suutintunnus | 568177 | | 568178 |

- Nestekaasun säätöruuvit asennetaan ja säädetään tehtaalla vastaamaan sitä kaasutyyppiä, jota tehdasasetukset koskevat.
- Muunnettaessa laitetta eri kaasutyyppillä käytettäväksi säätöruuvia on kiristettävä tai löysättävä vaaditun kaasuvirtauksen asettamiseksi (älä löysää säätöruuvia enempää kuin 1,5 kierrosta).

Polttimen teho ilmoitetaan suhteessa Hs-kaasun korkeimpaan kaloriarvoon.



Ainoastaan kaasulaitoksen valtuuttama asiantuntija tai valtuutettu huoltoteknikko saa kytkeä laitteen kaasunsyöttöön tai säätää erilaisella kaasulla käytettäväksi!

HÄVITTÄMINEN



Pakkausmateriaali on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää, heittää pois tai hävittää ilman ympäristöriskiä. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkaromun keräyskeskukseen asianmukaisesti käsiteltäväksi.

Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen seurauksena. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä asianmukaisiin jätehuollosta vastuussa oleviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.

FG6A...



fi (09-20)