

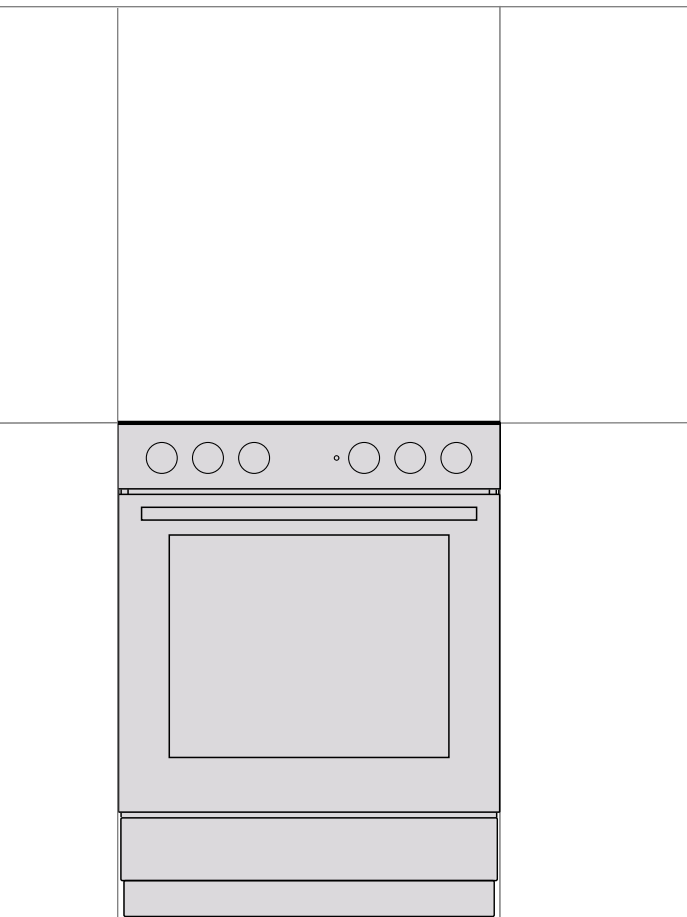
**gorenje**

FI

FI

# KÄYTTÖOHJEET

## VAPAASTI SEISOVA LIESI



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.

**Katso tarkemmat ohjeet ja vinkit osoitteesta <http://www.gorenje.com> tai skannaamalla arvokilvessä oleva QR-koodi.**



Käyttöoppaassa on käytetty seuraavia symboleita, ja niiden merkitykset ovat seuraavat:



**TIEDOTE!**

Tieto, neuvo, vinkki tai suositus



**VAROITUS!**

Varoitus – yleinen vaara



On tärkeää, että luet ohjeet huolellisesti

# 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.

Liesi ruostumattomasta teräksestä koostuvalla ohjauspaneelilla ja jäähdytyspuhaltimella varustettu sähköuuni. Uunin käytön aikana ilma virtaa liedestä ohjauspaneelin alla olevalle alueelle, kun ovi suljetaan. Jos ilmavirtaa ei ole, kytke laite pois päältä ja ota yhteyttä huoltoon.

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 (kaasutyypin 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 ilmanvaihtoaukot avoinna tai asenna mekaaninen ilmanvaihtolaite (mekaaninen liesituuletin).



**HUOMIO:** kaatuminen mahdollist.



**VAROITUS:** Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava kulmatuki. Perehdy 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 puoliilta, 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 poltinosien 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 seinä 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 jäähdystysoletttimeen 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 3x1,5 mm<sup>2</sup> kokoista johtoa, tyyppi H05Z1Z1-F3G1,5 (H05VV-F3G1,5) 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. Kiinteään 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.**

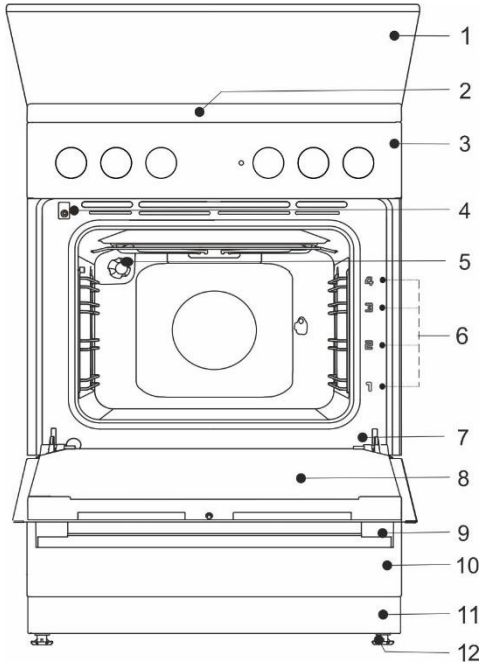
# YHDISTELMÄLIESI

## Laitteen kuvaus



### TIEDOTE!

Laitteen toiminnot ja varusteet riippuvat mallista.



- 1 Laitteen kansi
- 2 Keittotaso
- 3 Ohjausyksikkö
- 4 Uuninluukun kytkin
- 5 Valaistus
- 6 Kiskot, paistotaso
- 7 Arvokilpi
- 8 Uuninluukku
- 9 Luukun kahva
- 10 Vetolaatikko/käännä alas
- 11 Jalusta
- 12 Säädettävät jalat



**Sähköiset parametrit** (mallista riippuen, katso laitteen tietokilpi)  
220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x16A

Suojausluokka: IPX0

Määrämaa	Laiteluokat
FI	I2H, I3B/P, I12H3B/P

## LÄMMÖN TULO

Tyyppinimi	Nimellinen sähkön tulo yhteensä (kW)	
	Uuni ilman grilliä	Uuni grillillä
FM6A1x-xxxxx	2,2	2,8
FM6A3x-xxxxx	3,2	2,8
FM6A4x-xxxxx	-	3,3

<b>Keittotaso</b>		
<b>Nimellislämpösyöttö (kW)</b>	7,8	8,3

## 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 kanta 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.

## 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 jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia. Jäähdytystuuletin on käynnissä uunin ollessa päällä.



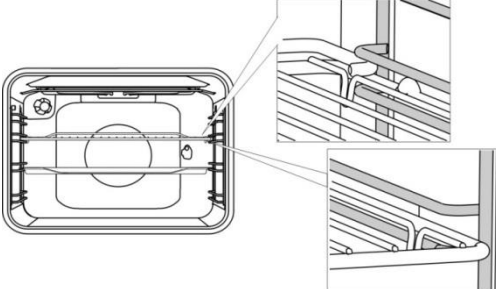
Laitte ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

## 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.

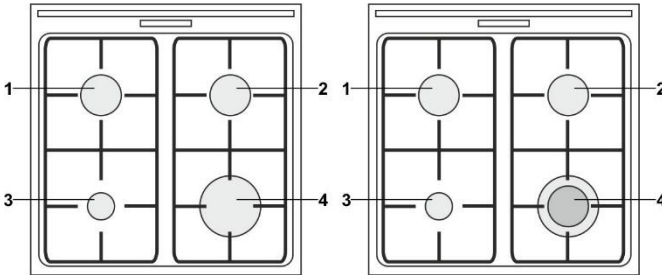


Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.

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

## KEITTOTASO (mallista riippuen)



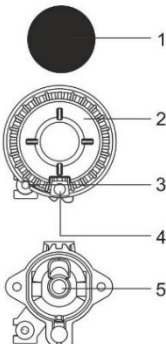
1. Keittoalue takana vasemmalla
2. Keittoalue takana oikealla
3. Keittoalue edessä vasemmalla
4. Keittoalue edessä oikealla

## 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 kypsentämiseen 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.

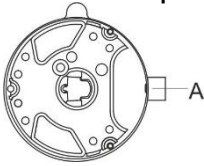
## KAASUPOLTTIMET

- Jos haluat käristää lihaa, aseta poltin ensin maksimiteholle 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.



- 1 Poltinkruunun kansi
- 2 Poltinkruunu, jossa on kansituki
- 3 Lämpökytin (tai lämpösähköinen turvalaite, vain joissain malleissa)
- 4 Sytytystulppa
- 5 Suutin

## Monirenkainen poltin (Kolmoispoltin)

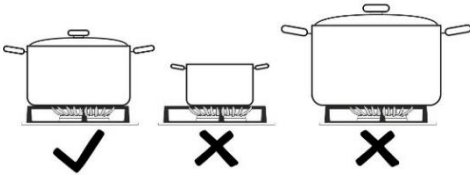


A Suutin

## KEITTOASTIOITA KOSKEVIA VINKKEJÄ

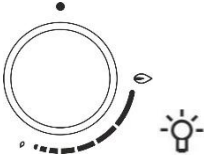
- Valitsemalla oikeankokoisen astian varmistat ihanteellisen keittoajan ja kaasunkulutuksen. Keittoastian halkaisijalla on suurin merkitys.
- Jos kattila tai pannu on liian pieni, sen pohjan reunojen ylitse ulottuvat liekit vaurioittavat astiaa. Myös kaasunkulutus kasvaa.
- Jos kattila tai pannu on liian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

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



Poltintyyppi	Astian halkaisija
Suuri (3,0 kW)	220-260 mm
Normaali (1,9 kW)	180-220 mm
Ylimääräinen (1,0 kW)	120-180 mm
Monirenkainen poltin (3,6 kW)	220-260 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 epävakaata 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.



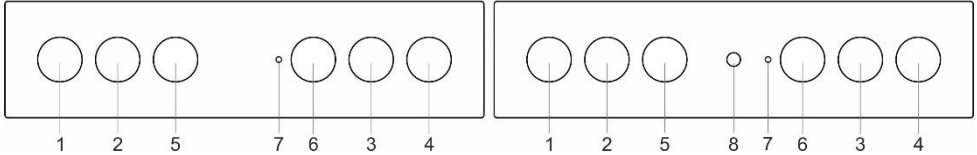
Sähköinen sytytys toimii ainoastaan virtajohdon ollessa liitettynä pistorasiaan. Jos sähköinen sytytys ei toimi puuttuvan virran tai kostuneiden sytyttimien vuoksi, kaasu voidaan sytyttää myös tulitikulla tai savukkeensytyttimellä.

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.

### OHJAUSYKSIKKÖ (mallista riippuen)

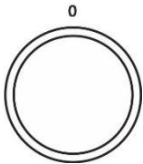


1. Keittoalueen säätönappi, vasen etu
2. Keittoalueen säätönappi, vasen taka
3. Keittoalueen säätönappi, oikea taka
4. Keittoalueen säätönappi, oikea etu
5. Kypsennysjärjestelmän valintanappi
6. Uunin lämpötilan nappi
7. Käytön merkivalo. Lamppu palaa uunin lämmitessä ja sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.
8. Sähköisen sytytyksen nappi

### UUNI (mallista riippuen)

#### KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA

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 50–275/300°C. Valitsimen kiertäminen myötäpäivään nostaa lämpötilaa ja päinvastoin, vastapäivään kiertäminen laskee lämpötilaa.



Jos valitsinta käännetään väkisin nolla-asennon yli, seurauksena on termostaatin vaurioituminen!

#### UUNIN SAMMUTTAMINEN



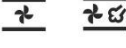










Käännä KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".

#### UUNI VALO

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

#### KYSENNYSJÄRJESTELMÄ

Järjestelmä	Kuvaus
	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis. Ehdotettu lämpötila: 50°C-max.
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahata ainoastaan yhdellä tasolla. Ehdotettu lämpötila: 200°C.

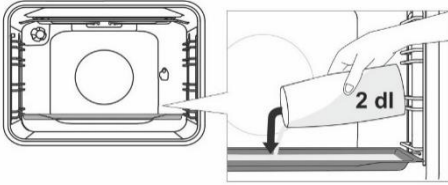
Järjestelmä	Kuvaus
	YLÄLÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan: Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus). Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	ALÄLÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	YLÄ- JA ALÄLÄMPÖVASTUS SEKÄ PUHALLIN * Molemmat lämpövastukset ja puhallin toimivat. Puhallin mahdollistaa kuumen ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	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 paahtaa leipää. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	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. Ehdotettu lämpötila: 170°C. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoiduille ruokalajeille. Ehdotettu lämpötila: 170°C.
	INTENSIIVINEN PAISTAMINEN (ILMAFRITEERAUS) Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen versio pikaruuan paistamisesta. Sopii pienemmille paistovalmiille liha-, kala-, vihannes- ja pakastetuotteille (ranskalaiset perunat, kananugetit). Ehdotettu lämpötila: 200-220°C.
	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. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	ALÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	PIZZA-JÄRJESTELMÄ Tämän ohjelman paistolämpötila on asetettu saavuttamaan vähintään 275°C. Ohjelma on suunniteltu erityisesti täydellisen pizzan, focaccian, flatbreadin ja vastaavien leivottujen herkkujen paistamiseen.
	PAKASTERUOAN PAISTAMINEN Tämä menetelmä mahdollistaa pakasteruokien paistamisen lyhyemmässä ajassa ilman esilämmitystä. Optimaalinen esipaistetuille pakastetuotteille (leipomotuotteet, croissantit, lasagne, ranskalaiset perunat, kananugetit), lihalle ja vihannoiksille. Ehdotettu lämpötila: 190-200°C.
	SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen. Ehdotettu lämpötila: 0°C.
	AQUA CLEAN Ainoastaan alämlämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia. Ehdotettu lämpötila: 70°C.

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

## PAISTAMINEN LISÄÄMÄLLÄ HÖYRYÄ



Näiden järjestelmien avulla pystyt paistamaan käyttämällä lisänä höyryä. Höyry johtaa parempaan ruskistumiseen ja rapeampaan pintaan.



Aseta uunipannu ensimmäiseen kiskoon uunin ollessa vielä kylmä. Kaada uunipannulle enintään 2 dl vettä. Aseta paistettava ruoka toiselle kehikotasolle ja käynnistä järjestelmä.



Älä työnnä syvää leivinpeltiä ensimmäiseen ohjaimen, vaan aseta se yhden tason verran korkeammalle.



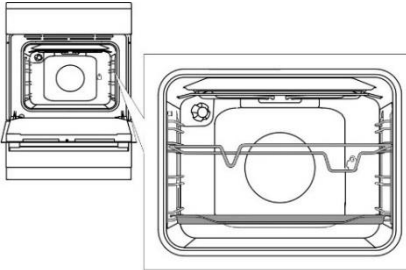
Jotta toiminto toimii optimaalisesti, älä avaa uunin luukkuja äläkä lisää vettä paiston aikana.

## JÄRJESTELMIEN KUVAUKSET

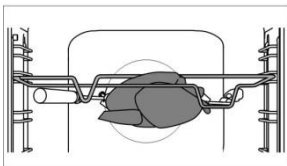
- Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.
- Käytä tummia mustalla silikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.
- 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 kondensaatin syntyminen ehkäisemiseksi (kastetta).

## Vartaalla kypsennys (mallista riippuen)

Maksimilämpötila varrasta käytettäessä on 230°C.



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



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.



Älä laita syvää paistoastia ensimmäiseen kiskoon.

## 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.**

### Alumiinipinnat (kaasupoltin)

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



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 (saippualliuos) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta sitä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai luottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

### Lakutat pinnat ja muoviosat (mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikiilpiä 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.

### 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

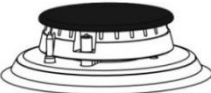
Älä käytä karkeita, hankaavia aineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun lasin puhdistamiseen, koska seurauksena voi olla pinnan säröytyminen ja särkyminen. Puhdista lasipinnat erityisillä lasille, peileille ja ikkunoille tarkoitetuilla aineilla ja välineillä.



### TIEDOTE!

**Älä koskaan käytä aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita.**

## KAASUPOLTIN



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



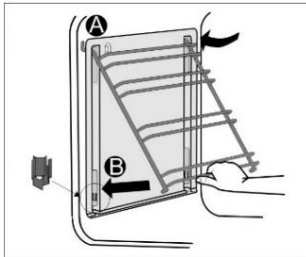
**Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.**

## 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".



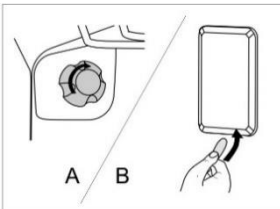
**Älä pese katalyyttikappaleita astianpesukoneessa.**

## LAMPUN VAIHTAMINEN

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

### Irrota laite verkkovirrasta!

Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W. (normaali lamppu E14, 230 V, 25 W - mallista riippuen)



**A** Poista lampun suojuksen ja vedä irti tai irrota lamppu



Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

**B** Irrota lampun suojuksen tasapaisella ruuvimeisselillä ja poista se. Vaihda lamppu.



Varo, ettet vahingoita lasia.

## OVEN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

Liedet on varustettu uusilla turvallisilla MUKAVUUS-saranoilla. Nämä erikoissarannot 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)

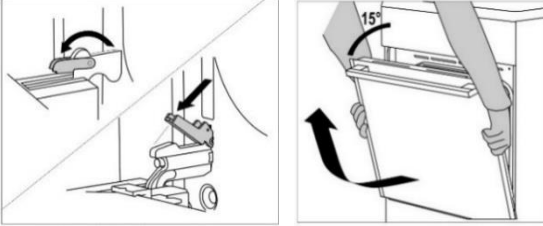
Avaa luukun lukko työntämällä sitä kevyesti oikealle peukalollasi ja vetäen samalla luukkua ulospäin.



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

## UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN JA ASETTAMINEN PAIKALLEEN (mallista riippuen)

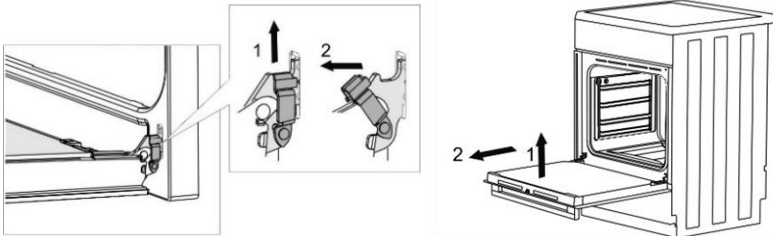
- Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
- Kierrä saranoiden siivekkeitä (jos luukku suljetaan tavanomaisesti). Jos kyseessä on PEHMEÄSTI sulkeutuva järjestelmä, kierrä siivekkeitä 90°.
- Sulje uuninluukku hitaasti, kunnes siivekkeet kiinnittyvät luukun sivulistojen saranoihin. Kulman ollessa 15° (luukun suljettuun asentoon nähden) sulje luukkua 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)

- Avaa uuninluukku (pääteasentoon saakka).
- Nosta siivekkeet ylös ja käännä ne.
- Sulje uuninluukku hitaasti, nosta sitä hieman ja vedä irti laitteen molemmista saranoista.



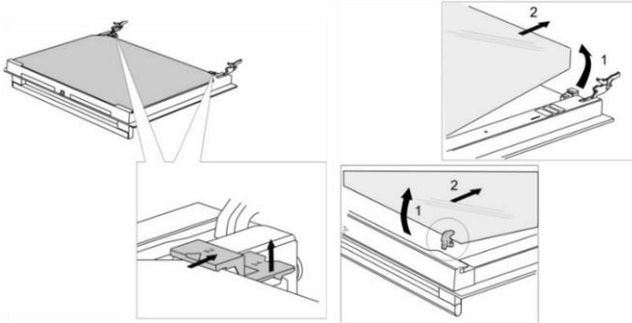
Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä luukun asettamiseksi takaisin paikalleen. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kiinni koukuissaan.



## 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.

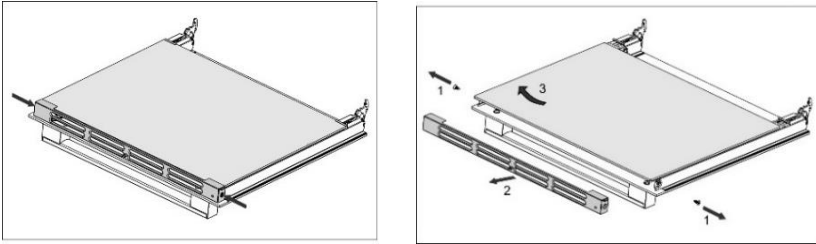


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

## 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.

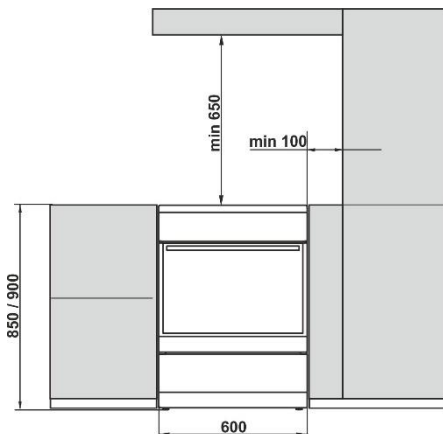


Suorita nämä toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä lasipaneelin asettamiseksi takaisin paikalleen.

**Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liitännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.**

## ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

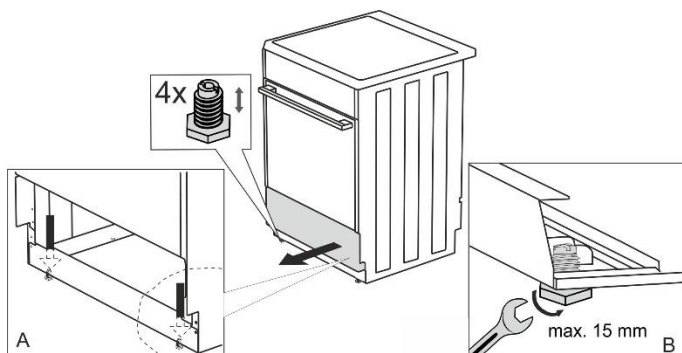
### LAITTEEN SIJOITTAMINEN (mm) (mallista riippuen)



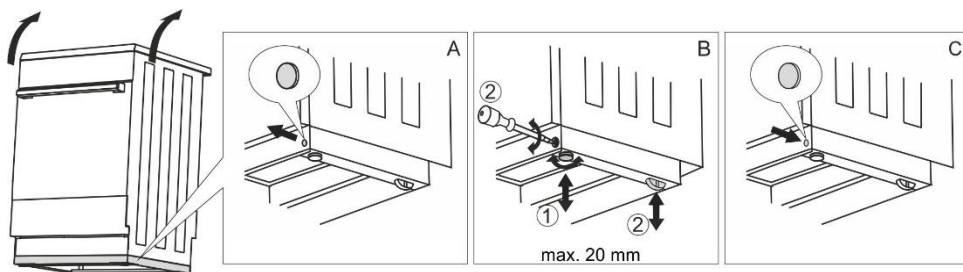
Seinien ja kalusteiden, jotka ovat aivan kiinni laitteessa (lattia, liedon takana oleva seinä, sivulla olevat seinät), on kestävävä vähintään 90°C:n lämpötiloja.

### LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI (mallista riippuen)

**A)** Lieden korkeus on 850 mm. Voit säätää laitteen korkeutta välillä 850–865 mm.

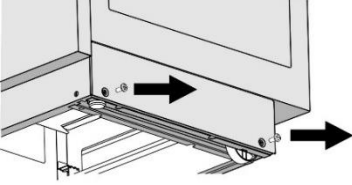


**B)** Lieden korkeus on 900 mm. Voit säätää laitteen korkeutta välillä 850–920 mm tai 900–920 mm (mallista riippuen).

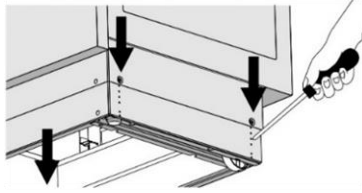


## LIEDEN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN (mallista riippuen)

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



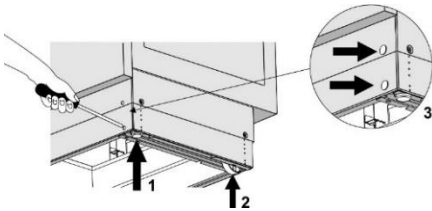
Torx T20



- Aseta liesi lattialle takaosa alaspäin.
- Avaa ruuvit, katso nuolet.

- Aseta haluttu korkeus.
- Ruuvaa ruuvit takaisin paikoilleen.

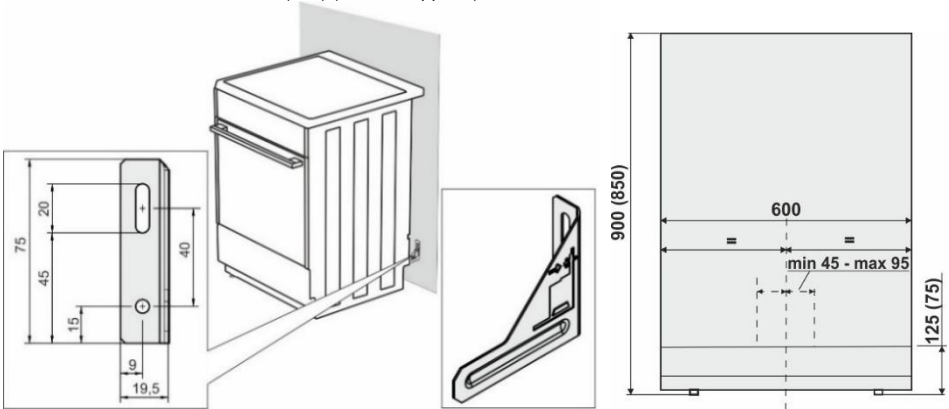
## Liesi on asennettava vaakasuoraan!



Noudata seuraavia ohjeita:

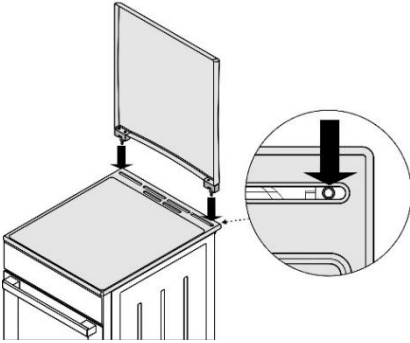
- Kierrä säätöruuveja (katso kuva 1) liedn korkeuden säätämiseksi oikealle tasolle.
- Säädä pyöriä (katso kuva 2) ruuvaamalla niitä kahdella jalkalistan etuosassa olevalla ruuvilla. Tarkasta vesivaa'alla, että liesi on vaakatasossa.
- Aseta suojatulpat jalkalistan etuosan reikiin (katso kuva 3).

## KAATUMISNE ESTÄMINEN (mm) (mallista riippuen)

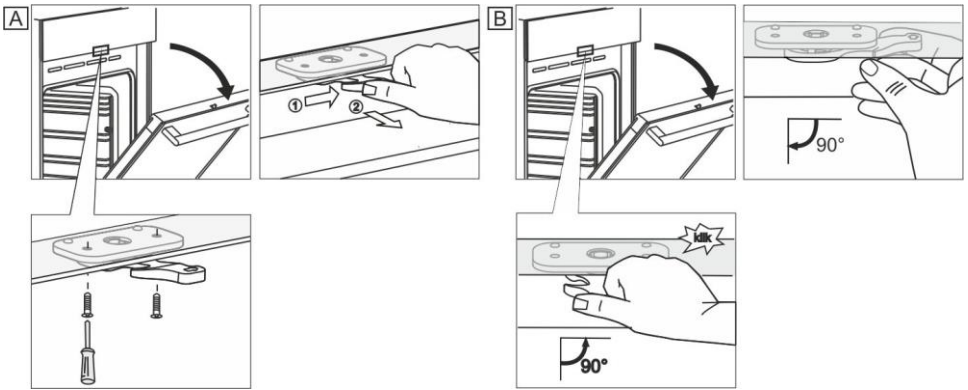


Kiinnitä pidike seinään kaavion mukaisesti toimitukseen sisältyvillä ruuveilla ja ankkureilla. Jos mukana toimitettuja ruuveja ja ankkureita ei voida käyttää, käytä sellaisia, jotka takaavat varman kiinnityksen seinään.

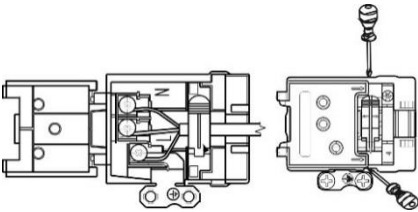
## LAITTEEN KANSI – ASENNUS (mallista riippuen)



## LUUKUN LUKKO (mallista riippuen)



## LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN

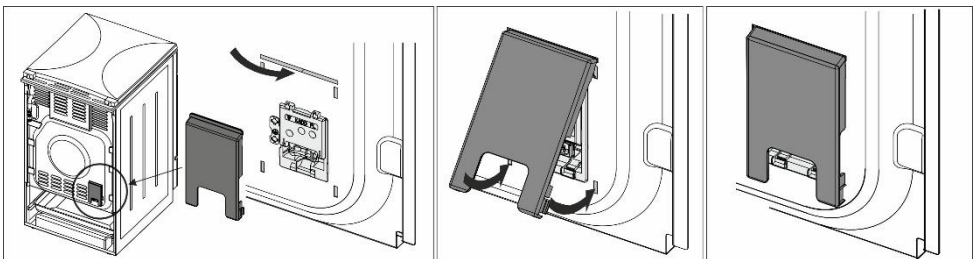


Jos laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

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

## KIINNIKKEEN SUOJAUS

Kiinnikkeet on suojattava kiinnikesuojuksilla, katso lisävarusteet. Sähköiskun vaara.



## KAASULIIITÄNNÄT

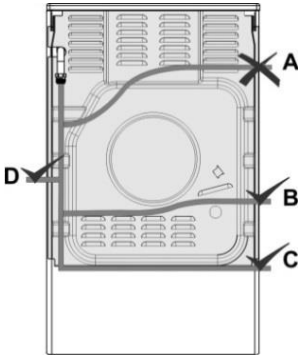
### TEHDASASETUKSET

- 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 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 voittunut, 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 kaasupulloon paikallisen kaasunjakelu-yhtiön 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 epämetallitiiviste. (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 epämetallitiivisteitä ja tiivisteaineita liitäntöjen tiivistämiseksi. Käytä jokaista tiivistettä ainoastaan kerran. Liitteiden epämetallitiivisteiden paksuus saattaa muuttua jopa 25 prosenttia.
- Liitä laite kaasunsyöttöön käyttäen sertifioitua, joustavaa letkua. Letku ei saa koskettaa laitteen yläosaa.

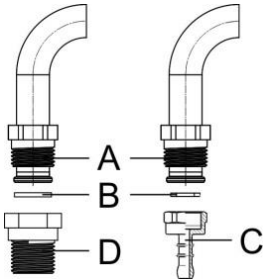
### Liittäminen joustavalla letkulla



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 liitännät 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.

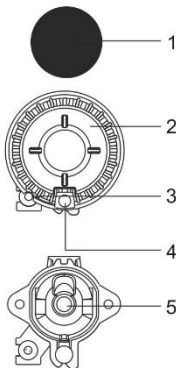
Kun laite on muunnettu toisella kaasutyyppillä käytettäväksi, vaihda kaasutyyppin ilmaiseva tarra (tyyppikilvessä) uuteen vastaavaan tarraan ja testaa laitteen toiminta ja tiiviys.

Tarkista, etteivät sähköjohdot, kapillaaritermostaatit ja lämpöelementit työnny kaasunvirtaualueelle.

## Säätöelementit

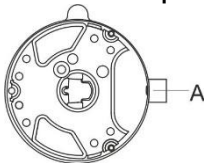
- Polttimien vähimmäislämpösyötön säätöosiin pääsee ohjauspaneelin aukkojen kautta.
- Irrota säätimet.

## Kypsennyspoltin



- 1 Poltinkruunun kansi
- 2 Poltinkruunu, jossa on kansituki
- 3 Lämpökytkin (tai lämpösähköinen turvalaite, vain joissain malleissa)
- 4 Sytytystulppa
- 5 Suutin

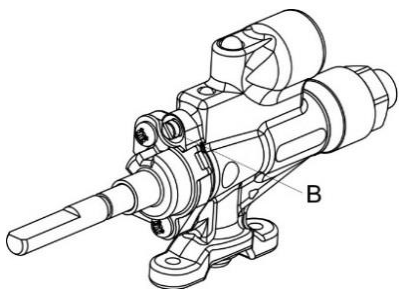
## Monirenkainen poltin (Kolmoispoltin)



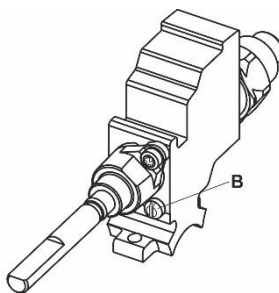
- A Suutin

## 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.



# KYPSENNYSTESTI

Testattu standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti.

## PAISTAMINEN

Ruokalaji	Varusteet	Paistotaso (alhaalta päin)	Järjestelmä		Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)
<b>Keksit yksi taso</b>	matala emalipintainen paistopelti	3			140-150*	20-35
<b>Keksit yksi taso</b>		3			140-150*	20-35
<b>Keksit kaksi tasoa</b>		2, 3			140-150*	30-45
<b>Keksit kolme tasoa</b>		2, 3, 4			130-140*	30-45
<b>Vuokaleivokset yksi taso</b>	matala emalipintainen paistopelti	3			160-170*	20-35
<b>Vuokaleivokset yksi taso</b>		3			160-170*	20-35
<b>Vuokaleivokset kaksi tasoa</b>		2,3			140-150*	30-45
<b>Vuokaleivokset kolme tasoa</b>		2, 3, 4			140-150*	35-50
<b>Kakku</b>	pyöreä metallivuoka ø26 / lankahylly (tukiritilä)	2			160-170*	20-35
<b>Kakku</b>		2			160-170*	20-35
<b>Omenapiirakka</b>	2x pyöreä metallivuoka ø20 / lankahylly (tukiritilä)	2			170-180	50-70
<b>Omenapiirakka</b>		3			160-170	50-70
<b>Paahtoleipä</b>	lankahylly/ritilä	4			230*	0,5-3
<b>Jauhelihapiras</b>	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.		
<b>MaakaasuH</b> Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> <b>MaakaasuE,</b> <b>MaakaasuE+</b> Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Nimellislämpösyöttö (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Kulutus (l/h)	95	46	181	46
	Suutintyyppi (1/100 mm)	72 X	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	103 Z	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Suutintunnus ID	690771		568169	
<b>Nestekaasu 3+, B/P</b> Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Nimellislämpösyöttö (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Kulutus (g/h)	73	35	138	35
	Suutintyyppi (1/100 mm)	50	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	68	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Suutintunnus ID	690780		568175	

Kaasutyyppi, paine	Wobbe-arvo	Suuri poltin		Monirenkainen poltin	
		maks.	min.	maks.	min.
<b>MaakaasuH</b> Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> <b>MaakaasuE,</b> <b>MaakaasuE+</b> Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Nimellislämpösyöttö (kW)	3,0	0,76	3,6	1,56
	Kulutus (l/h)	286	72	343	149
	Suutintyyppi (1/100 mm)	130 H3	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>	145 H3	57 <sup>1)</sup>
	Suutintunnus ID	574285		568170	
<b>Nestekaasu 3+, B/P</b> Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Nimellislämpösyöttö (kW)	3,0	0,76	3,5	1,56
	Kulutus (g/h)	218	55	255	114
	Suutintyyppi (1/100 mm)	86	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>	94	57 <sup>1)</sup>
	Suutintunnus ID	574287		568176	

<sup>1)</sup> Copreci / <sup>2)</sup> Sabaf

- 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.



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



# **gorenje**

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o  
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)

CE