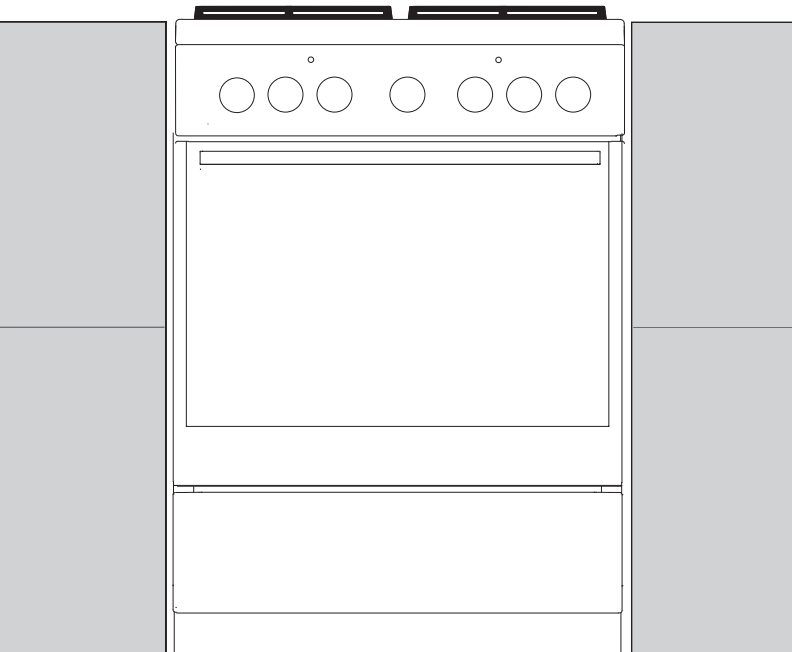


FI

## YKSITYISKOHTAISET OHJEET

ERILLISEN  
YHDISTELMÄLIEDEN  
KÄYTTÖÄ VARTEN

**gorenje**



FK6A...  
FM6A...

**Kiitämme sinua** luottamuksestasi ja siitä, että ostit laitteemme.

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

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

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

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

Käyttöohjeet löytyvät myös verkkosivustoltamme:

<http://www.gorenje.com>

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



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

# SISÄLLYSLUETTELO

<b>4 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA</b> 9 Ennen laitteen liittämistä ..... <b>10 ERILLINEN YHDISTELMÄLIESI</b> 14 Ohjauyksikkö 15 Laitteen tiedot - tietokilpi	<b>JOHDANTO</b>
<b>16 LAITTEEN KÄYTTÖ</b> 16 Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa 16 Keittotasojen (mallista riippuen) 21 Uuni 23 Asetusten valitseminen 23 Kypsennyksen aloittaminen 23 Uunin kytkeminen pois päältä 24 Järjestelmien (kypsennystilat) kuvaukset ja kypsennystaulukot	<b>LAITTEEN KÄYTTÖ</b>
<b>40 HUOLTO JA PUHDISTUS</b> 41 Tavanomainen uunin puhdistus 41 Keittotasojen puhdistus 42 Kaasupoltin 43 Aqua clean -toiminnon käyttäminen uunin puhdistamiseen 44 Lanka- ja teleskooppisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen 45 Katalyyttikappaleiden puhdistaminen ja asentaminen 46 Uunin luukun poistaminen ja asentaminen (mallista riippuen) 49 Uunin luukun lasin poistaminen ja asentaminen 51 Lampun vaihtaminen	<b>HUOLTO JA PUHDISTUS</b>
<b>52 ERITYISET VAROITUKSET JA VIRHEILMOITUKSET</b>	<b>VIANETSINTÄ</b>
<b>54 ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET</b> ..... <b>61 SUUTINTAULUKKO</b> ..... <b>63 HÄVITTÄMINEN</b>	<b>MUU</b>

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

---



## LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

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

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

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

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

**VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

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

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

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

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

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

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

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

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

HUOMIO: Mikäli keittolevyn lasi rikkoontuu:

- sulje kaikki polttimet ja sähköiset lämmityselementit välittömästi ja eristä laite virtalähteestä
- älä koske laitteen pintaa
- älä käytä laitetta.

Käytä laitteen liitäntäjohtona halkaisijaltaan 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> kokoista johtoa, tyyppi H05VV-F5G1,5 tai parempi. Johto on asennettava huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön toimesta.

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman tukia tai sokkeliä.

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

Käytön jälkeen sammuta liesielementti säätimestä, äläkä luota astiantunnistimeen.

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

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

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

Ruostumattomasta teräksestä valmistetulla ohjauspaneelilla ja sähköuunilla varustettu liesi on varustettu jäähdystysolettimella.

Uunin käytön aikana ilma virtaa liedestä ohjauspaneelin alla olevalla alueella, kun luukku on suljettu.

Jos ilmavirtaa ei ole, sammuta laite ja ota yhteys huoltoon.

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



- HUOMIO: kaatuminen mahdollista.



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

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

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

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen asiaankuuluvia määräyksiä noudattaen.

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

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

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

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

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

Laitteen asetukset määritellään arvokilvessä.

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

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

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

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Jos huomaat vikoja kaasuasennuksessa tai jos tunnet kaasunhajua huoneessa:

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

Älä vuoraa uunin 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 peitetyinä tai tukittuina.

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

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

Laite on painava. Sen kantamiseen tarvitaan vähintään 2 henkilöä.

## ENNEN LAITTEEN LIITTÄMISTÄ

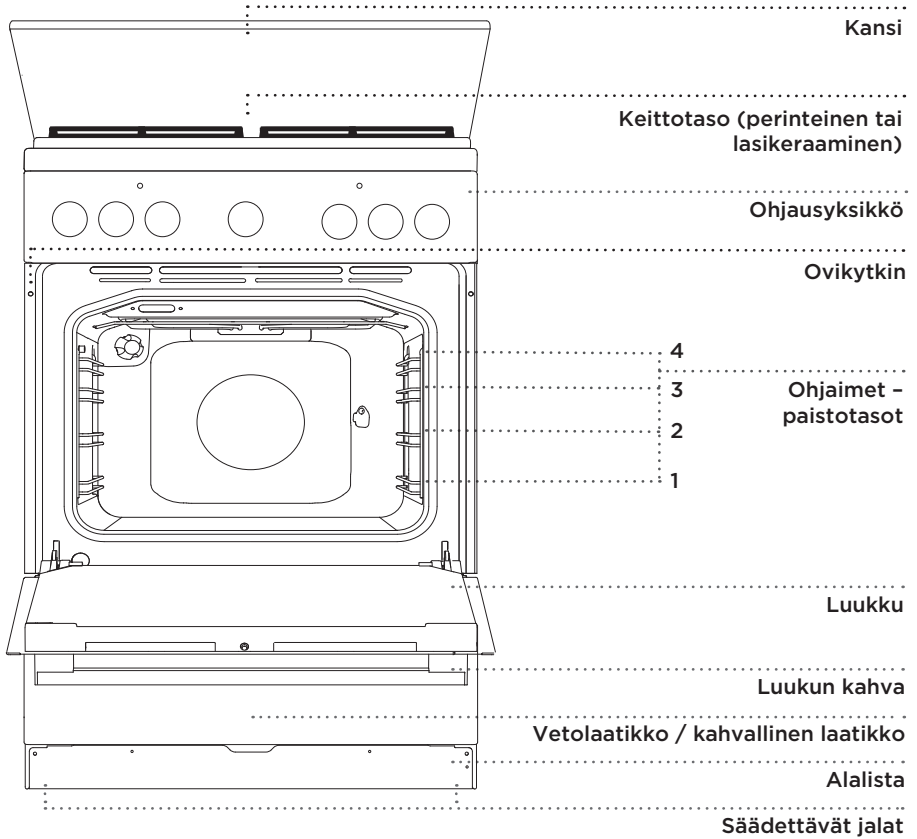


Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liitännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.

# ERILLINEN YHDISTELMÄLIESI

## LAITTEEN JA VARUSTEIDEN KUVAUS (vaihtelevat mallista toiseen)

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



## LAITTEEN KANSI

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



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.

## PAINO-VETONUPPI

Paina kevyesti nuppia, kunnes se menee pois, pyöritä sitä sen jälkeen.



Kierrä aina käytön jälkeen nuppi takaisin "off"-asentoon ja paina se takaisin sisään. Paino-vetonuppi voidaan painaa takaisin vain silloin, kun kytkin on "off"-asennossa.

## MERKKIVALO

Keltainen valo on päällä aina kun laitteen toiminta on aktivoituna.

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

Kun toiminto on valittu, valitun nupin valinta syttyy. Näillä laitteilla ei ole keltaista valoa (vain joillakin malleilla).

Uunin valaistus kytketään päälle automaattisesti, kun kypsennysjärjestelmä on valittu.

## LANKAOHJAIMET

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsentämisen neljällä tasolla (huomaa, että paistotasot/kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin).

Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillausta varten.

## ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle.

Teleskooppikiskot saattavat olla osittain tai kokonaan ulosvedettävät.

## UPOTETUT OHJAIMET

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

## UUNINLUUKUN KYTKIN

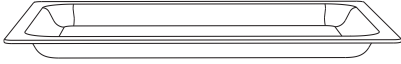
Kytkin sammuttaa uunin lämmityksen ja puhaltimen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun uunin luukku suljetaan, kytkin kytkee lämpövastukset jälleen päälle.

## JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laite on varustettu jäähdystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

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


## UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (mallista riippuen)

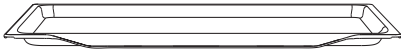


**LASISIA PAISTOASTIOITA** käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

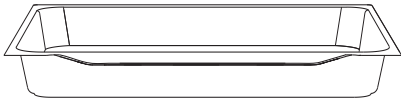


**RITILÄÄ** käytetään grillaukseen tai kypsentämiseen käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.


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



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

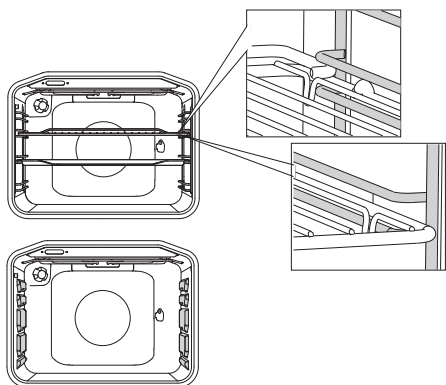


**SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

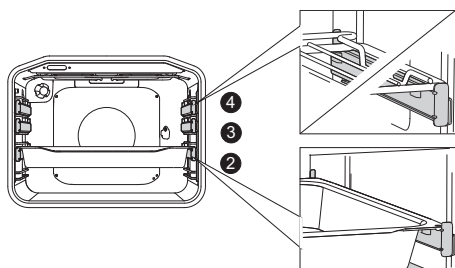
 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastiana.




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

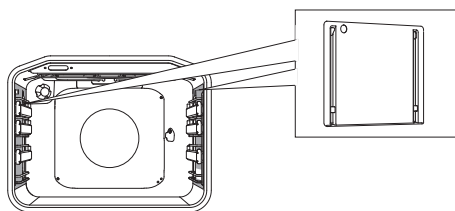


,Ritilä on aina asetettava lankaprofiilien väliseen uraan.



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

 Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat täysin sisällä.



**KATALYTTIKAPPALEET** estävät roiskuvaa rasvaa tarttumasta kiinni uunin seinämiin.



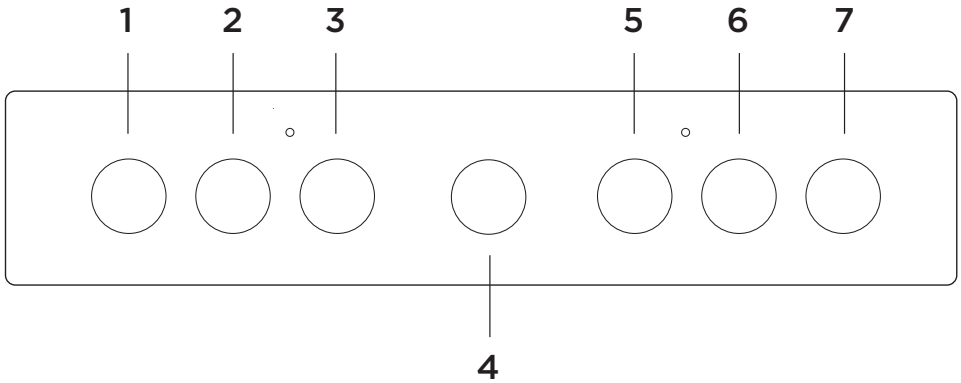
**VARRASTA** (lihavarras) käytetään lihaa paistettaessa. Sarja koostuu varrastuesta, vartaasta ruuveineen ja poistettavasta kädensijasta.



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

# OHJAUSYKSIKKÖ

(mallista riippuen)



- 1 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, ETUVASEN
- 2 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, TAKAVASEN
- 3 KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI
- 4 MINUUTTIMITUSTIN/ KIPINÄSYTYTTIMEN PAINIKETTA (mallista riippuen)
- 5 LÄMPÖTILAN SÄÄDIN
- 6 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, TAKAOIKEA
- 7 KEITTOALUEEN SÄÄDIN, ETUOIKEA

## HUOMAA:

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



# LAITTEEN KÄYTTÖ

## ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

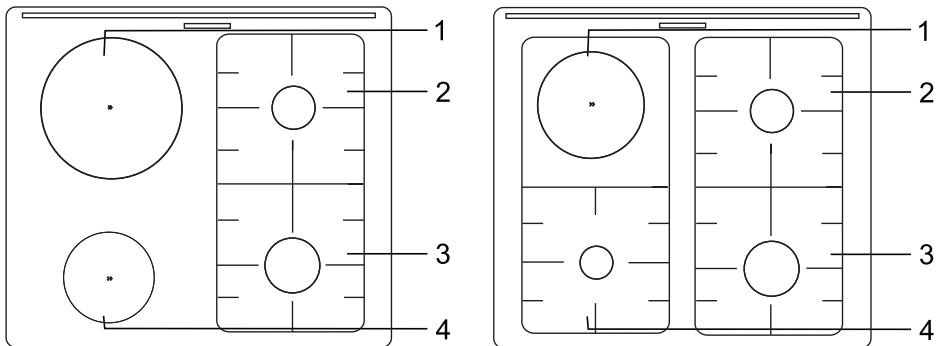
Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

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

Kun laite on toimitettu, pyyhi koko keittotasoa, keittoalueet mukaan lukien, kostealla liinalla.

Jos keittotasolla on tavanomaiset keittoalueet, laita ne päälle maksimitehoon 3 - 5 minuutiksi ilman keittoastiaa. Keittoalueiden kuumentuessa keittotasoa pinnalla saattaa ilmetä savua. Siten keittoalueen pinnoite saavuttaa maksimivastuksensa.

## KEITTOTASO (mallista riippuen)

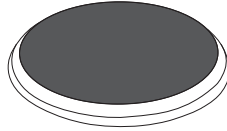
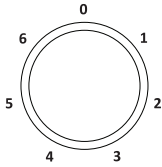


1. Keittoalue takana vasemmalla
2. Keittoalue takana oikealla
3. Keittoalue edessä oikealla
4. Keittoalue edessä vasemmalla





## PERINTEISET KEITTOTASOT

- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat. Tämä mahdollistaa paremman lämmön johtamisen ja estää kuumennuspinnan vaurioitumisen.
- Ylikuumennut rasva ja öljy keittoalueella saattavat syttyä. Ole sen takia varovainen lihaa tai öljyllä ruokaa valmistaessasi, 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 kuumennusteho voidaan asettaa eri vaiheisiin 1 - 6 tai jatkuvasti välille 1 - 4.

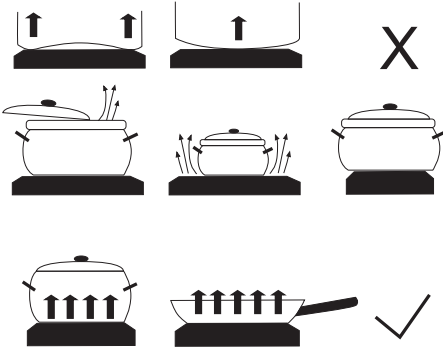
 Kytke keittoalue pois päältä 3 - 5 minuuttia ennen ruoan valmistuksen päättymistä jälkilämmön ja virransäästön hyväksikäyttämiseksi.

 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.**

## KEITTOASTIAA KOSKEVIA VIHJEITÄ



- Käytä laadukkaita keittoastioita, joissa on tasainen ja luja 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.

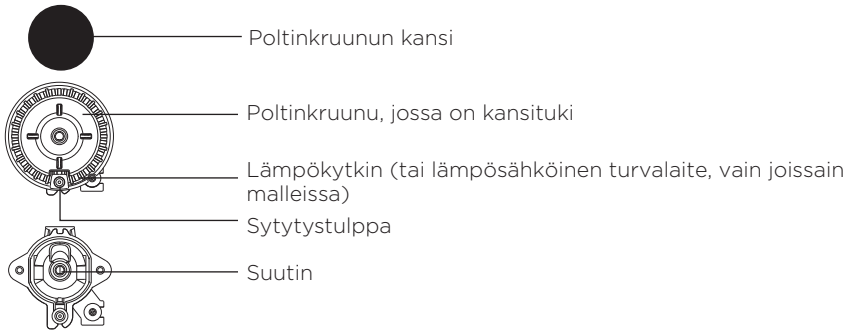
- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta keittoalue ensin maksimiteholle, noudata sen jälkeen painekeitinvalmistajan ohjeita ja käytä vastaavaa säädintä lämmitystehon vähentämiseksi oikeaan aikaan.
- Varmista, että painekeitinissä tai muussa kattilassa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

## ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

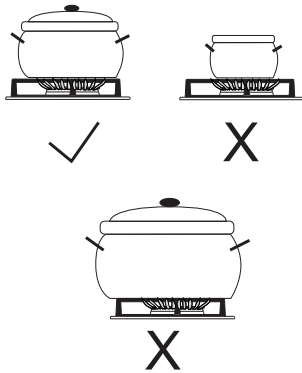
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan tulee olla keittoaluetta vastaava. Jos kattila tai pannu on liian pieni, osa kuumuudesta poistuu, jolloin keittoalue saattaa vaurioitua.
- Käytä aina kantta, mikäli se on mahdollista kyseistä ruokaa kypsennettäessä.
- Keittoastiaan on annosteltava sopiva määrä 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 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.



## KEITTOASTIAA KOSKEVIA VIHJEITÄ



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

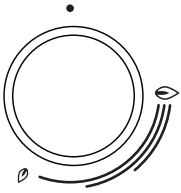
**Kaasulieden supistin** (vain joissain malleissa) Käytä liedен supistinta kypsentaessäsi astiassa, jonka halkaisija on tavallista pienempi. Aseta se lisäpolttimen päällä olevalle ristikolle.



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

## UUNIN SYTYTYS JA KÄYTTÖ (mallista riippuen)



Paina aina säädintä ennen sen kääntämistä.




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

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



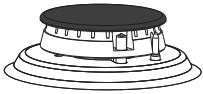
Aseta kattila tai pannu polttimen päällä olevalle ristikolle ennen polttimen sytyttämistä (koskee kolmirenkaista, kaksirenkaista ja mini-wokkipoltinta).

Kun haluat sammuttaa polttimen, käännä säädin vastaavaan asentoon .

### Sytytys yhdellä kädellä



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



### Sytytys kahdella kädellä

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



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

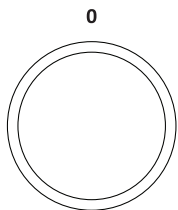


**Jos poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, sulje se ja odota vähintään 1 minuutti. Toista sitten sytytysprosessi.**

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

# UUNI

## KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA (mallista riippuen)



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



Asetuksia voi muuttaa myös ruoan valmistuksen aikana.

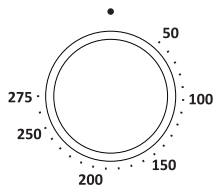
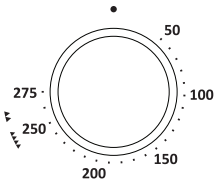
JÄRJESTELMÄN	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA °C
<b>KYSENNYSJÄRJESTELMÄT</b>		
»»»»	<b>NOPEA ESILÄMMITYS</b> Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.	160
==	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/ paahattaa ainoastaan yhdellä tasolla.	200
==	<b>YLÄLÄMPÖVASTUS</b> Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan. Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus).	180
==	<b>ALALÄMPÖVASTUS</b> Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	180
▼▼	<b>GRILLI</b> Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää. Suurin sallittu lämpötila: 230 °C.	220
▼▼▼	<b>SUURI GRILLI</b> 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. Suurin sallittu lämpötila: 230 °C.	220
▼▼▼	<b>GRILLI JA TUULETIN</b> Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kanapalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170


JÄRJESTELMÄN	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA °C
	<b>YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN</b> Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoiduille ruokalajeille.	170
	<b>KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen.	200
	<b>KUUMA ILMA</b> Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	180
	<b>ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN</b> Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180
	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA</b> Kummatkin lämpövastukset ja puhallin aktivoituvat. Puhallin mahdollistaa kuumen ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen.	180
	<b>LAUTASTEN LÄMMITIN</b> Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.	60
	<b>GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b> 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. Aseta lämpötila välille 140-220 °C.	180
	<b>SULATUS</b> Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.	70

<sup>1)</sup> Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

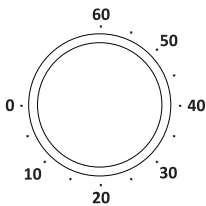
# ASETUSTEN VALITSEMINEN

## PAISTOLÄMPÖTILAN ASETTAMINEN



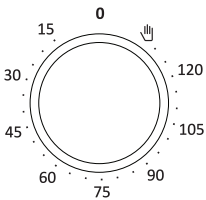
 Aseta lämpötilan säädin asentoon käyttäessäsi uunijärjestelmää suuren grillin ja grillin kanssa.

## KELLON ASETTAMINEN




### MINUUTTIMUISTUTIN

Kierrä nuppia myötäpäivään ajan asettamiseksi. Hienosäädä tämän jälkeen asetukseksi kääntämällä nuppia vastakkaiseen suuntaan. Pisin mahdollinen asetus on 60 minuuttia. Heti kun aika on kulunut loppuun, laite antaa noin viisi sekuntia kestävä äänimerkin.



### SAMMUTUSAJASTIN (ajastinkytkin)

Valitse ensin paistojärjestelmä ja lämpötila. Aseta aika kääntämällä nuppia myötäpäivään. Asetetun ajan loputtua valittu kuumennusjärjestelmä kytketään pois päältä.


 Jos et halua käyttää ajastinkytkintä, tai jos aika on joko lyhyempi kuin 15 minuuttia tai pidempi kuin 120 minuuttia, suosittelemme käyttämään manuaalista asetusta. Käännä nuppia vasemmalle valitaksesi symbolin (käsi). Asennossa 0 uuni ei ole toiminnassa.

## KYSENNYKSEN ALOITTAMINEN

Aseta järjestelmä ja lämpötila ja käynnistä tämän jälkeen kypsennys.

## UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käännä KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".

 Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkun aikaa kypsennyksen päättyttyä, lämpötilasta riippuen. Jos jätät ruoan uuniin, siitä saattaa vapautua kosteutta, joka kerääntyy kondensaattiveden muodossa uunin etupaneeliin ja luukkuun.

# JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

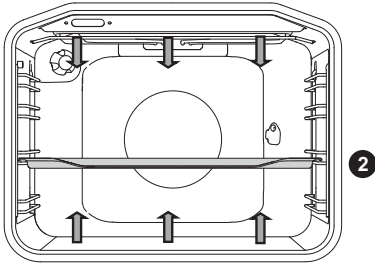
Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).



## ERITYYPPISTEN LIHARUOKIEN VAKIOKYPYSASTEET JA SUOSITELLUT LOPULLISET SISÄLÄMPÖTILAT

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

# YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin.


## Lihan pahtaminen:

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

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

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti	1500	2	180-200	90-110
Porsaanlapa	1500	2	180-200	100-120
Porsasarullat	1500	2	180-200	120-140
Lihamureke	1500	2	200-210	60-70
Naudanpaisti	1500	2	170-190	120-140
Vasikkarullat	1500	2	180-200	90-120
Lampaan ulkofilee	1500	2	180-200	80-100
Kanipaisti	1500	2	180-200	50-70
Poronpaisti	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Broileri	1500	2	190-210	70-90
<b>KALA</b>				
Haudutetut kalat	1000g/pala	2	210	50-60

Käytä tätä järjestelmää kanan paistamiseen, jos laitteessasi ei ole  -järjestelmää.

Käytä tätä järjestelmää pizzan paistamiseen, jos laitteessasi ei ole  -järjestelmää.

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

## 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.

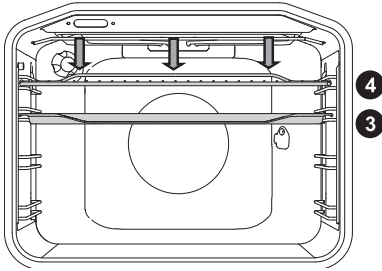
Ruuan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuttia)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Vihanneskohokas	2	190-200	30-35
Makea kohokas	2	190-200	30-35
Sämpylät*	2	190-210	20-30
Valkoinen leipä*	2	180-190	50-60
Tattarileipä*	2	180-190	50-60
Kokojyväleipä*	2	180-190	50-60
Ruisleipä*	2	180-190	50-60
Spelttileipä*	2	180-190	50-60
Saksanpähkinäkakku	2	170-180	50-60
Sokerikakku *	2	160-170	25-30
Juustokakku	2	170-180	65-75
Vuokaleivokset	2	170-180	25-30
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	2	200-210	20-30
Kaalipiirakat	2	185-195	25-35
Hedelmäpiirakka	2	150-160	40-50
Marenkikeksit	2	80-90	120-130
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	170-180	30-40

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



**Älä laita syvää paistoastiaa 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.

Suurin sallittu lämpötila: 230 °C.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

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

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

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

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

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

## Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Häränpihvi, medium	180 g/pala	3	230	15-20
Sian niskapalat	150 g/pala	3	230	18-22
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	3	230	20-25
Grillimakkarat	70 g/pala	3	230	10-15
<b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>				
Paahtoleipä	/	4	230	3-6
Lämpimät voileivät	/	4	230	3-6

## Grillaustaulukko - suuri grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	3	230	15-20
Häränpihvi, kypsä	180 g/pala	3	230	18-25
Sian niskapalat	150 g/pala	3	230	20-25
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	3	230	20-25
Vasikanleike	140 g/pala	3	230	20-25
Grillimakkarat	70 g/pala	3	230	10-15
Spam (Leberkäse, sianlihapasteija)	150 g/pala	3	230	10-15
<b>KALA</b>				
Lohikyljykset/-fileet	200 g/pala	3	230	15-25
<b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>				
Paahtoleipä	/	4	230	1-3
Lämpimät voileivät	/	4	230	2-5

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana. Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritalälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



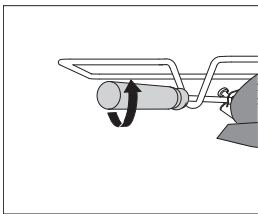
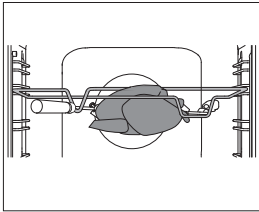
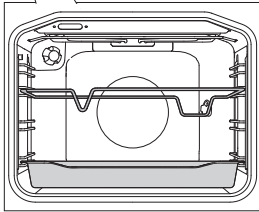
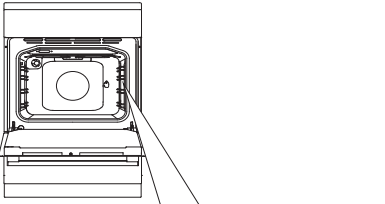
**Pidä uunin luukku aina suljettuna käyttäessäsi grillikuumenninta (infrapuna).**

**Grillikuumennin, ritalä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana. Käytä siksi uunikintaita ja lihapihvejä.**

# Kypsennys vartaalla (mallista riippuen)



Maksimilämpötila rotisserietä käytettäessä on 230 °C.



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

.....  
**2** Lävistä vartaan liha ja kiristä ruuvit.

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

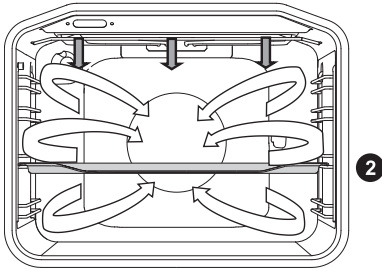
.....  
**3** Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä



Grilli toimii vain silloin, kun uunin ovi on kiinni.

## GRILLI JA TUULETIN

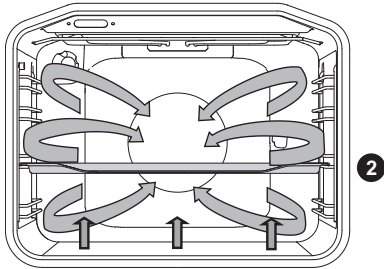


Tätä toimintoa käytettäessä lämpövastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Ankka	2000	2	150-170	80-100
Porsaanpaisti	1500	2	160-170	60-85
Porsaanlapa	1500	2	150-160	120-160
Porsaan lapa	1000	2	150-160	120-140
Puolikas kana	700	2	190-210	50-60
Broileri	1500	2	190-210	60-90
<b>KALA</b>				
Taimen	200 g/pala	2	200-220	20-30

# KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS



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

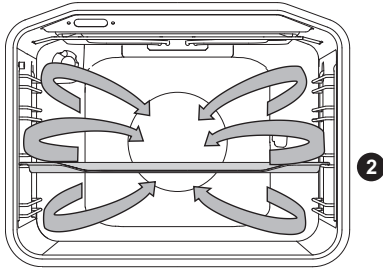
(Katso YLÄ- ja ALALÄMPÖVASTUKSEN kuvaukset ja niitä koskevat vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Juustokakku, murotaikina	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, murotaikina	2	180-200	35-40
Omenapiirakka, kohotettu taikina	2	150-160	35-40
Omenastruudeli, filotaikina	2	170-180	45-65

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



## KUUMA ILMA



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

### Lihan paahtaminen:

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

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

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti, nahallinen	1500	2	170-180	140-160
Ankka	2000	2	160-170	120-150
Hanhi	4000	2	150-160	180-200
Kalkkuna	5000	2	150-170	180-220
Kananrinta	1000	3	180-200	60-70
Täytetty broileri	1500	2	170-180	90-110

## Leivonnaisten paistaminen:

Suosittelimme uunin esilämmitystä.

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 pellillä 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.

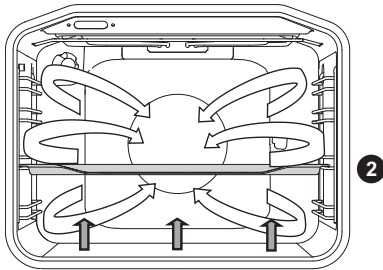
Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Sokerikakku	2	150-160	25-35
Murokakku	2	160-170	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	150-160	45-65
Kääretorttu*	2	160-170	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	160-170	50-70
Omenastruudeli	2	170-180	40-60
Keksit, murotaikina*	2	150-160	15-25
Keksit, pursotetut*	2	140-150	15-25
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	170-180	20-35
Pikkuleivät, filotaikina	2	170-180	20-30
<b>PAKASTEET</b>			
Omena- ja raejuustostruudeli	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit	2	170-180	20-35
Kuorukat, uunissa paistettavat	2	170-180	20-35

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



**Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.**

# ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta 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 pääsisi kiertämään kypsennettävän ruoan yläpuolella.

## Säilöntä:

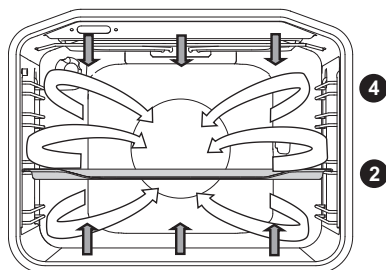
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansiä eikä metallitölkkejä tai purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

Kaada 1 litra vettä syvälle paistopellille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pellille (noin 70°C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

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

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Haudutusai-ka (min)	Lämpötila ja aika hau- dutuksen aloittami- sen jälkeen	Tasaan- tumisaika uunissa (min)
<b>HEDELMÄT</b>					
Mansikat	2	160-180	30-45	/	20-30
Luuhedelmät	2	160-180	30-45	/	20-30
Hedelmäsose	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>VIHANNEKSET</b>					
Maustekurkku	2	160-180	30-45	/	20-30
Pavut/porkkana	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

# YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA



Sitä käytetään kaikenlaisten leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasviesten kuivaamiseen. Odota ennen ruoan laittamista esilämmitettyyn uuniin, että merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran. Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi paista vain yhdellä hyllyllä (tasolla).

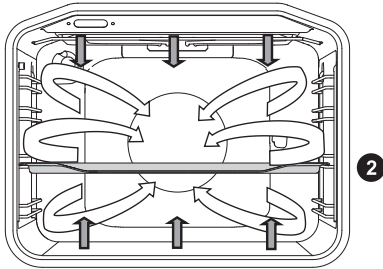
Uuni täytyy esilämmittää. Käytä alhaalta lukien toista tai neljättä kiskoa.

## Leivonnaisten paistotaulukko ylä- ja alalämpöä sekä tuuletinta käytettäessä

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Marmorikakku	2	140-150	45-55
Kakku suorakulmaisella paistopellillä	2	130-140	45-55
Juustokakku	2	130-140	55-65
Hedelmäkakku - murotaikina	2	140-150	35-45
Sokerikakku	2	140-150	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	130-140	35-45
Kääretorttu	2	140-150	15-25
Joululeipä	2	130-140	50-60
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (Bundt-kakku)	2	130-140	40-50
Murotaikinakeksit	2	140-150	15-25
Puristetut keksit *	2	130-140	10-15
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	140-150	15-20
Leipä*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Omenastrudeli	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Filoleivonnaiset	2	150-160	18-25


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

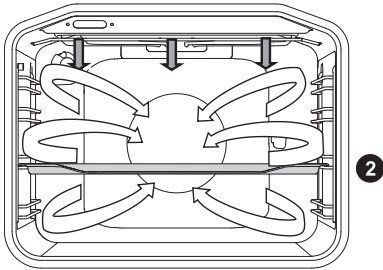
# GENTLEBAKE



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.

Ruuan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>			
Porsaanpaisti, 1 kg	2	190	90 - 120
Porsaanpaisti, 1 kg	2	190	100-130
Naudan sisäfilee, 200 g/kpl	2	180	40 - 50
Kana, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kananrinta, filee, 200 g/kpl	2	200	45 - 60
Vasikanpaisti 1 kg	2	180	95 - 120
<b>KALA</b>			
Kokonainen kala, 200 g/pala	2	190	35 - 45
Kalafilee, 100 g/pala	2	190	25 - 35
<b>LEIVONNAISET</b>			
Murotaikinakeksit	2	150	25-40
Pursotetut keksit	2	150	35-50
Pienet vuokaleivokset	2	170	35-50
Kääretorttu	2	170	40-55
Hedelmäkakku, murotaikina	2	170	65-85

(Koskee laitteita, joissa on ulosvedettävät tai lankakiskot eikä kuumailmajärjestelmää )



Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Ankka	2000	2	150	90-110
Porsaanpaisti	1500	2	160	80-100
Porsaanlapa	1500	2	150	130-160
Porsaan lapa	1000	2	150	130-150
Puolikas kana	700	2	190	60-70
Broileri	1500	2	190	80-100
<b>KALA</b>				
Taimen	200 g/pala	2	200	20-30

## SULATUS



Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä. Sulattamiseen sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteiset täytekakut, kakut ja leivonnaiset, leipä ja sämpylät sekä pakastetut hedelmät.

Ruoka kannattaa yleensä poistaa pakkauksesta (älä unohda poistaa mahdollisia metallihakasia tai kiinnittämiä).

Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.

## LAUTASTEN LÄMMITIN



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

## 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 huoltotöitä ilman valvontaa.

## Alumiinipinta

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 sieniä.

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

## Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

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

## Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla. Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

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



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



# TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

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

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

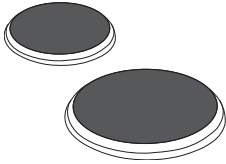
Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtele uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi.

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

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

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

# KEITTOTASOJEN PUHDISTUS



Puhdista keittoalueiden ympäryks kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta.

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

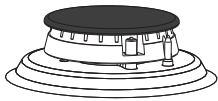
Suolaa sisältävillä nesteillä, ylikiehuneilla nesteillä ja kosteudella on keittoalueisiin haitallinen vaikutus. Puhdista aina keittoalueet.

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 tietyn 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

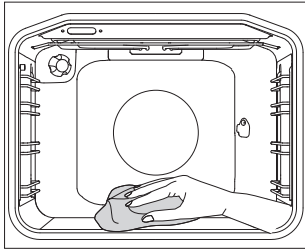
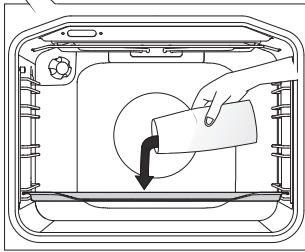
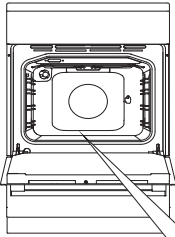


Ristikon, keittotason ja polttimen osat voi pestä kuumalla vedellä, johon lisätty hieman pesuainetta. Älä pese niitä astianpesukoneessa.

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

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

# AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÄMINEN UUNIN PUHDISTAMISEEN



- 1** Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI Aqua Clean -asentoon.
2. Aseta LÄMPÖTILAN SÄÄDIN 70 °C:een.

- 2** Kaada 0,6 litraa vettä lasiseen tai matalaan paistoastiaan ja pane se alimmalle paistotasolle.

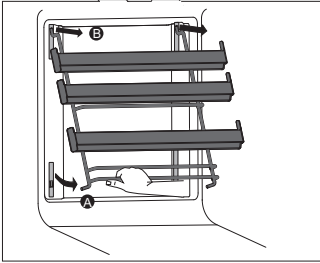
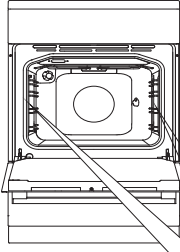
- 3** 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.



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

# LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

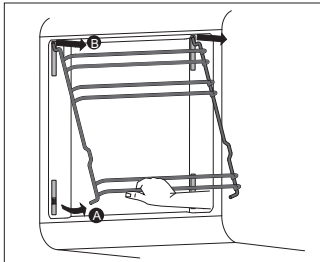
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



**A** Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

**B** Poista ne ylhäällä olevista aukoista.

Toimi päinvastaisessa järjestyksessä kiskojen takaisin paikalleen laittamiseksi.



## **VAROITUS:**

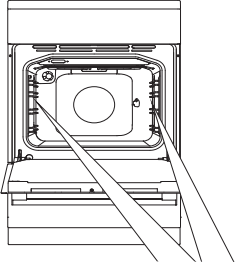
Älä irrota uunin sisään asennettuja kiinnittimiä.



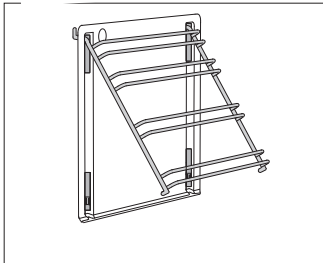
Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

# KATALYTTIKAPPALEIDEN PUHDISTAMINEN JA ASENTAMINEN

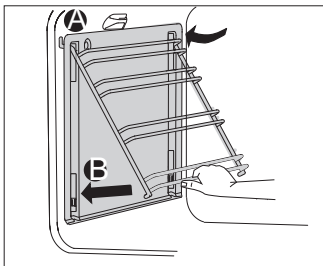
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



Poista lankakiskot tai laajennettavat kiskot.



**1** Kiinnitä kiskot katalyyttikappaleisiin.



**2** Ripusta kappaleet ja kiinnitetty kiskot olemassa olevia reikiä käyttäen vetämällä ylöspäin.

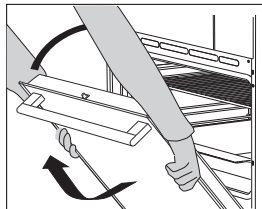
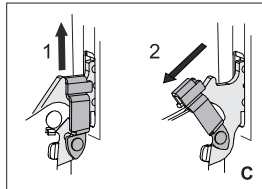
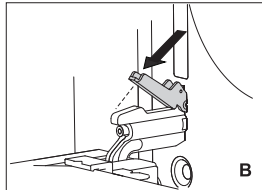
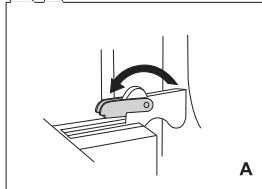
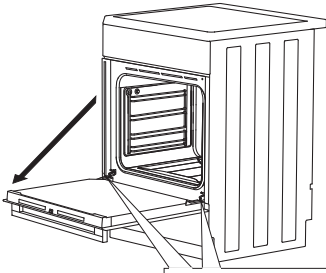
**A** Aseta lankakiskot ylhäällä olevaan aukkoon.

**B** Paina ne pohjalla olevaan pikalukitukseen.



**Älä pese katalyyttikappaleita astianpesukoneessa.**

# UUNIN LUUKUN POISTAMINEN JA ASENTAMINEN (mallista riippuen)




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

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

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

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

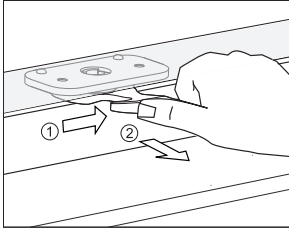
**3** Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkua ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista.

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




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


## LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)



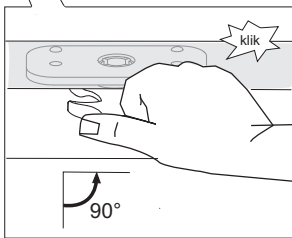
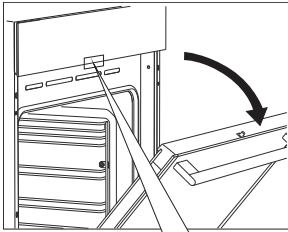
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

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

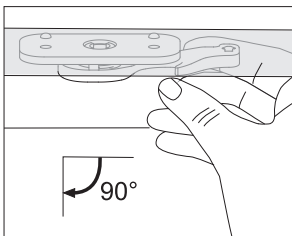
## LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **Uunin tulee olla täysin jäähtynyt.**

Avaa ensin uunin luukku.



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



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

## LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

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



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

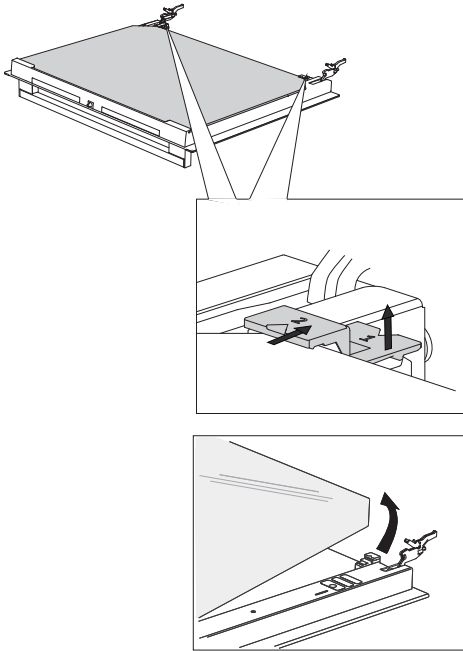


# UUNIN LUUKUN LASIN POISTAMINEN JA ASENTAMINEN

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

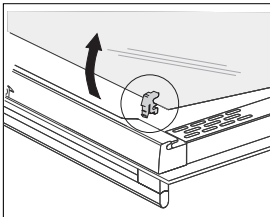
Luukun lasi poistetaan laitteen mallista riippuen joko MENETELMÄN 1 tai MENETELMÄN 2 mukaisesti.

## MENETELMÄ 1 (mallista riippuen)




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

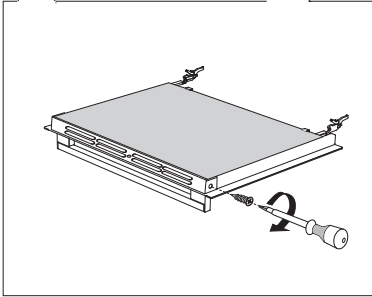
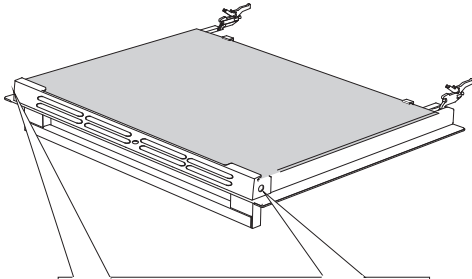
**2** Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.



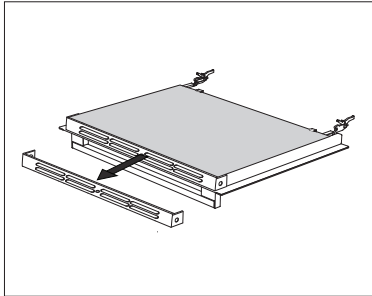
**3** Poista kolmas lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Poista myös lasien kumitiivisteet.

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

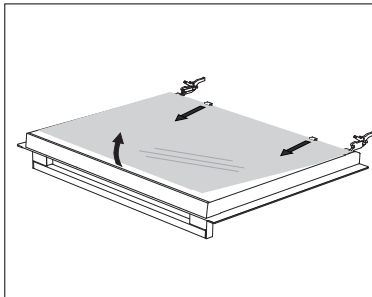
## MENETELMÄ 2 (mallista riippuen)



**1** Irrota luukun molemmilla puolin olevat pidinruuvit.



**2** Irrota pidin.



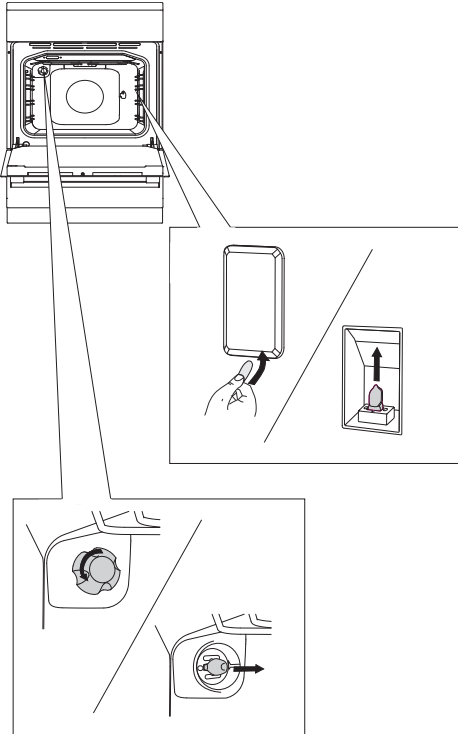
**3** Nosta luukun lasia hieman ja irrota se alapuolella olevista kiinnikkeistä.

Noudata käännteistä järjestystä luukun lasin takaisin paikalleen laittamiseksi.

# LAMPUN VAIHTAMINEN

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

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



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

💡 Varo, ettet vahingoita lasia.

Irrota lampun suojus ja poista lamppu.

💡 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

# ERITYISET VAROITUKSET JA VIRHEILMOITUKSET

---

**Takuuajan kuluessa ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltopalvelu voi tehdä korjauksia.**

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

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

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

## TÄRKEÄÄ

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

Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

Ongelma/vika	Syy
<b>Kotisi pääsulake palaa usein.</b>	Ota yhteys huoltoon.
<b>Uunin valo ei toimi.</b>	Lampun vaihto on kuvattu luvussa Huolto ja puhdistus.
<b>Kakku ei ole kypsä.</b>	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?
<b>Polttimet eivät pala tasaisesti.</b>	Anna asentajan tarkistaa kaasusetukset.
<b>Polttimen liekki muuttuu yllättäen, säädintä on pidettävä kauemmin painettuna polttimen sytyttämiseksi.</b>	Varmista, että poltin on asennettu oikein.
<b>Liekki sammuu sytyttämisen jälkeen.</b>	Pidä säädintä pidempään painettuna. Paina säädintä kovempaan, ennen kuin vapautat sen.
<b>Ristikossa on värjäytymiä polttimen alueella.</b>	Tämä on normaali korkeasta lämpötilasta johtuva ilmiö. Puhdista ristikko metallinpuhdistusaineella.

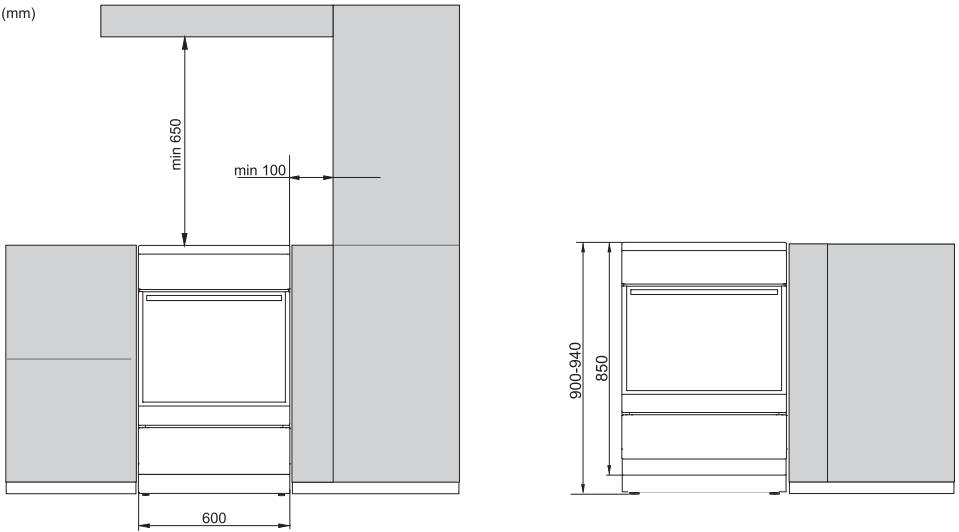
Ongelma/vika	Syy
<b>Polttimen sähköinen sytytys ei enää toimi.</b>	Puhdista kipinäsytyttimen ja polttimen välissä oleva aukko huolellisesti. Puhdista polttimien kannet metallinpuhdistusaineella. Aseta polttimen.

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

# ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

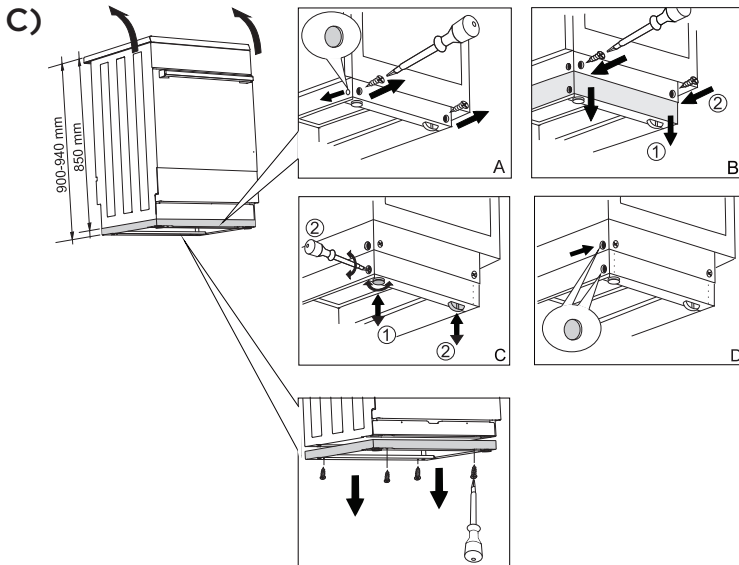
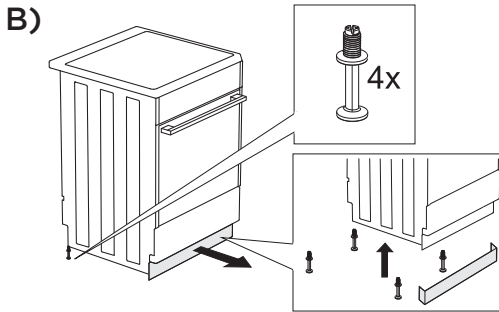
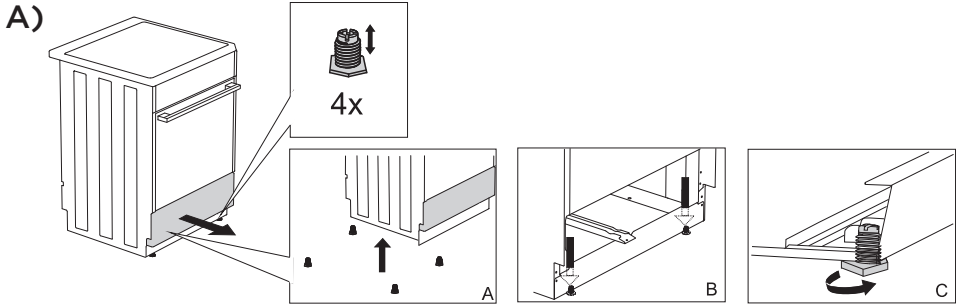
## LAITTEEN SIJOITUS (mallista riippuen)

(mm)

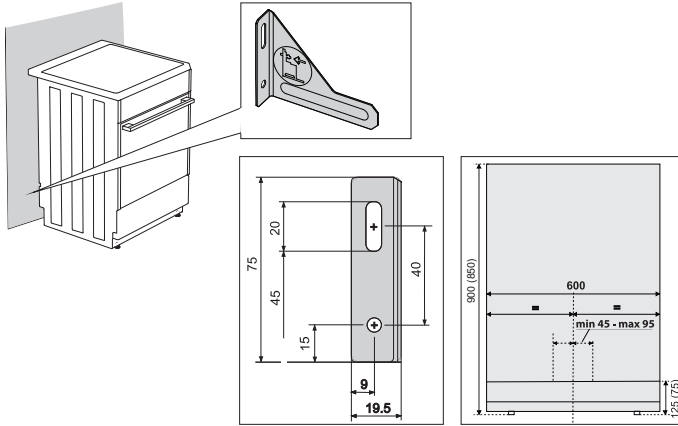



Seinien ja kalusteiden, jotka ovat aivan kiinni laitteessa (lattia, liedon takana oleva seinä, sivulla olevat seinät), on kestävä vähintään 90 °C:n lämpötiloja.

# LAITTEEN ASETTAMINEN VAAKASUORAAN JA LISÄTUKI

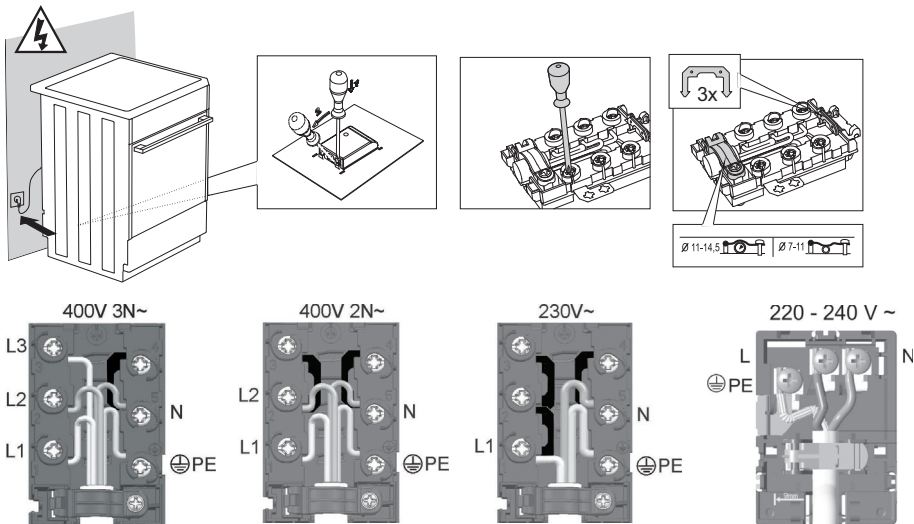


## KAATUMISEN ESTÄMINEN



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

## LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN



Mukana toimitettu suojus on asetettava liitäntään!



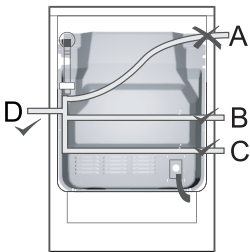
# KAASULIITÄNNÄT

## TEHDASASETUKSET

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

## LIITTÄMINEN KAASUNSYÖTTÖÖN

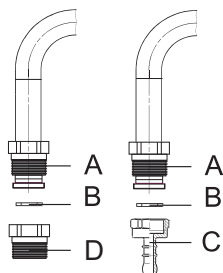
- Laite on liitettävä kaasuverkkoon tai kaasupulloon paikallisen kaasuverkko- tai kaasunjakelu-yhtiön määräysten mukaisesti.
- Laitteen oikealla puolella on ulkokierteellä varustettu kaasuliitäntä EN ISO 228-1, joka voidaan muuntaa liitännäksi EN ISO 10226-1 / -2 ylimääräisen adapterin ja tiivisteen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



### Kytkeä joustavalla letkulla

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

Käytettäessä metalliputkea myös vaihtoehto A on sallittu.



### Kaasuliitäntä

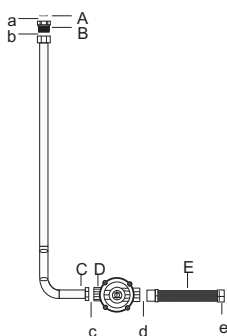
- A** Liitäntä EN ISO 228-1
- B** Epämetallitiiviste, paksuus 2 mm
- C** Kaasun letkuliitäntä (kyseessä olevan maan liitäntämääräyksistä riippuen)
- D** Letkuliitäntä EN ISO 10226-1/-2 (kyseessä olevan maan liitäntämääräyksistä riippuen) (sisältyy toimitukseen mallista riippuen)

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

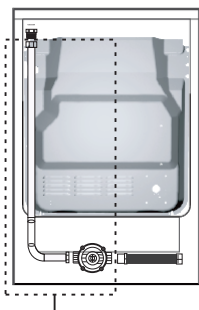


Kun laitteen liitännät ovat valmiit, tarkasta niiden tiivisteet.

### KAUPUNKIKAASULLA TOIMIVAN LIEDEN ASENNUS KAASUPUTKIVARUSTEITA KÄYTTÄEN



1. Liitä kaasujohdon laajennus (C) ja kaasun paineensäädin (D) kartiomaisella sovittimella (B) kuitutiivisteitä tai PTFE-tiivistenauhaa käyttäen.
2. Liitä kaasujohdon laajennus ja kaasun paineensäädin (C) kartiomaisella sovittimella (B) liedn kaasujohtoon tiivistettä (A) käyttäen.
3. Jatka kaasuliitäntää kaasun paineensäätimestä joustavalla putkella (ei sisälly toimitukseen) (D) käyttäen kuitutiivisteitä tai PTFE-tiivistenauhaa.
4. Kun liedn liitännät on tehty, suorita vuototestit liitännöille a, b, c, d ja tarkasta koko kaasuasennuksen tiukka kiinnitys!



### KAASUPUTKIVARUSTEITA KÄYTTÄEN

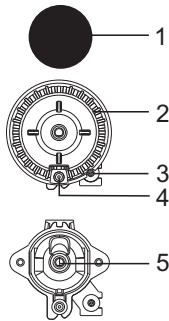
## POLTTIMIEN MUUTTAMINEN TOISEN KAASUTYYPIIN KÄYTTÖÄ VARTEN

- 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 kaasutyyppille soveltuvaan suuttimeen (katso taulukko).
- Kun muunnat laitteen nestekaasulla käytettäväksi, kiristä vähimmäislämpösyötön säätöruuvi ääriasentoon vähimmäislämpösyötön saavuttamiseksi.
- Kun muunnat laitteen maakaasulla käytettäväksi, löysää vähimmäislämpösyötön säätöruuvia vähimmäislämpösyötön saavuttamiseksi korkeintaan 1,5 kierrosta.

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

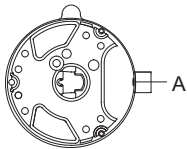
### Säätöosat

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



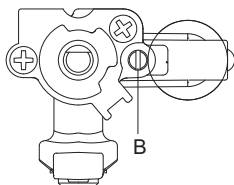
#### Kypsennyspoltin

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



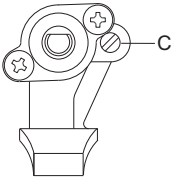
#### Kolmoispoltin (kolmirenkainen)

- A Suutin



#### Turvalaitteella varustettu kaasuventtiili

- B Vähimmäislämpösyötön säätöruuvi



## Kaasuventtiili ilman turvalaitetta

C Vähimmäislämmönsyötön säätöruuvi

# SUUTINTAULUKKO

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

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

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

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

Polttimen teho ilmoitetaan suhteessa Hs-kaasun korkeimpaan kaloriarvoon.



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

# HÄVITTÄMINEN

---



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

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

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

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

K\_MULTI



fi (03-22)