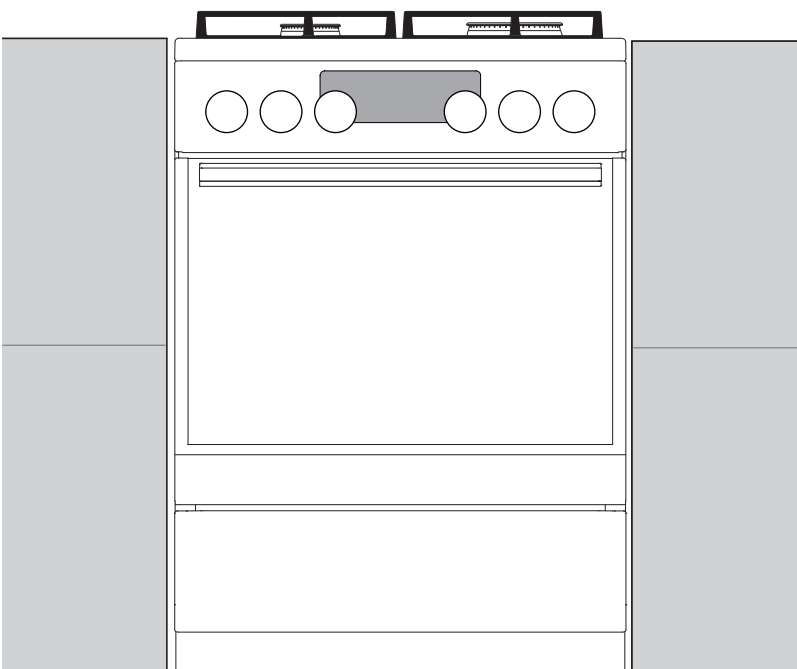
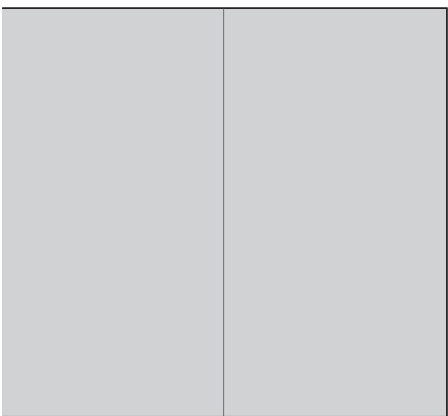


FI

**YKSITYISKOHTAISET
OHJEET ERILLISEN
YHDISTELMÄLIEDEN
KÄYTTÖÄ VARTEN**

gorenje



K5351WH

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.

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>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

8 vuotta täyttäneet tai tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistitoimintoihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietämystä, saavat käyttää laitetta ainoastaan, jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä, ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Varo koskettamasta laitteen kuumeneviin osiin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Laitteen käsiksi päästävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä loitolla uunista.

VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

HUOMIO: Kypsennysprosessia ja lyhytaikaista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

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 sammutuspeitteellä.

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

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

VAROITUS: Jos pinnassa on säröjä, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.

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

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

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

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

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman tukia tai sokkelia.

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

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.

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

Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen! Kiinnikkeet (liitäntäkaapelien sijaan) on suojattava kiinnikesuojuksilla (katso lisävarusteet). Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta.

Omavaltaiset huolto- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa räjähdysvaaran, sähköiskun tai oikosulun ja seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai laitteen vahingoittuminen. Tällaisia töitä saa suorittaa ainoastaan valtuutettu asiantuntija.

Varmista ennen asennusta, että paikallinen kaasunsyöttö (kaasutyyppi ja kaasupaine) on kunnossa ja että laitteen asetukset ovat asiaankuuluvat.

Laitteen asetukset on merkitty sen arvokilpeen (tai tietokilpeen).

Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Erityistä huomiota on kiinnitettävä vastaaviin, tuuletusta koskeviin vaatimuksiin.

HUOMIO: Kaasulieden käytössä muodostuu lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita huoneeseen, johon se on asennettu. Varmista, että keittiö on hyvin tuuletettu, erityisesti laitetta käytettäessä: pidä luonnolliset ilmanvaihtaukot avoinna tai asenna mekaaninen ilmanvaihtolaite (mekaaninen liesituuletin).



HUOMIO: kaatuminen mahdollist.



VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava kulmatuki. Pehdy asennusohjeisiin.

Laitteen pitkäaikainen intensiivinen käyttö voi vaatia lisäilmanvaihtoa, esimerkiksi ikkunan avaamista, tai tehokkaampaa ilmanvaihtoa,

esimerkiksi mekaanisen ilmanvaihdon tason nostamista siellä, missä se on käytettävissä.

Tämä on luokan 1 ja 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 polttosien 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. lomalle lähtiessä).

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

Jos huomaat vikoja kaasuasennuksessa tai jos tunnet kaasunhajua huoneessa:

- sammuta kaasunsyöttö välittömästi tai sulje kaasupullo;
- poista huoneesta kaikki mahdollinen avotuli ja sammuta mahdolliset tupakkatuotteet;
- älä kytke mitään sähkölaitetta päälle tai pois päältä (valot mukaan lukien);
- tuuleta huone huolellisesti – avaa ikkunat;
- ota välittömästi yhteyttä huoltoon tai valtuutettuun maakaasun jakelijaan.

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 peitettyinä tai tukittuina.

Jos jäähdytystuulettimeen tulee vika, lopeta laitteen käyttö, sammuta se ja ota yhteys huoltoon.

HUOMAA! Jos keittotason lasi rikkoontuu:

- Sulje välittömästi polttimien kaasunsyöttö ja erota sähköiset lämpöelementit sekä laite verkkovirrasta.
- Älä kosketa laitteen pintaa.
- Älä käytä laitetta.

Käytä laitteen liitäntäjohtona halkaisijaltaan 5x1,5 mm² kokoista johtoa, tyyppi H05VV-F5G1,5 tai parempi. Johto on asennettava huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön toimesta.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen asiaankuuluvia määräyksiä noudattaen.

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

ENNEN LAITTEEN LIITTÄMISTÄ



Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita

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.

Älä sulje kantta polttimen ollessa sytytettynä!



Tuotteen tai sen pakkauksen symboli ilmaisee, että lasikansi voi särkyä kuumennettaessa.

Sammuta kaikki polttimet ennen kannen sulkemista.

LAITTEEN VETOLAATIKKO



Älä säilytä uunin vetolaatikossa palavia, räjähtäviä, haihtuvia tai lämpötilaherkkiä aineita (kuten paperia, tiskirättejä, muovipusseja, puhdistus- ja pesuaineita tai spraypulloja), sillä ne voivat syttyä uunin pitkäaikaisen tai usein tapahtuvan käytön aikana ja aiheuttaa tulipalon.

OVEN VARUSTEET JA TARVIKKEET

(mallista riippuen)

LANKAOHJAIMET

Lankaohjaimet mahdollistavat ruoan valmistuksen neljällä tasolla. (Huomaa, että tasot/ohjaimet lasketaan alhaalta ylöspäin.)

Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillausta varten.

Laitte toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle. Teleskooppikiskot saattavat olla osittain tai kokonaan ulosvedettävät.

KOHOUMAT

Uunissa on sivuilla neljässä tasossa urat, joihin voidaan asettaa ritilä ja paistopellit.

UUNIN LUUKUN 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 jäähdystytuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia. Jäähdystytuuletin on käynnissä uunin ollessa päällä.



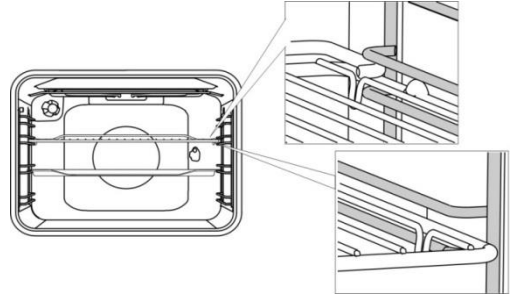
Laitte ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

RITILÄ



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

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.



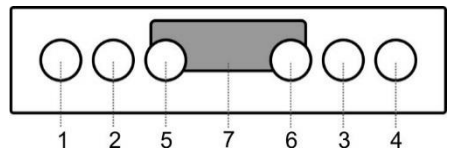
Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat täysin sisällä.



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

OHJAUSYKSIKKÖ

(mallista riippuen)



1. Keittoalueen säätönuppi, vasen etu (kaasupoltin)
2. Keittoalueen säätönuppi, vasen taka (kaasupoltin)
3. Keittoalueen säätönuppi, oikea taka (kaasupoltin)
4. Keittoalueen säätönuppi, oikea etu (kaasupoltin)
5. Kypsennysjärjestelmän valintanuppi
6. Uunin lämpötilan nuppi
7. Sähköinen ajastin

PAINO-VETONUPIT

(mallista riippuen)

Paina nuppia kevyesti, niin että se nousee esiin ohjauspaneelistä.

Nupit voi painaa takaisin ohjauspaneeliin ainoastaan niiden ollessa "nolla"-asennossa.

LAITTEEN KÄYTTÖ

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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.

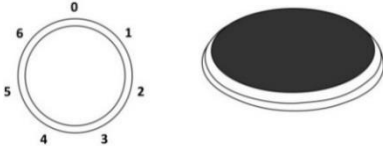
Jos keittotasossa on keittoalueet, säädä keittoalueiden ohjaimet tasolle 4 ja jätä ne päälle 30 minuutin ajaksi paistoastioita käyttämättä. Keittoalueiden kuumentuessa keittotason pinnalla saattaa ilmetä savua. Sitten keittoalueen pinnoite saavuttaa maksimivastuksensa.

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

KEITTOTASO

PERINTEISET KEITTOTASOT

- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat. Tämä mahdollistaa paremman lämmön johtamisen ja estää kuumennuspinnan vaurioitumisen.
- Ylikuumentunut rasva ja öljy keittoalueella saattavat syttyä. Ole sen takia varovainen lihaa tai öljyllä ruokaa valmisttaessasi, ja valvo aina ruoanvalmistusprosessia.
- Älä pane kosteaa keittoastiaa tai höyryn peittämiä kansi keittoalueille. Kosteus saattaa vaurioittaa keittoalueita.
- Älä jäähdytä kuumaa keittoastiaa laittamalla se käyttämättömälle keittoalueelle, koska keittoastian pohjan alle ilmaantunut vesitiivistymä saattaa edesauttaa korroosiota.



Kytke keittoalue päälle kiertämällä nuppia. Keittoalueen kuumentusvoima voidaan asettaa eri vaiheisiin 1–6.



Kytke keittoalue pois päältä 3 – 5 minuuttia ennen ruoan valmistuksen päättymistä jälkilämmön ja virransäästön hyväksikäyttämiseksi.



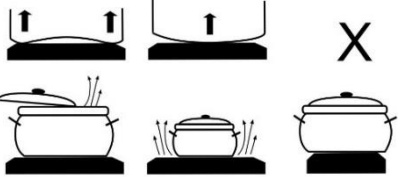
Nopeat keittoalueet (vain joissakin malleissa) voivat toimia suuremmalla teholla kuin tavanomaiset keittoalueet, mikä tarkoittaa, että ne voivat kuumentua nopeammin. Nämä keittoalueet on merkitty keskikohdassa olevalla punaisella pisteellä. Kun kuumennus ja puhdistus on tapahtunut toistuvasti, tämä piste saattaa häipyä.



Jos valurautalevyjä käytetään pitkään, levyn alueen ja keittoalueen reunan väri voi muuttua. Siinä tapauksessa takuu ei korvaa huoltoa.

KEITTOASTIOIHIN LIITTYVIÄ VINKKEJÄ

- Käytä laadukkaita keittoastioita, joissa on tasainen ja tukeva pohja.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen halkaisijan tulee olla sama.
- Karkaistusta lasista valmistettuja keittoastioita, joissa on erikoispohja, voidaan käyttää keittoalueilla silloin, kun ne ovat halkaisijaltaan sopivia keittoalueille. Keittoastiat, joissa on suurempi halkaisija, voivat säröillä lämpökuormituksen vuoksi.
- Varmista, että kattila tai pannu on keittoalueen keskellä.



- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta keittoalue ensin maksimiteholle, noudata sen jälkeen painekeitintimen valmistajan ohjeita ja käytä vastaavaa säädintä lämmitystehon vähentämiseksi oikeaan aikaan.
- Varmista, että painekeitinissä tai muussa kattilassa tai pannussa on tarpeeksi nestettä. Tyhjän kattilan kuumentaminen keittoalueella saattaa johtaa sekä kattilan että keittoalueen vaurioitumiseen ylikuumentumisesta johtuen.
- Noudata valmistajan ohjeita erikoiskeittoastioita käytettäessä.

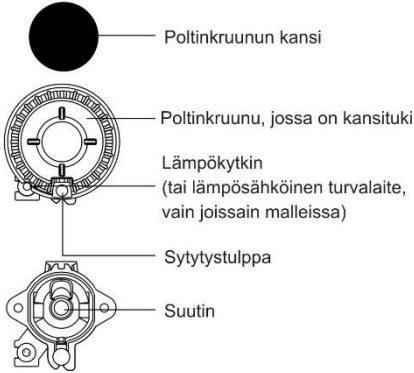
ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan tulee olla keittoaluetta vastaava. Jos kattila tai pannu on liian pieni, osa kuumuudesta poistuu, jolloin keittoalue saattaa vaurioitua.
- Käytä aina kantta, mikäli se on mahdollista kyseistä ruokaa kypsennettäessä.
- Keittoastian on annosteltava sopiva määrä ruokaa. Laittaessasi pienen määrän ruokaa suureen kattilaan tai pannuun suuri osa energiaa menee hukkaan.
- Jos ruokalajin kypsennykseen menee pitkä aika, käytä painekeitintä.
- Kasvikset, perunat jne. voidaan keittää melko vähäisessä vesimäärässä. Ruoka tulee aivan yhtä hyvin kypsennetyksi, kunhan kattilan kansi on tiukasti suljettuna. Kun vesi alkaa kiehua, laske tehoa tasolle, joka juuri ja juuri riittää ylläpitämään hidasta haudutusta.

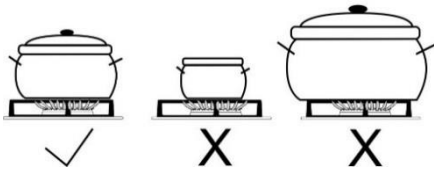
KAASUPOLTTIMET

- Jos haluat käristää lihaa, aseta poltin ensin maksimiteholla ja jatka sen jälkeen kypsennystä minimiteholla.

- Tietyissä malleissa keittotason polttimet on varustettu lämpösähköisillä turvalaitteilla. Jos polttimen liekki sammutetaan (ylikiehumisen, ilmavirran, jne. johdosta.), kaasun syöttö katkaistaan automaattisesti. Kaasun huoneeseen vuotaminen estetään.
- Aseta aina kaasupolttimen kansi huolellisesti poltinkruunun päälle. Varmista, että poltinkruunun suutinosat eivät milloinkaan ole tukossa.



KEITTOASTIOITA KOSKEVIA VINKKEJÄ



- 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.
- Jos kattila tai pannu on liian suuri, ilmaa ei ole riittävästi käytettävissä ja palamistehokkuus heikkenee.

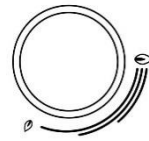
Kaasulieden supistin (vain joissain malleissa) Käytä liedien supistinta kypsentaessäsi astiassa, jonka halkaisija on tavallista pienempi. Aseta se lisäpolttimen päällä olevalle ristikolle.

Polttintyyppi	Astian halkaisija
Suuri (3,0 kW)	220-260 mm
Normaali (1,9 kW)	180-220 mm
Ylimääräinen (1,0 kW)	120-180 mm

POLTTIMEN SYTYTTÄMINEN JA KÄYTTÖ



Paina aina säädintä ennen sen kääntämistä.

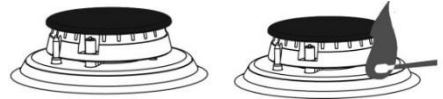


Kypsennyksen tehotasot on merkitty säätimiin suurella ja pienellä liekkisymbolilla. Käännä säädintä suuren liekkisymbolin (🔥) yli pienen liekkisymbolin (🔥) suuntaan ja takaisin. Toiminta-alue on kahden liekkisymbolin välillä.

Emme suosittele symbolien (🔥) ja (●) välisiä asetuksia. Tällä alueella liekki on epävaka ja saattaa sammua.



Kun haluat sammuttaa polttimen, käännä säädin vastaavaan asentoon (●).



Sytyttäminen yhdellä kädellä

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

Sytyttäminen 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 tulitikkulla tai savukkeensytyttimellä.

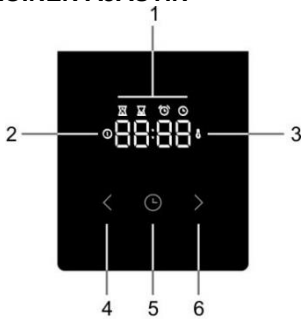
Pida säädintä painettuna sytytyksen jälkeen noin 5 sekunnin ajan, kunnes liekki vakiintuu.



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.

SÄHKÖINEN AJASTIN



Käyttöpinta

1. Ajastintoininnon näyttö
2. Virta päällä -merkkivalo
3. Lämpötilan merkkivalo
4. "Vähemmän"-painike
5. Aika-painike
6. "Enemmän"-painike

Oikean ajan asettaminen



Kun liität laitteen verkkovirtaan ensimmäistä kertaa, näyttö syttyy palamaan. Kolmen sekunnin kuluttua kellosymboli ja "12:00" alkaa vilkkua näytöllä.

Voit asettaa aika-arvot painamalla taakse- tai eteenpäin-kuvakkeita ("<" tai ">"). 10 sekunnin kuluttua näyttö vahvistaa asetukset automaattisesti ja laite on käyttövalmis.

Nykyinen aika voidaan asettaa:

- kun laite liitetään ensimmäisen kerran verkkovirtaan
- valmistusajassa, painamalla aikapainiketta kaksi kertaa
- sähkökatkon jälkeen

Valmistusajan asettaminen



Valitse uunin toiminto "uunin toimintonupilla" ja aseta lämpötila. Paina "ajastinpainiketta" valitaksesi toiminnon "valmistusaika" (⌚). "Valmistusajan"

symboli syttyy palamaan näyttöön (⌚). Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta asettaaksesi valmistusajan ("<" tai ">").

Asetukset vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua. Asetukset voidaan myös vahvistaa painamalla painiketta "ohjelman asetus" (⌚).

Jäljellä oleva aika tulee näkyviin.



Kun olet kytkenyt uunin päälle käyttäen "uunin toimintokytkintä", elektroninen ajastin tarjoaa automaattisesti (3 sekunnin kuluttua) mahdollisuuden asettaa kypsennysaika. Näyttö vilkkuu ja symboli "kypsennyksen kesto" (⌚) syttyy palamaan. Jos kesto ei aseteta 5 sekunnin kuluessa, ajastin kytkeytyy valmiustilaan ja paistamisen kesto ei valvota ajallisesti. Nykyinen aika näytetään.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja uuni sammuu. Uuni voidaan sammuttaa "uunin toimintokytkimellä". Paina mitä tahansa ajastimen painiketta äänimerkin pysäyttämiseksi.



Jos uunia ei sammuteta ja äänimerkki pysäytetään painamalla mitä tahansa painiketta, uuni käynnistyy uudelleen ja kypsennystä jatketaan.

Valmistusajan ja päättymisajan asettaminen



Valitse uunin toiminto "uunin toimintonupilla" ja aseta lämpötila. Paina "ajastinpainiketta" valitaksesi toiminnon "valmistusaika" (⌚). "Valmistusajan" symboli syttyy palamaan näyttöön (⌚).

Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta asettaaksesi valmistusajan ("<" tai ">"). Paina "ajastinpainiketta" asetetun ajan tallentamiseksi (⌚).

Paina "ohjelman asetus" -painiketta (⌚) kaksi kertaa.

"Päättymisajan" symboli syttyy palamaan näyttöön (⌚). Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta asettaaksesi päättymisajan ("<" tai ">"). Asetukset vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua. Asetukset voidaan myös vahvistaa painamalla painiketta "ohjelman asetus" (⌚).

Uuni alkaa toimia ennen suunniteltua "lopetusaikaa"

(⌚), halutusta "kypsennyksen kestosta" riippuen (⌚). Kun uuni saavuttaa asetetun "lopetusajan" (⌚), se sammuu.

Esimerkki: asetettu "kypsennyksen kesto" on 30 minuuttia. Lopetus aika on kello 12:00. Uuni käynnistyy kello 11:30 ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä. Kello 12:00 uuni sammuu automaattisesti.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja uuni sammuu. Uuni voidaan sammuttaa "uunin tilanvalintakytkimellä". Paina mitä tahansa ajastimen painiketta äänimerkin pysäyttämiseksi.



"Ajastinhälytys"-toiminto



"Ajastinhälytys"-toimintoa voidaan käyttää uunista riippumatta.

Asetus voi olla pisimmillään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Ajastetun ajan viimeinen minuutti näytetään sekunti kerrallaan.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, laite antaa äänimerkin. Paina mitä tahansa ohjelmakellon painiketta äänimerkin pysäyttämiseksi.

Ohjelmakello kytkeytyy valmiustilaan ja näytöllä näkyy nykyinen aika.

Voit peruuttaa kaikki ajastintoiminnot asettamalla ajaksi "0".

Jos laite on ollut käyttämättömänä muutaman minuutin, se kytkeytyy valmiustilaan. Nykyinen aika tulee näkyviin ja valittu ajastintoiminto syyty palamaan.

LISÄTOIMINNOT

Lapsilukko



Lapsilukon avulla voit lukita toiminnassa olevan uunin. Voit myös lukita ohjelmalukon käyttäessäsi kypsennykseen asetettua ohjelmaa, estäen näin uunin ei-toivotun käytön.

Lapsilukko aktivoidaan painamalla painiketta "ohjelma-asetukset" (🕒) 5 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy "Loc" 5 sekunnin ajaksi.

Se ilmaisee, että kaikki toiminnot ovat lukitut.

Kun haluat deaktivoida lapsilukon, paina painiketta uudelleen muutaman sekunnin ajan.

Huomaa

Kun lapsilukko on aktiivituuna, eikä ajastintoimintoa ole asetettu (näytöllä näkyy vain kello), uuni ei toimi. Jos lapsilukko aktivoidaan sen jälkeen, kun ajastintoiminto on asetettu, uuni toimii normaalisti, mutta sen asetuksia ei voi muuttaa.

Kun lapsilukko on aktiivituuna, uunin toimintoja tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ruoanvalmistus voidaan lopettaa ainoastaan kiertämällä "uunin toimintonuppi" "0"-asentoon. Lapsilukko pysyy aktiivisena senkin jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Lapsilukko on deaktivoitava ennen kuin voit valita uuden ohjelman.

Äänimerkki



Äänimerkin voimakkuutta voidaan säätää, kun ajastintoiminto ei ole aktiivituuna. Laite on valmiustilassa ja ainoastaan nykyinen aika näytetään.

Paina ja pidä "vähemmän-painiketta" painettuna 5 sekunnin ajan ("◀").

Näyttöön ilmestyy teksti "Vol" sekä palkkeja, jotka ovat kokonaan valaistuja.

Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta valitaksesi yhden kolmesta äänenvoimakkuustasosta ("◀" tai "▶") (yksi, kaksi tai kolme palkkia) tai ei ääntä (pois päältä).

Asetukset vahvistetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua ja näytöllä näkyy nykyinen aika. Asetukset voidaan myös vahvistaa painamalla painiketta

"ohjelman asetus" (🕒).

Näytön kontrastin alentaminen



Paina "enemmän-painiketta" ja pidä painettuna 5 sekunnin ajan ("▶").

Näyttöön ilmestyy teksti "Bri" sekä useampia palkkeja, jotka ovat kokonaan valaistuja. Paina "enemmän tai vähemmän" -painiketta valitaksesi himmennystason ("◀" tai "▶") (yksi, kaksi tai kolme palkkia).

Asetukset vahvistetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua ja näytöllä näkyy nykyinen aika. Asetukset voidaan myös vahvistaa painamalla painiketta

"ohjelman asetus" (🕒).

Virta päällä –merkkivalo



Uunin valo syytyy, kun uunin toiminto valitaan käyttäen "uunin tilanvalintakytkintä".

Lämpötilan merkkivalo



Valo syytyy palamaan sillä hetkellä, kun uunia lämmitetään asetettuun lämpötilaan ja palaa niin kauan, kunnes uuni sammutetaan tai kypsennysaika päättyy.

Virheilmoitus



Virheen sattuessa näyttöön ilmestyy "Err" ja virhenumero. Ota yhteys huoltoon.

UUNI

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA

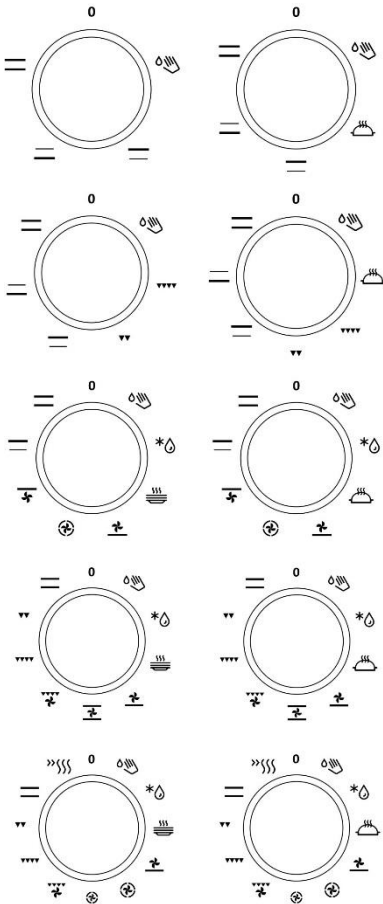
(mallista riippuen)

Uunia voidaan käyttää "uunin tilan valinnan" painikkeella toiminnon valitsemiseksi ja toiminnolla "lämpötila-asetus" lämpötilan asettamiseksi.

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



Asetuksia voi muuttaa myös laitteen käytön aikana.



UUNIN TOIMINTA

Uunin lämpötilat asetetaan lämpötilan valitsimella, lämpötila-alue on 50–300°C. Valitsimen kiertäminen myötäpäivään nostaa lämpötilaa ja päinvastoin, vastapäivään kiertäminen laskee lämpötilaa.



Jos valitsinta käännetään väkisin nollassennon yli, seurauksena on termostaatin vaurioituminen!

UUNIN SAMMUTTAMINEN

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
»»»»	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toiminto ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.
50-300	
==	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahattaa ainoastaan yhdellä tasolla.
200	
==	YLÄLÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan: Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus).
180	
==	ALALÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.
180	
▼▼	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää.
230	
▼▼▼	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää.
230	

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	GRILLI JAPUHALLIN Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kanapalojen paahuttamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.
170	
	YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoituille ruokalajeille.
170	
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaijan ja muroitainan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.
200	
	KUUMA ILMA Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.
180	
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaijinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.
180	
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS SEKÄ PUHALLIN Molemmat lämpövastukset ja puhallin toimivat. Puhallin mahdollistaa kuumun ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen.
180	

Järjestelmä	Kuvaus
Ehdotettu lämpötila °C	
Kypsennysjärjestelmä	
	LAUTASEN LÄMMITIN Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilamista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.
60	
	GENTLEBAKE* Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsentämiseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla.
180	
	SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.
-	
	AQUA CLEAN Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.
70	

* Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

JÄRJESTELMIEN KUVAUKSET

Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.

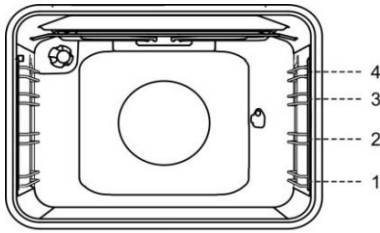
Käytä tummia mustalla siikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.

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

Ruokaa valmistettaessa uunin sisään muodostuu paljon höyryä, joka tyhjenetään laitteen takana olevan hormin kautta. Höyryä voi tiivistyä laitteen luukkuun ja kanteen (mallin mukaan). Tämä on tavanomainen ilmiö eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi liiallinen kondenssivesi liinalla kypsennysprosessin päätyttyä. Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.

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

Kiskot, paistotasot



KYSENNYSJÄRJESTELMÄ

UUNI VALO

Kaikkien muiden käyttötilojen yhteydessä uunin valo syttyy automaattisesti, kun käyttötila valitaan.

NOPEA ESILÄMMITYS

Käytä tätä toimintoa uunin lämmittämiseksi mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tätä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen.

- Käännä "uunin toimintonuppi" "nopean esilämmityksen" asentoon.
- Aseta uunin haluttu lämpötila "lämpötilan valintanupilla".

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS

Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia ja lihaa voidaan paistaa vain yhdellä paistotasolla.

Lihan paistaminen

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

Leivonnaisten paistaminen

Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja tummia paistopeltejä tai pannuja. Vaaleilla paistopelleillä tai pannuilla leivonnaiset eivät saa niin kaunista väriä, koska ne heijastavat lämpöä. Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.



Älä laita syvää paistoastia ensimmäiseen kiskoon.

SUURI GRILLI, GRILLI

Grillattaessa ruokaa suurella grillillä uunin kattoon asennettu ylälämpövastus ja grillivastus ovat toiminnassa.

Grillattaessa ruokaa ylälämpövastus ja uunin kattoon asennettu grillivastus ovat toiminnassa.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Maksimilämpötila käytettävässä grilliä ja suurta grilliä on 230°C.

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

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikylykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahuttamiseen.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle. Käyttäessäsi grilliaustointoa 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.

Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



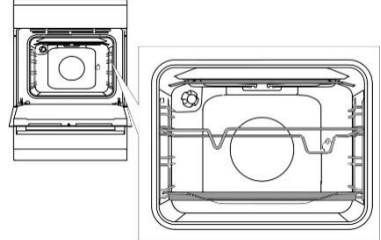
Grilliä saa käyttää vain uunin oven ollessa kiinni.

Grillikumennin, ritilä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana. Käytä siksi uunikintaita ja lihapihtejä.

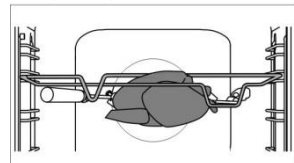
Vartaalla kypsennys

(mallista riippuen)

Maksimilämpötila varrasta käytettäessä on 230°C.



Laita varrastuki 3. paistotasoon alhaalltapäin ja aseta matala uunipelti alaosan (ensimmäiseen) paistotasoon, jota käytetään valutusastianä.



Lävistä vartaan liha ja kiristä ruuvit.

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

Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä.



Älä käytä grilliä asennossa 4.

Grilliä saa käyttää vain uunin oven ollessa kiinni.

GRILLI JA PUHALLIN



Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen. (Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS



Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

KUUMA ILMA



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Lihan paistaminen

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.

Leivonnaisten paistaminen

Esilämmitystä suositellaan. Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pelliällä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat. Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä.

Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.



Älä laita syvää paistoastia ensimmäiseen kiskoon.

ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitainasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Käytä paistamiseen toista tasoa alhaalta päin ja melko matalaa uunia, jotta kuuma ilma pääsis kiertämään kypsennettävän ruoan yläpuolella.

Säilöntä

Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaalin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metallitölkkejä tai purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

Kaada 1 litra vettä syväälle paistopelleille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pellielle (noin 70 °C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

Pidä ruokaa silmällä säilönnän aikana. Kypsennä, kunnes purkkin sisältämä neste alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia.

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS SEKÄ PUHALLIN



Sitä käytetään kaikenlaisten leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Odota ennen ruoan laittamista esilämmitettyyn uuniin, että merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran. Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi paista vain yhdellä hyllyllä (tasolla). Uuni täytyy esilämmittää. Käytä alhaalta lukien toista tai neljättä kiskoa.

SULATUS



Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä.

Sulatamien sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteisat täytekakut, kakut ja leivonnaiset, leipä ja sämpylät sekä pakastetut hedelmät.

LAUTASEN LÄMMITIN



Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemistä, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.

GENTLEBAKE



Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla.

AQUA CLEAN



Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.

HUOLTO JA PUHDISTUS



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

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

Alumiinipinnat (kaasupoltin)

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.



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

Kotelon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etuosa (mallista riippuen)

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

Lakut pinnat ja muoviosat (mallista riippuen)

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

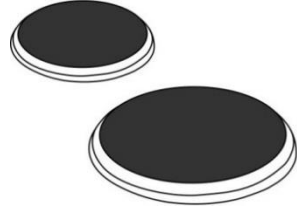
Emalipinnat (uuni, keittotaso)

Käytä kosteaa sientä ja pesuainetta puhdistukseen. Rasvatahrat voidaan poistaa lämpimällä vedellä ja erityisellä emalin puhdistusaineella. Älä milloinkaan puhdista emalipintoja hankaavilla aineilla, niistä voi aiheutua pysyviä vaurioita pintoihin.

Lasipinnat

Älä käytä karkeita, hankaavia aineita tai teräviä metallikaapimia uuninluokun lasin puhdistamiseen, koska seurauksena voi olla pinnan säröytyminen ja särkyminen. Puhdista lasipinnat erityisillä lasille, peileille ja ikkunoille tarkoitetuilla aineilla ja välineillä.

KEITTOALUEIDEN PUHDISTUS



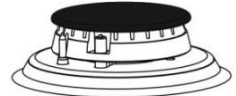
Puhdista keittoalueiden ympärys kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta.

Käytä vaikeaan likaan pesuaineeseen kostutettua saippuavillaa, huuhto sen jälkeen taso ja pyyhi kuivaksi.

Suolaa sisältävillä nesteillä, ylikiehuneilla nesteillä ja kosteudella on keittoalueisiin haitallinen vaikutus. Puhdista aina keittoalueet,

Käytä keittoalueiden kunnossa pitämiseen tavallisia pesuaineita ja yleisessä myynnissä olevia hoitoaineita. Jos keittoalue on hieman lämmin, puhdistusaine imeytyy huokosiin helpommin.

Keittoalueiden kehät on tehty ruostumattomasta teräksestä. Ne saattavat kuumuudesta johtuen muuttua väriltään kellertäväksi tietyin käyttöajan kuluttua. Tämä on normaali aineellinen ilmiö. Kellertävät pilkut voidaan poistaa tavallisilla metallinpuhdistusaineilla. Tehokkaat astianpesuvälineet eivät sovellu näiden reunusten puhdistamiseen, koska ne saattavat tehdä naarmuja.



KAASUPOLTIN

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

Puhdista lämpökytin 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.

UUNI

Puhdista uunin seinät kostealla sienellä ja puhdistusaineella.


Kiinnipalaneet tahrat voit poistaa uunista erityisellä emalin puhdistusaineella.

Pyyhi uuni huolellisesti kuivaksi puhdistamisen jälkeen.

Puhdista uuni ainoastaan sen ollessa täysin kylmä. Älä milloinkaan käytä hankaavia aineita, koska ne naarmuttavat emalipintaa.

Puhdista uunivarusteet sienellä ja puhdistusaineella. Voit käyttää myös erikoispuhdistusaineita vaikean lian tai kiinnipalaneiden tahrojen poistoon.

AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ **UUNIN PUHDISTAMISEEN**

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon Aqua clean . Aseta LÄMPÖTILANSÄÄDIN asentoon 70°C. Kaada 0.6 l vettä paistopellille ja aseta se alemmalle paistotasolle. 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.

LANKA- JA TELESKOOPPIKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan tavallisia puhdistusaineita ohjaimien puhdistukseen.

Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

Poista ne ylhäällä olevista aukoista.



Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

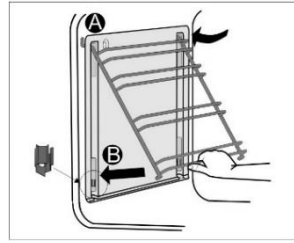
KATALYTTIKAPPALEIDEN ASETTAMINEN

Käytä kiskojen puhdistukseen ainoastaan tavallista pesuainetta.

Poista lankakiskot tai laajennettavat kiskot. (mallista riippuen).



Kiinnitä katalyyttikappaleet lankaohjaimiin. Ohjaimien yläosa on kiinnitettävä katalyyttikappaleiden ylempiin aukkoihin "A".



Aseta katalyyttikappaleilla varustetut lankaohjaimet uunin sivuseinien yläaukkoihin "A". Paina ne pohjalla olevaan pikalukitukseen "B".



Älä pese katalyyttikappaleita astianpesukoneessa.

LAMPUN VAIHTAMINEN

(mallista riippuen)

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

Irrota laite verkkovirrasta!

Poista lampun suojus ja vedä irti tai irrota lamppu. Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W.

(normaali lamppu E14, 230 V, 25 W - mallista riippuen)



Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

OVEN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN

(mallista riippuen)

Liedet on varustettu uusilla turvallisilla MUKAVUUS-saranoilla. Nämä erikoissaranat takaavat luukun hiljaisen ja pehmeän sulkeutumisen.



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

LUUKUN LUKKO

(mallista riippuen)

Avaa luukun lukko työntämällä sitä kevyesti oikealle peukalollasi ja vetäen samalla luukku ulospäin.



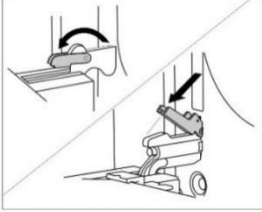
Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

UUNILUUKUN IRROTTAMINEN JA ASETTAMINEN PAIKALLEEN

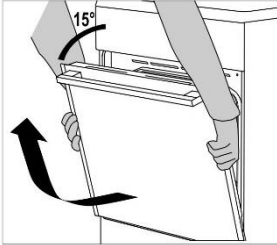
(mallista riippuen)

1. Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
2. Kierrä saranoiden siivekkeitä (jos luukku suljetaan tavanomaisesti).

Jos kyseessä on PEHMEÄSTI sulkeutuva järjestelmä, kierrä siivekkeitä 90°.



3. Sulje uuninluukku hitaasti, kunnes siivekkeet kiinnittyvät luukun sivulistojen saranoihin. Kulman ollessa 15° (luukun suljettuun asentoon nähden) sulje luukku hieman ja vedä se irti laitteen molemmista saranoista.



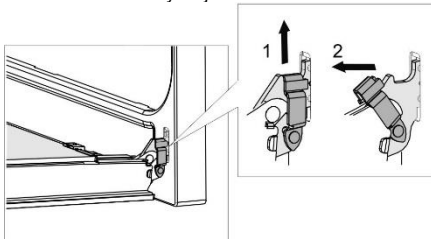
Ennen kuin asetat luukun takaisin paikalleen, tarkasta aina, että saranoiden siivekkeet ovat asianmukaisesti paikoillaan luukun sivulistoissa. Näin estät voimakkaaseen jouseen yhdistetyn saranan yhtäkkisen sulkeutumisen. Siivekkeen irtoaminen aiheuttaa luukun vaurioitumisen ja loukkaantumisvaaran.



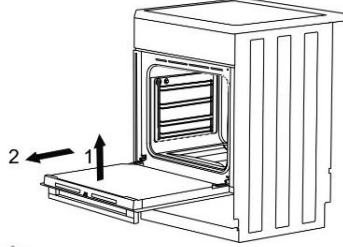
Uuninluukun irrottaminen ja asettaminen paikalleen

(mallista riippuen)

1. Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
2. Nosta siivekkeet ylös ja käännä ne.



3. Sulje uuninluukku hitaasti, nosta sitä hieman ja vedä irti laitteen molemmista saranoista.

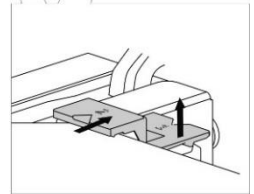
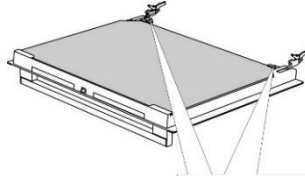


Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä luukun asettamiseksi takaisin paikalleen. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kiinni koukuissaan.

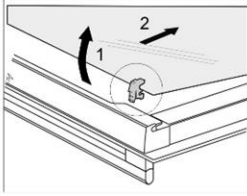
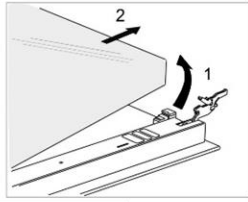
UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

(mallista riippuen)

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



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



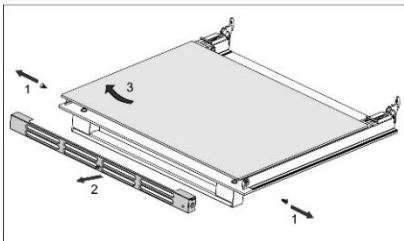
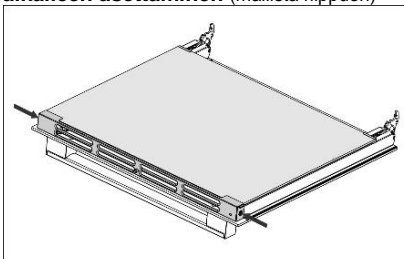
Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.

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.

Uunin luukun lasipaneelin irrottaminen ja paikalleen asettaminen (mallista riippuen)



Ruuvaa luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevat ruuvit ulos ja vedä ylempi lista irti. Tämän jälkeen voit irrottaa luukun lasipaneelin.

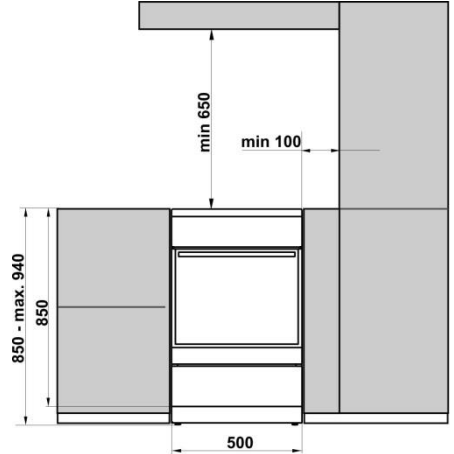


Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä lasipaneelin asettamiseksi takaisin paikalleen.

Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaatteita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.

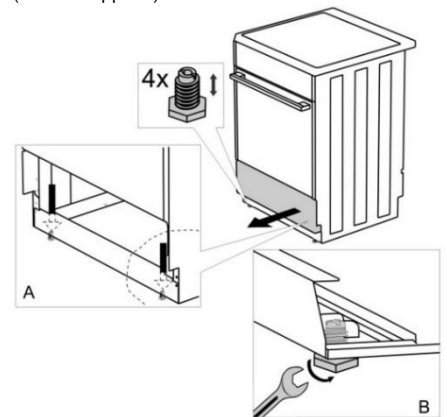
ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

LAITTEEN SIJOITTAMINEN (mm)



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

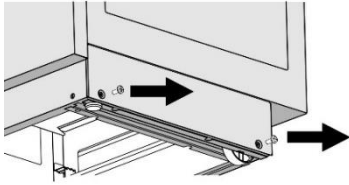
LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI (mallista riippuen)



LIEDN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN (mallista riippuen)

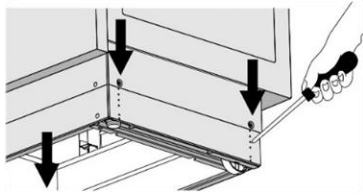
Liedn korkeus on 900 mm. Voit säätää laitteen korkeutta välillä 850–940 mm.

1. Aseta liesi lattialle takaosa alaspäin.
2. Avaa ruuvit, katso nuolet.



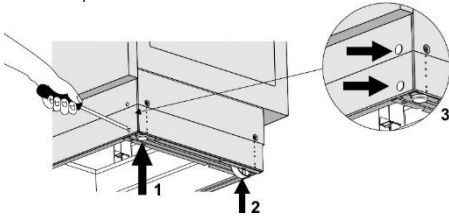
Torx T20

3. Aseta haluttu korkeus.
4. Ruuvaa ruuvit takaisin paikoilleen.

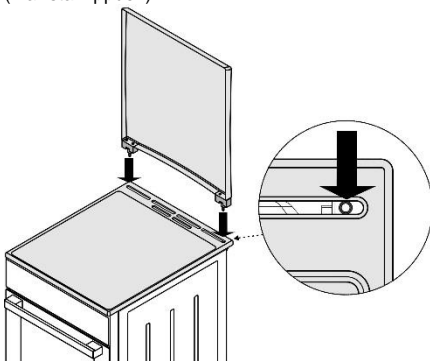


Liesi on asennettava vaakasuoraan!

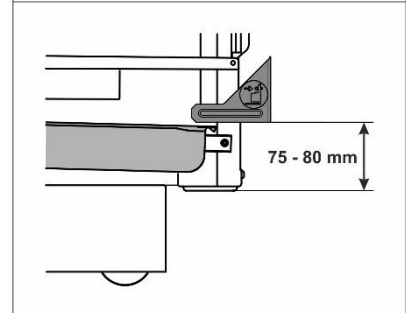
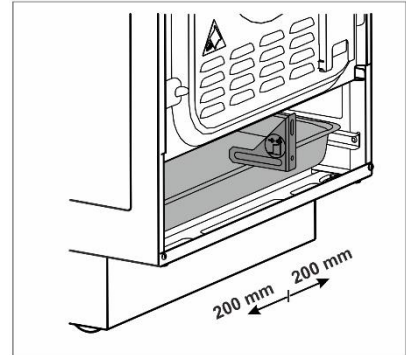
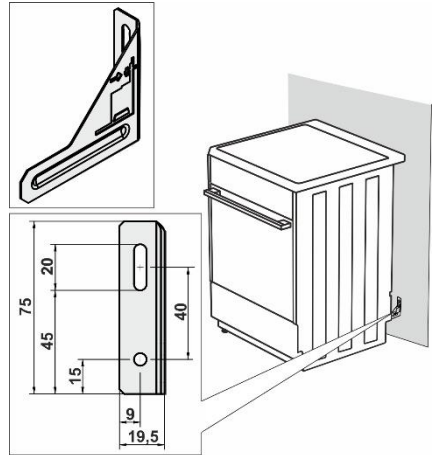
1. Kierrä säätöruuveja (katso kuva 1) liedon korkeuden säätämiseksi oikealle tasolle.
2. Säädä pyöriä (katso kuva 2) ruuvaamalla niitä kahdella jalkalistan etuosassa olevalla ruuvilla. Tarkasta vesivaa'alla, että liesi on vaakatasossa.
3. Aseta suojatulpat jalkalistan etuosan reikiin (katso kuva 3).



LAITTEEN KANSI - ASENNUS (mallista riippuen)



KAATUMISNE ESTÄMINEN (mm) (mallista riippuen)



Kiinnitä pidike seinään kaavion mukaisesti toimitukseen sisältyvillä ruuveilla ja ankkureilla. Jos mukana toimitettuja ruuveja ja ankkureita ei voida käyttää, käytä sellaisia, jotka takaavat varman kiinnityksen seinään.

LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN

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

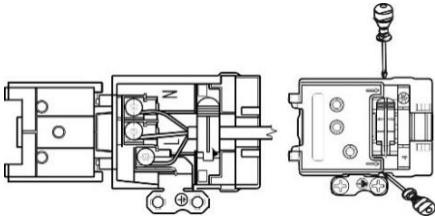
Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, se on vaihdettava valmistajan tai valtuutetun huoltoteknikon toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.

LAITETTA EI OLE VARUSTETTU VIRTAKAAPELILLA (mallista riippuen)

Liettä ennen on kytkettävä katkaisulaite, joka pystyy erottamaan kaikki laitteen navat verkkovirrasta, lisäksi vaaditaan vähintään 3 mm:n avonainen kosketinväli.

Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu ja pätevä henkilöstö. Kyseisen valtuutetun henkilön on asetettava keittotaso vaaka-asentoon, liitettävä se verkkovirtaan ja tarkistettava sen asianmukainen toiminta. Laitteen asennus on vahvistettava takuudistukseen.

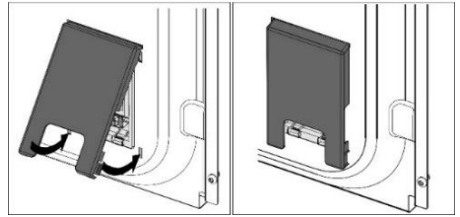
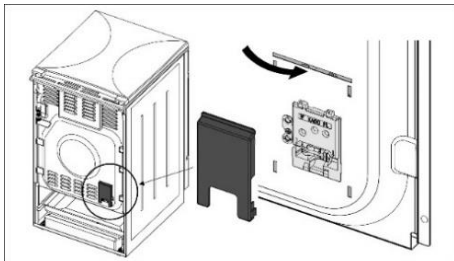
Käytä yksivaiheiseen liitäntään H05VV-F3G-1,5 -johtoa, (katkaisija 2x16 A). Johtimen päät on suojattava rispaantumista vastaan puristusliittimillä.



Kun olet tukenut liitinpäät kytkentälevyn ruuvinkantojen alapuolelle, aseta johto kytkentälevyyn ja varmista se kiinnittimellä. Sulje lopuksi kytkentälevyn kansi.

KIINNIKKEEN SUOJAUS

Kiinnikkeet on suojattava kiinnikesuojuksilla, katso lisävarusteet. Sähköiskun vaara.



KAASULIITÄNNÄT

TEHDASASETUKSET

- Kaasulaitteet on testattu ja varustettu CE-merkinnällä.
- Laitteet toimitetaan sinetöityinä, varustettuina polttimilla, joita voidaan käyttää G110/ 8 mbar.
- Laitteen asetukset on merkitty sen arvokilpeen (tai tietokilpeen).
- Tarkista ennen laitteen liittämistä, että laite vastaa paikallisia kaasuliitäntöjä koskevia vaatimuksia (kaasun tyyppi ja paine).
- Jos käyttämäsi kaasu ei ole yhteensopiva laitteesi kulloistenkin säätöjen kanssa, ota yhteys huoltoteknikkoon tai jälleenmyyjään.
- Jotta liettä voitaisiin muuttaa toisentyyppisillä kaasulla 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. Toiminnallisia osia ovat: kiinteä suutin isoa liekkiä varten ja säädettävä säätöruuvi pientä liekkiä varten.

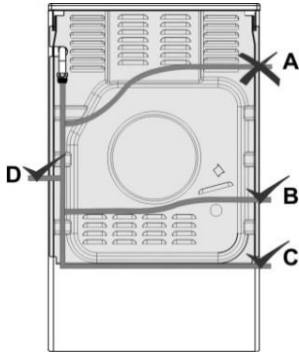
LIITTÄMINEN KAASUNSYÖTTÖÖN

- Laite on liitettävä kaasuverkkoon tai kaasupullon paikallisen kaasunjakeluyltiön määräysten mukaisesti.
- Laitteen oikealla puolella on kaasuliitäntä EN ISO 228-1 tai EN 10226-1 / -2 -ulkokierteellä (riippuen kulloisenkin maan kaasuliitäntämääräyksistä).
- Laitteen mukana toimitetaan myös nestekaasuliitäntä ja epämetallitiivist. (mallista riippuen).
- Kun laite liitetään kaasunsyöttöön, G 1/2 tai R 1/2 -osasta on pidettävä kiinni, niin että se ei ala pyöriä. (mallista riippuen).
- Käytä hyväksytyjä epämetallitiivistä ja tiivistäaineita liitäntöjen tiivistämiseksi. Käytä jokaista tiivistettä ainoastaan kerran. Litteiden epämetallitiivistaiden paksuus saattaa muuttua jopa 25 prosenttia.
- Liitä laite kaasunsyöttöön käyttäen sertifioitua, joustavaa letkua. Letku ei saa koskettaa laitteen yläosaa.

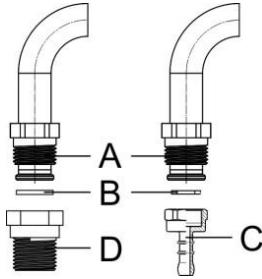
Liittäminen joustavalla letkulla

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 Letkuliitäntä nestekaasulle (kyseessä olevan maan liitäntämääräyksistä riippuen)
D Liitäntä EN 10226-1 / -2 (kyseessä olevan maan liitäntämääräyksistä 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 liittämät ovat valmiit, tarkasta niiden tiivisteet.

POLTTIMIEN MUUTTAMINEN TOISEN KAASUTYYPIN KANSSA KÄYTETTÄVIKSI

- Keittotasoa ei tarvitse poistaa työtasolta polttimien muuttamiseksi toisen kaasutyyppin kanssa käytettäväksi.
- Ennen kuin aloitat muutostyöt, irrota laite verkkovirrasta ja sulje kaasunsyöttöventtiili.
- Vaihda käytössä olevan lämpökuormituksen kaasusuutin uudelle kaasutypille 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.

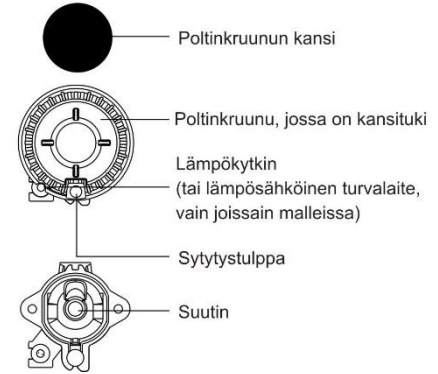
Kun laite on muunnettu toisella kaasutypillä käytettäväksi, vaihda kaasutypin ilmaiseva tarra (tyyppikilvessä) uuteen vastaavaan tarraan ja testaa laitteen toiminta ja tiiviyys.

Tarkista, etteivät sähköjohdot, kapillaaritermostaatit ja lämpöelementit työnny kaasuvirtausalueelle.

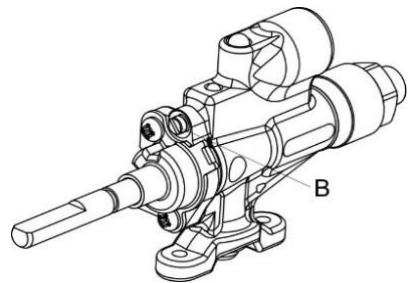
Säätöelementit

- Polttimien vähimmäislämpösyötön säätöosiin pääsee ohjauspaneelin aukkojen kautta.
- Irrota säätimet.

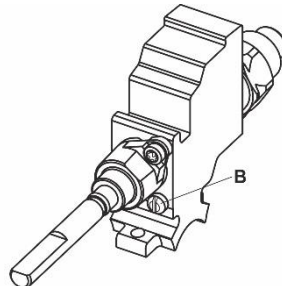
Kypsennyspoltin



Turvalaitteella varustettu kaasuventtiili B Vähimmäislämpösyötön säätöruuvi



Copreci



Sabaf

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.

KYPSENNYSTEСТИ

Testattu standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti.

PAISTAMINEN

Ruokalaji	Varusteet	Paistotaso (alhaalta päin)	Järjestelmä	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)
Keksit yksi taso	matala emalipintainen paistopelti	3	==	140-150*	25-40
Keksit yksi taso		3	⊕	140-150*	25-40
Keksit kaksi tasoa		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Keksit kolme tasoa		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Vuokaleivokset yksi taso	matala emalipintainen paistopelti	3	==	150-160	25-40
Vuokaleivokset yksi taso		3	⊕	150-160	25-40
Vuokaleivokset kaksi tasoa		1,3	⊕	140-150	30-45
Vuokaleivokset kolme tasoa		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kakku	pyöreä metallivuoka ø26 / lankahylly (tukiritilä)	1	==	160-170*	20-35
Kakku		2	⊕	160-170*	20-35
Omenapiirakka	2x pyöreä metallivuoka ø20 / lankahylly (tukiritilä)	2	==	170-180	55-75
Omenapiirakka		2	⊕	170-180	45-65
Paahtoleipä	lankahylly/ritilä	4	▼▼▼	230	1-4
Jauhelihapiras	lankahylly (tukiritilä) + matala paistoastia rasvankeräysastiaksi	4	▼▼▼	230	20-35

* 10 minuutin esilämmitys.

SUUTINTAULUKKO

Kaasutyyppi, paine	Wobbe-arvo	Apupoltin		Normaali poltin	
		Vakio			
		maks.	min.	maks.	min.
MaakaasuH Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , MaakaasuE , MaakaasuE+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Nimellislämpösyöttö (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Kulutus (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Suutintyyppi (1/100 mm)	72X	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	103Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Suutintunnus ID	690771		568169	
Nestekaasu 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Nimellislämpösyöttö (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Kulutus (g/h)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Suutintyyppi (1/100 mm)	50	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Suutintunnus ID	690780		568175	

Kaasutyyppi, paine	Wobbe-arvo	Suuri poltin	
		maks.	min.
MaakaasuH Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , MaakaasuE , MaakaasuE+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Nimellislämpösyöttö (kW)	3,0	0,76
	Kulutus (l/h)	285,9	72,4
	Suutintyyppi (1/100 mm)	130H3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Suutintunnus ID	574285	
Nestekaasu 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Nimellislämpösyöttö (kW)	3,0	0,76
	Kulutus (g/h)	218,3	55,3
	Suutintyyppi (1/100 mm)	86	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Suutintunnus ID	574287	

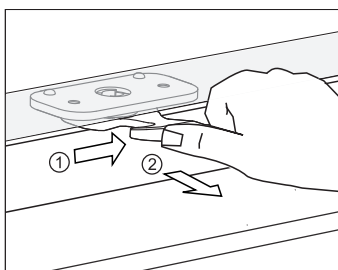
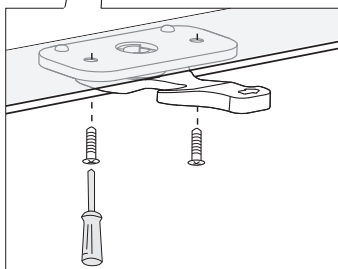
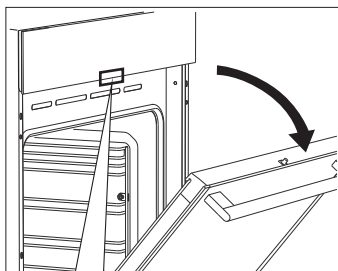
¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

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

Polttimen teho ilmoitetaan suhteessa Hs-kaasun korkeimpaan kaloriarvoon.



Grilliiä saa käyttää vain uunin oven ollessa kiinni. Ainoastaan kaasulaitoksen valtuuttama asiantuntija tai valtuutettu huoltoteknikko saa kytkeä laitteen kaasunsyöttöön tai säätää erilaisella kaasulla käytettäväksi!

A**B**