



Käyttö- ja asennusohje FI

Kaasuliesi sähköuunilla WGC 90 S-2



Hyvä asiakkaamme,

Kiitos, kun valitsit ja hankit tuotteemme.

Edempänä ilmoitetut varoimet ja turvaohjeet on tehty sinun ja muiden käyttäjien turvallisuuden takia. Niiden avulla voit myös saada täyden hyödyn uudesta liedestäsi.

Tämä opas on osa laitetta ja säilytettävä kokonaisuudessaan ja helposti saatavilla koko liedен käyttöiän ajan. Suosittelemme, että luet tämän ohjekirjan huolellisesti ennen kuin otat laitteen käyttöön.

*Liesi on suunniteltu seuraaviin toimintoihin: ruoanlaitto ja ruoan lämmitys. Mikä tahansa muu käyttö laitteen katsotaan määräysten vastaiseksi. **Valmistaja / myyjä ei ota mitään vastuuta määräysten vastaisesta käytöstä.***

CE-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämä liesi on suunniteltu, valmistettu ja markkinoitu seuraavia säännöksiä noudattaen:

- EU-direktiivin "Kaasu" 2009/142 / EY turvallisuusvaatimukset;
- EU-direktiivin "pienjännitedirektiivi" 2006/95 / EY turvallisuusvaatimukset;
- EU-direktiivin "EMC" 2004/108 / EY suojelevaatimukset;
- EU-direktiivin 93/68 / ETY vaatimukset;
- EU-direktiivin 2011/65 / EU vaatimukset.



YMPÄRISTÖNSUOJELU

- Pakkaukset on valittu ympäristönäkökohtat huomioiden, ja ne ovat kierrätettäviä.
- Tuote sisältää osia, jotka voivat vahingoittaa ympäristöä, jos se hävitetään väärin. Osat ovat välttämättömiä tuotteen toiminnan kannalta.
- Tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Huolehdi käytöstä poistetun tuotteen toimittamisesta lähimmälle jäteasemalle käytettyjen kodinkoneiden keräyspisteeseen.



TURVAOHJEET

TÄRKEÄÄ: Liesi on suunniteltu ja valmistettu ainoastaan ruoanlaittoon ja ruoan lämmitykseen yksityisissä kotitalouksissa. Liettä ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Valmistaja / myyjä ei ota mitään vastuuta määräysten vastaisesta / kaupallisesta käytöstä.

Lue ystävällisesti käyttö- ja asennusohjeet perusteellisesti ennen kuin otat liedien käyttöön. Ohje sisältää tärkeää tietoa asennuksesta, turvallisuudesta ja laitteen hoidosta. Ohjeet suojelevat käyttäjiä ja niitä noudattamalla vältetään liedien vahingoittuminen.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti ja anna ne liedien mukana eteenpäin mahdolliselle uudelle omistajalle.

Käyttöä koskevat ohjeet

- Liettä ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Henkilöt, jotka fyysisten tai psyykkisten rajoitusten tai puutteellisen kokemuksen tai tietämättömyyden takia eivät pysty käyttämään liettä turvallisesti, eivät saa käyttää sitä ilman valvontaa tai vastuussa olevan henkilön ohjeita.

Lapsia talossa

- Lasten iho on aikuisten ihoa herkempi korkeille lämpötiloille. Liedessä kuumenee erityisesti liesitaso, uunin luukku, ohjauspaneeli sekä höyrynpoistoaukko. Varmista, että lapset eivät kosketa liettä, kun se on käytössä.
- Lapset eivät saa koskaan leikkiä liedellä.
- Alle 8-vuotiaat eivät saa tulla liedien lähetyville ilman jatkuvaa valvontaa.
- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset voivat käyttää liettä ilman valvontaa vain, jos heille on selvitetty sen toiminnot niin, että he voivat käyttää sitä turvallisesti, ja jos he ymmärtävät ne vaarat, joita voi syntyä virheellisestä toiminnasta.
- Kaasukeittotaso kuumenee käytön aikana, ja se on edelleen kuuma jonkun aikaa pois päältä kytkemisen jälkeenkin. Muista pitää lapset poissa kaasulieden luota, kunnes se on jäähtynyt niin paljon, ettei se voi enää polttaa.

- Älä säilytä mitään lapsia kiinnostavaa kaapeissa liedien yläpuolella tai laitteen takana. Lapset voisivat tuntea houkutusta kiivetä kaasulieden päälle. Palovammavaara!
- Varmista, etteivät lapset pääse vetämään kuumia pannuja ja kattiloita alas keittotasolta . Käännä kattiloiden ja pannujen kahvat sivulle tai seinää kohti niin, etteivät ne pistä esiin liedien etureunan yli.
- Pakkausmateriaalit (esim. kalvot, styroksi) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukeutumisvaara! Säilytä pakkauksen osat lasten ulottumattomissa ja hävitä materiaali mahdollisimman pian.

Tekninen turvallisuus

- Vahingoittunut liesi voi olla turvallisuusriski!
- Tarkasta sen takia liesi näkyvien vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Älä koskaan ota vahingoittunutta liettä käyttöön!
- Laitteen sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun se on oikein maadoitettu. On erittäin tärkeää, että tämä perusturvallisuustekijä tarkastetaan, ja että vähänkin epävarmassa tapauksessa asennuksen tekee vain valtuutettu sähköasentaja. Valmistajaa / myyjää ei voida pitää vastuullisena vahingosta, joka aiheutuu riittämättömästä tai keskeytyneestä maadoituksesta (esim. sähköisku).
- Ennen kuin kytket liedien on tärkeää tarkistaa, että tyyppikilvessä ilmoitetut liitäntätiedot (jännite ja taajuus) ovat sopusoinnussa nykyisiin liitäntäolosuhteisiin paikan päällä.
- Näiden tietojen on ehdottomasti vastattava toisiaan, jotta vältetään liedien vahingoittuminen. Jos olet epävarma, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.
- Kaasuliitännän saa kytkeä vain valtuutettu kaasuasentaja. Jos pistoke poistetaan, liesi on annettava valtuutetun sähköasentajan asennettavaksi ja kytkettäväksi voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti.. Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai sähköliitännästä.
- Liedien vaippaa ei saa missään tapauksessa avata.
- Mahdolliset kosketukset jännitteellisiin liitäntöihin sekä sähköisten- ja mekaanisten rakenteiden muutokset voivat olla käyttäjälle vaarallista ja aiheuttaa liedien toimintahäiriöitä.
- Asennuksen, huollon ja korjaukset saa tehdä vain valtuutettu ammattimies.

- Epäpätevän henkilön tekemä asennus, huolto tai korjaus voi johtaa merkittävään riskiin käyttäjälle eikä laite kuulu enää takuun piiriin
- Liesi täytyy kytkeä irti kaasusta ja sähköstä asennuksen, huollon ja korjauksen ajaksi. Se on täysin eristetty sähköverkosta vain, kun seuraavat ehdot täyttyvät:
 - kytkennän sulakkeet on kytketty pois,
 - kierresulakkeet on kierretty kokonaan irti sähkötaulusta,
 - pistoke on irrotettu pistorasiasta
- Älä vedä pistokkeellisen laitteen virtajohdosta vaan irrottaessasi sen pistorasiasta, pidä kiinni pistokkeesta.
- Viallisen osan saa vaihtaa vain alkuperäiseen varaosaan. Vain tätä noudattamalla, voimme taata, että turvallisuusvaatimukset täytetään.
- Liettä ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se pitää vaihtaa.
- Liettä ei saa liittää sähköön käyttäen haaroituspistorasiaa tai jatkojohtoa, koska nämä eivät ole riittävän turvallisia (esim. ylikuumenemisen vaara).
- Älä käytä kaasukeittotasoa, jos siinä on vikaa tai murtumia, halkeamia tai naarmuja. Sammuta laite heti ja irrota se sähköverkosta ja kaasusta. Ota yhteys huoltoon.

Päivittäinen käyttö

- Kaasukeittotaso kuumenee käytön aikana ja pysyy kuumana jonkin aikaa sammuttamisen jälkeen.
- Älä koskaan anna polttimien palaa ilman kattilaa tai pannu. Keittotason yläpuolella oleva liesituuletin voi vaurioitua voimakkaasta kuumuudesta tai jopa syttyä tuleen.
- Älä koskaan jätä kaasukeittotasoa vartioimatta, kun se on käytössä.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon.
- Jos kuumentunut öljy tai rasva syttyy, älä missään tapauksessa yritä sammuttaa sitä vedellä! Tukahduta tulipalo esim. sammutushuovalla, kattilan kannella, märällä pyyhkeellä tai vastaavalla.
- Liian pitkä kypsennys johtaa elintarvikkeiden kuivumiseen ja voi jopa syyttää ruoan palamaan. Suositeltavia kypsennysaikoja on noudatettava.
- Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä korkealla

kypsennyslämpötilalla. Älä koskaan käytä grillitoimintoja leipien tai sämpylöiden lämmittämiseen äläkä kukkien tai yrttejen kuivaamiseen.

- Jos käytät ruoanlaittoon alkoholijuomia, muista, että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Tämä höyry voi syttyä itsestään joutuessaan kosketuksiin uunin kuumien vastusten kanssa.
- Jos jälkilämpöä haluttaa käyttää pitämään ruoka lämpimänä, voi korkeasta ilmankosteudesta ja kondenssaatio aiheutua korroosiota uunikammioon. Myös ohjauspaneeli ja pöytälevy voi vaurioitua.
- Lämpimänä pidettävä tai uunissa säilytettävä ruoka tulee aina peittää. Muuten se voi kuivua ja ruoan kosteus aiheuttaa uuniin ruostetta.
- Uunin pohjalla oleva emali voi haljeta tai irrota seisovan kuumuuden seurauksena.
- Älä siis koskaan aseta esimerkiksi alumiinifoliota tai uuninsuojafoliota uunin pohjalle. Älä pane vuokia, kattiloita, pannuja tai peltejä suoraan uunin pohjalle.
- Uunin pohjaemali voi vahingoittua, jos siinä työnnetään kovia esineitä edestakaisin.
- Jos säilytät kattiloita ja pannuja uunissa, varo työntämästä niitä uunin pohjalla.
- Jos kuumalle pinnalle kaadetaan kylmää nestettä, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi kuumat, emaloidut pinnat voivat vaurioitua äkillisestä lämpötilan muutoksesta. Älä koskaan kaada kylmää nestettä suoraan kuumalle emalipinnalle.
- On tärkeää, että lämpötila jakautuu ruokaan tasaisesti, ja että se on riittävän korkea. Käännä tai sekoita siis ruokaa niin, että lämpö jakautuu tasaisesti.
- Muoviset astiat, jotka eivät ole uuninkestäviä, sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat vaurioittaa uunia tai syttyä tuleen. Varmista, että mahdollisesti käyttämäsi muoviasiat ovat uuninkestäviä. Tarkista tiedot valmistajalta.
- Säilöttessä purkkeihin ja lämmitettäessä suljettuja tölkkejä niihin muodostuu painetta, joka voi saada ne räjähtämään. Älä kuumenna uunissa säilöntäpurkkeja tai lämmitä siellä ruokaa suljetuissa tölkeissä.
- Avoimeen uuninluukkuun voi kompastua tai satuttaa itsensä.
- Älä jätä uunin luukkuja auki tarpeettomasti.
- Älä nojaa tai istu auki olevalle uuninluukulle äläkä aseta painavia

esineitä sen päälle. Varmista myös, että mikään ei jää loukkuun luukun ja uunikammion väliin. Uuni voi vahingoittua.

- Älä koskaan käytä liettä huoneen lämmitykseen. Korkea lämpötila voi sytyttää helposti palavia esineitä lähistöllä. Lisäksi kaasutason elinikä lyhenee.
- Älä koskaan liekitä ruokia liesituulettimen alla. Liekit voivat sytyttää liesituulettimen.
- Kun työskentelet liedellä, suojaa aina kädet patakintailla, patalapuilla tai vastaavilla. Ole varovainen, että ne eivät tule lähelle kaasulieden liekkejä. Varmista siis, että käyttämäsi patakintaat, pyyhkeet tai muut eivät ole liian suuria.
- Varmista myös, että ne eivät ole märkiä tai kosteita, koska se lisää lämmönjohtokykyä ja voi johtaa palovammoihin.
- Älä käytä kaasukeittotasoa laskualustana. Jos se vahingossa sytytetään, tai jos siinä on vielä jälkilämpöä, on olemassa vaara, että esineet - materiaalista riippuen – kuumenevat (palovammavaara!) sulavat tai syttyvät tuleen.
- Älä peitä kaasukeittotasoa esim. suojalevyillä, liinalla tai suojakalovolla. Jos laite kytketään päälle vahingossa tai kun se on vielä kuuma, on olemassa vaara, että materiaali syttyy, räjähtää tai sulaa.
- Älä käytä muoviastioita tai alumiinifoliota. Nämä sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat syttyä palamaan!
- Älä koskaan kuumenna suljettuja astioita, kuten säilyketölkkejä liedellä tai uunissa. Kuumentamisessa muodostuu painetta, ja astiat / tölkit voivat räjähtää aiheuttaen vammoja ja palovammoja!
- Sytytä kaasuliekki vasta, kun kaikki polttimen osat koottu oikein.
- Älä käytä liian ohutpohjaisia keittoastioita, äläkä koskaan kuumenna tyhjää keittoastiaa, ellei sen valmistaja nimenomaan ole maininnut tällaista käyttömahdollisuutta. Jos et noudata tätä, kaasukeittotaso voi vaurioitua.
- Käytä aina mukana olevia rutilöitä. Keittoastiaa ei saa panna suoraan polttimelle.
- Älä koskaan säilytä helposti syttyviä esineitä lieden lähellä.
- Poista rasvaroiskeet ja muut palavat (ruoka)jäämät keittotason pinnalta mahdollisimman pian, sillä ne voivat aiheuttaa palovaaran.
- Aseta rutilät varovasti suoraan polttimon päälle naarmuttamatta levyä.

- Kaasulieden käyttö aiheuttaa huoneeseen lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita. On erityisen tärkeää tuulettaa huonetta, kun laite on käytössä: pidä luonnolliset ilmanvaihtoaukot avoinna tai huolehdi koneellisesta ilmanvaihdosta (esim. liesituuletin).
- Intensiivinen ja pitkäaikainen kaasukeittotason käyttö saattaa vaatia lisäilmanvaihtoa, esimerkiksi ikkunan avaamisen tai liesituulettimen säätämisen tehokkaammalle nopeudelle.
- Kun käytät kaasukeittotasoa, pitää joko suoraan ulos johdetun tai ilmastointijärjestelmällä toimivan liesituulettimen olla päällä.
- Jos käytät sähkölaitetta, esim. sauvasekoitinta kaasukeittotason lähellä, varmista, että johto ei joudu kosketuksiin kuuman keittotason kanssa. Johdon eristys voi vaurioitua. Sähköiskun vaara!
- Jos uunin alla on laatikko, älä säilytä siinä aerosoleja, syttyviä nesteitä tai muita palavia esineitä.
- Älä koskaan käytä vuokia, kattiloita tai grillikiviä, jotka ovat niin suuria, että ne kattavat useita polttimia. Tässä syntyvä seisova kuumuus voi vahingoittaa keittotasoa.
- Jos liettä ei ole käytetty epätavallisen pitkään aikaan, se on puhdistettava perusteellisesti ja valtuutetun sähköasentajan on tarkistettava sen asianmukainen toiminta ennen seuraavaa käyttökertaa.

Puhdistus ja hoito

- Höyrypuhdistimen höyry voi tunkeutua jännitettä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siis koskaan käytä höyrypuhdistinta uunin puhdistukseen.
- Uuniluukun lasi voi vaurioitua naarmuista.
- Älä käytä hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai teräviä metallikaapimia luukun lasin puhdistukseen.
- Pellikannakkeet voidaan irrottaa puhdistusta varten (ks Puhdistus ja hoito).
- Varmista, että asennat ne takaisin oikein. Älä koskaan käytä uunia ilman paikallaan olevia pellikannakkeita.

Valmistajaa / myyjää ei voida pitää vastuullisena vahingosta, joka on syntynyt, koska edellä turvallisuusohjeita ja varoituksia ei ole noudatettu.

ENERGIAMERKINNÄT / EKOSUUNNITTELU

- Komission delegoitu asetus (EU) N:o 65/2014 (täydentää Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviä 2010/30 /EU).
- Komission asetus (EU) N:o 66/2014 (toteuttaa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/125 / EY).

Viittauksia mittaus- ja laskentamenetelmiin käytetään todentamaan seuraavien vaatimusten täyttymistä:

- Standardi EN 60350-1 (sähköunit).
- Standardi EN30-2-1 (keittolevyt: kaasupolttimet).

LAITTEEN KÄYTTÖ, ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

UUNI

- Tarkista aina, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla ja luukun tiiviste on puhdas ja kunnossa. Avaa uunin luukku käytön aikana vain silloin, kun se on ehdottomasti tarpeen. Näin vältät lämpöhukan. (Tietyissä toiminnoissa voi olla tarpeen käyttää uunin luukkua puoliavoimena. Tarkista asia uunin käyttöohjeesta).
- Sammuta uuni 5-10 minuuttia ennen teoreettisen paistoajan päättymistä, niin käytät varastoituneen lämmön hyväksi.
- Suosittelemme käyttämään uunin kestäviä astioita, ja säätämään tarvittaessa uunin lämpötilaa ruoanlaiton aikana.

LIESITASO

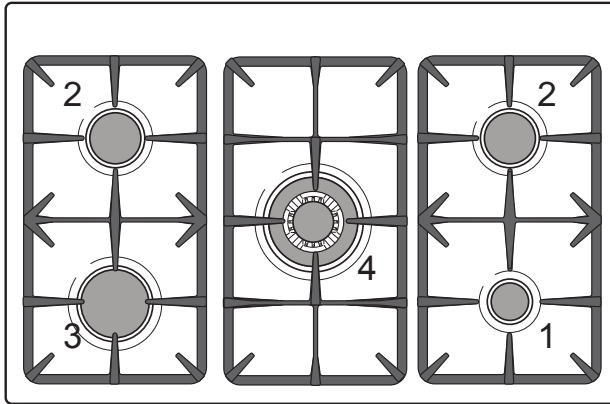
KAASUPOLTTIMET

- On tärkeää, että keittoastia on halkaisijaltaan sopivan kokoinen polttimeen nähden, niin ei tuhlata polttimen korkeaa tehoa ja hukata energiaa. Pieni kattila suurella polttimella ei kiehauta lyhyemmässä ajassa, koska nestemäärän lämmönimemisoky riippuu tilavuudesta ja keittoastian laadusta.
- Älä käytä poltinta ilman jotain sen päällä (ilman kattilaa).

1

KAASUKEITTOTASON KUVAUS

Kuva 1.1



1.	Pieni poltin (A)	1,00 kW
2.	Keskisuuri poltin (SR)	1,75 kW
3.	Suuri poltin (R)	3,00 kW
4.	Kolmoispoltin (TR)	3,50 kW

Huomaa

- Keittotason säätökytkimet on varustettu sähkösytytyksellä.
- Liesitasossa on turvaventtiilijärjestelmä, joka varmistaa kaasuntulon katkeamisen, jos liekki sammuu.

VAROITUS: Jos liekki sammuu vahingossa, sinun pitää sulkea kaasu säätökytkimestä. Odota noin minuutin ajan ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.

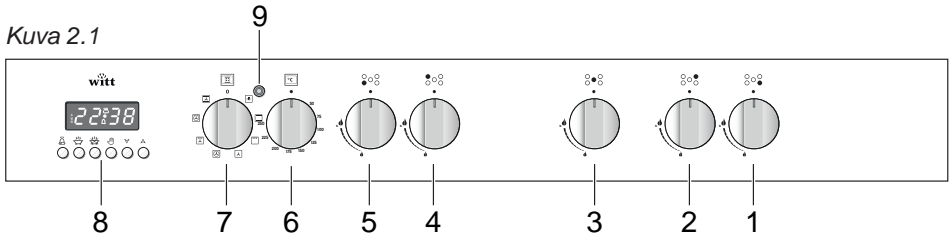
VAROITUS

Kaasulieden käyttö johtaa lämmön, kosteuden, ja palamistuotteiden muodostumiseen huoneeseen. On erityisen tärkeää huolehtia huoneen hyvästä tuuletuksesta keittotason ollessa käytössä: pidä luonnolliset ilmanvaihtoaukot avoinna tai käytä koneellista ilmanvaihtoa (esim. liesituuletinta).

VAROITUS

Intensiivinen ja pitkäaikainen kaasukeittotason käyttö saattaa vaatia lisäilmanvaihtoa, esimerkiksi ikkunan avaamisen tai liesituulettimen säätämisen tehokkaammalle nopeudelle.

Kuva 2.1



KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

1. Säätonappi etuoikealle polttimelle
2. Säätonappi takaoikealle polttimelle
3. Säätonappi keskimmaiselle polttimelle
4. Säätonappi takavasemmalle polttimelle
5. Säätonappi etuvasemmalle polttimelle
6. Uunin lämpötilavalitsin
7. Uunin ohjelmavalitsin
8. Elektroninen kello / ajastin
9. Uunin lämpötilan merkkivalo

Huomaa:


Liesi on varustettu tuulettimella, joka takaa optimaalisen tehokkuuden ja varmistaa, että myös matalia lämpötiloja noudatetaan tarkasti.

Kun uuni lämpeää, tuuletin kytkeytyy päälle / pois päältä lämpötilasta riippuen. Paistamislämpötilasta ja ajasta riippuen tuuletin voi toimia sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Tuuletin pyörii kunnes uuni on tarpeeksi jäähtynyt.

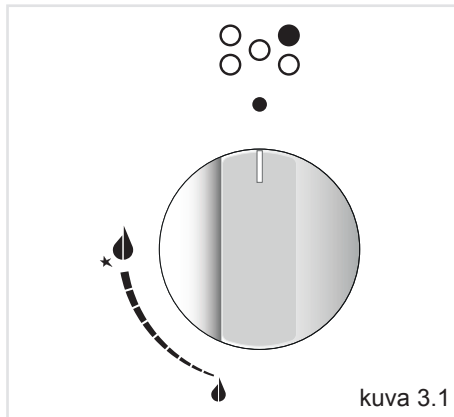
3 POLTINTEN KÄYTTÖ

KAASUPOLTTIMET

Poltin sytytetään säätönupista ja liekin voimakkuus säädetään (katso kuvaa 3.1).

- symboli  Kaasuntulo kiinni
- symboli  Voimakkain liekki
- symboli  Heikoin liekki

- ✓ Vahvimman liekin valitseminen tuottaa nopean lämmityksen, kun taas heikoimman liekin avulla voi valmistaa hitaammin tai pitää ruoan lämpimänä.
- ✓ Voit vaihtaa vahvimasta heikoimpaan liekkiin kääntämällä säädintä vastapäivään heikoimman liekin symboliin.
- ✓ Muut lämpötila-asetukset saadaan asettamalla nuppi vahvimman ja heikoimman liekin välille. Ei koskaan vahvimman liekin ja kaasuntulo kiinni-asetuksen välille.



kuva 3.1

Varoitus!

Kaasukeittotaso tulee erittäin kuumaksi. Pidä lapset poissa keittotason luota.

Huomautus: Kun laitetta ei enää käytetä, käännä nuppi asentoon kaasuntulo kiinni. Sulje samalla kaasu kaasupullosta tai katkaise kaupunkikaasun / maakaasun tulo.

POLTINTEN SYTYTYYS

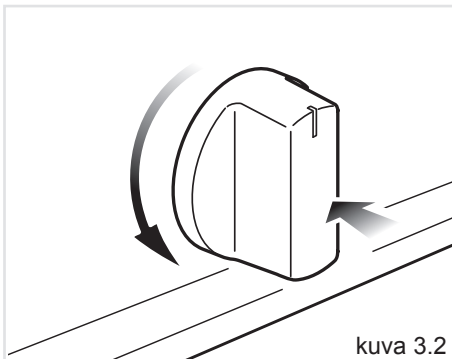
Noudata seuraavia ohjeita sytyttäessäsi polttimia.

1. Paina säätönuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään (Kuva 3.2) voimakkaan liekin symboliin (Kuva. 3.1). Pidä säätönuppia alhaalla, kunnes liekki syttyy. Jos liekki ei syty, kokeile tulitikulla.
2. Odota muutama sekunti sen jälkeen kun liekki on syttynyt ennen kuin vapautat säätönupin (venttiilin aktivoinnin viive).
3. Käännä säätönuppi haluttuun asetukseseen.

Jos liekki sammuu, varoventtiili pysäyttää automaattisesti kaasun tulon. Polttimen sytyttämiseksi uudelleen, käännä nuppia asentoon kaasuntulo kiinni “●” Odota 1 minuutti ennen kuin yrität sytyttää kaasun uudelleen.

Jos paikallisen kaasuntoimittajasi takia sinulla on vaikeuksia sytyttää polttin voimakkaimmalla liekillä, voit käänntää säätönupin heikoimmalle liekille ja noudattaa sitten ylläolevia ohjeita.

Säädä liekki niin, että se ei ylitä päällä olevan keittoastian pohjaa. Koska liekin uloin kehä on paljon kuumempi kuin liekin ydin, liekkien tulee pysyä kattilan pohjan alla. Liekinjärjet, jotka ulottuvat kattilan pohjan yli, lämmittävät ilmaa tarpeettomasti, voivat vahingoittaa kattilan kahvoja ja lisäävät palovammojen riskiä.



POLTTIMEN VALINTA

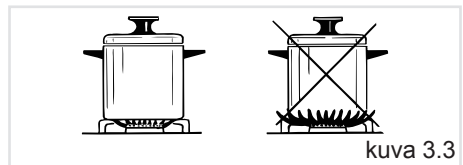
Ohjauspaneeli ilmaisee mikä säätönuppi kuuluu mihinkin polttimeen. Valitse polttin kattilan pohjan halkaisijan mukaan. Seuraavassa taulukossa on tietoa polttimen valinnasta suhteessa keittoastian pohjan halkaisijaan.

Polttimen valinta riippuu keittoastian pohjan halkaisijasta

Polttin	Pienin pohjan halkaisija	Suurin pohjan halkaisij
Pieni	12 cm	14 cm
Keskisuuri	16 cm	24 cm
Suuri	24 cm	26 cm
Kolmoispolttin	26 cm	28 cm

Älä käytä pohjaltaan epätasaista keittoastiaa

- Noudata taulukon mittoja. Jos halkaisija on liian pieni, ei keittoastia seiso riittävän turvallisesti. Jos halkaisija on liian suuri, voivat kuumat, pohjalta ulos virtaavat kaasut vahingoittaa pöytälevyä tai kuumuutta kestävämpiä osia, esimerkiksi paneeloituja seiniä tai keittotasoa osia. Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa tämän seurauksena syntyvistä vahingoista.
- Kun ostat kattiloita ja pannuja, ota huomioon, että niissä ilmoitettu halkaisija ei ole yleensä pohjan vaan yläreunan halkaisija.
- Voit käyttää kaikenlaisia kuumankestäviä keittoastioita.
- On suositeltavaa käyttää paksupohjaisia keittoastioita, koska se jakaa lämmön tasaisesti. Käytettäessä ohutpohjaisia keittoastioita vaarana on, että ruoka ylikuumenee paikoitellen. Hämmennä siis ruokaa useammin.
- Valitse polttimelle sopiva astia. Yleensä pätee: suuri halkaisija = isot polttimet, pieni halkaisija = pieni polttin.
- Aseta kattila aina mukana tulille ritilälle. Sitä ei saa asettaa suoraan polttimelle.
- Varmista, ettei keittoastia pääse kaatumaan, kun laitat sen ritilälle. Sen lievää kallistumista ei voida kokonaan välttää.



4 SÄHKÖINEN MONITOIMIUUNI




Varoitus: Uunin luukku kuumenee kovasti, kun uuni on käytössä. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta.

YLEISKATSAUS

Tällä monitoimiuunilla voit asettaa 7 eri kypsennystapaa. Ohjelmat ovat termostaattiohjattuja ja ne toimivat neljällä vastuksella:

- | | |
|------------------------------|--------|
| • Alavastus | 1750 W |
| • Ylävastus | 1200 W |
| • Grillivastus | 2400 W |
| • Kiertoilma ja rengasvastus | 2500 W |

Huomio:

Ennen ensimmäistä käyttöä on suositeltavaa lämmittää uuni kunnolla ylä- / alalämöllä  täydellä teholla noin 60 minuuttia. Sitten vielä noin 15 minuuttia kiertoilmalla ja rengasvastuksella  sekä kiertoilma + grillillä . Tämä poistaa mahdolliset tuotannosta jääneet öljyt.

Huomio: Varmista hyvä ilmanvaihto huoneessa tämän toimenpiteen aikana, koska öljyjäämistä syntyy voimakkaita hajuja.

Puhdista sitten uunin sisätila ja varusteet lämpimällä vedellä ja pesuaineella.

VAROITUS:

Uunin luukku on kuuma. Käytä siis kahvaa.

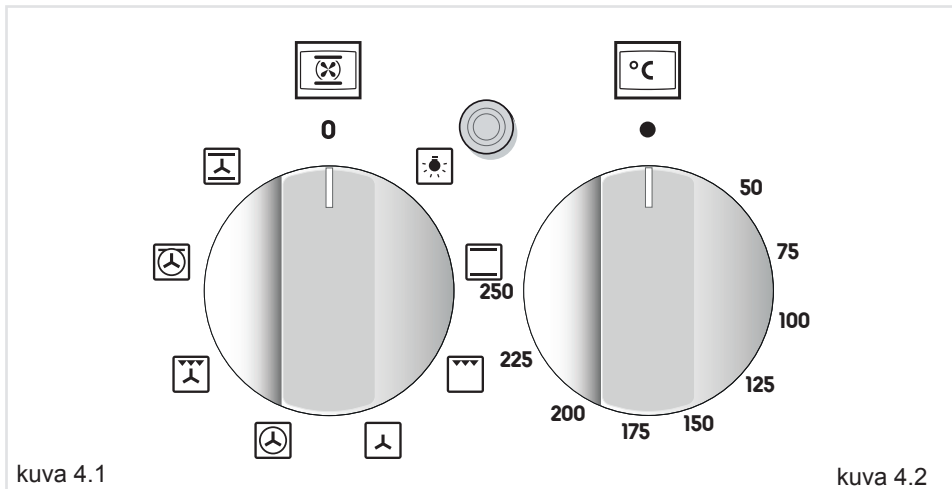
Uunin luukku kuumenee käytön aikana.

Varo koskemasta uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.

UUNIN TOIMINTAPERIAATTEET

Lämmitys ja ruoanlaitto tapahtuu monitoimiuunilla seuraavasti:

- Ylä-/alalämpö**
Ylä- ja alavastukset tuottavat lämmön.
- Kiertoilma rengasvastuksella**
Lämpö lähetetään ympäri uunia rengasvastuksen kautta, mistä syntyy nopea ja tasainen kuumennus. Tällä ominaisuudella on mahdollista valmistaa ruokaa useilla kannatintasoilla yhtä aikaa.
- Kiertoilma**
Lämpö tuotetaan ylä- ja alavastuksissa ja kierrätetään ympäri uunia puhaltimella.
- Grilli**
Lämpö syntyy grillivastuksesta.
- Grilli + kiertoilma**
Lämpö syntyy grillivastuksessa ja puhallin kierrättää sen ympäri uunia.
- Sulattaminen**
Sulatus tapahtuu puhaltimen avulla ilman lämpövastusten aktivointia.



LÄMPÖTILANVALITSIN

Aseta ohjelmavalitsin haluamaasi toimintoon ja lämpötilavalitsin toivottuun lämpötilaan aktivoitaksesi vastukset.

Vastukset aktivoituvat automaattisesti toimintovalinnan mukaisesti.

Lämpötilavalitsimen yläpuolelle syttyy merkkivalo, kun uuni kytketään päälle tai pois päältä, ja kun haluttu lämpötila on saavutettu. Merkkivalo syttyy ja sammuu kypsennyksen aikana, mikä on täysin normaalia.

TOIMINTOVALITSIN

Käännä ohjelmavalitsinta myötäpäivään haluamaasi toimintoon.



UUNIVALO

Kun asetat tämän toiminnon valo uunissa syttyy. Uunin valo syttyy myös, kun joku ruoanvalmistustoiminto on valittu.



ALA-/YLÄLÄMPÖ

Det øverste og nederste varmelegeme aktiveres. Temperaturen indstilles mellem 50 °C og maks. varme med temperaturvælgeren. Forvarm ovnen inden maden stilles i ovnen, når denne funktion vælges.

Ylä- ja alalämpövastukset aktivoituvat. Lämpötila säädetään lämpötilavalitsimella 50 °C ja maksimin väliltä. Esilämmitä uuni ennen kuin laitat ruoan uuniin valitessasi tämän toiminnon.

Suositemme:

Ruoille, jotka vaativat saman valmistustavan sisältä ja ulkoa, esim. paistit, kylkiluut, marenki, jne.



GRILLI

Grillaa AINA uunin luukku suljettuna ja valitse lämpötila lämpötilavalitsimella 50 ° C ja 225 ° C väliltä.

Huomautus: Emme suosittele grillaamaan yli 30 minuuttia kerrallaan.

TÄRKEÄÄ! Uunin luukku kuumenee grillauksen aikana. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta. Lisätietoja kappaleesta: "Grilli-toiminnon käyttö".

Suositelemme:

Tehokkaaseen grillaukseen, kun ruoka halutaan ruskistaa, paahtaa tai sen pinta rapeaksi jne.



SULATUS

Vain puhallin on aktivoitu. Katso, että lämpötilavalitsin on poissa päältä asennossa "●".

Suositelemme:

Pakasteiden nopeaa sulatukseen. Laske sulatukseen noin 1 tunti kiloa kohden. Beregn ca. en time til optøning af ét kilo madvarer. Kulloinenkin sulatusaika riippuu kuitenkin useista tekijöistä, kuten ruoan määrästä ja laadusta.



KIERTOILMA RENGASVASTUKSELLA

Puhallin ja rengasvastus aktivoituvat. Aseta lämpötila lämpötilavalitsimella 50 ° C ja maksimin välille.

Tätä toimintoa käytettäessä ei ole tarpeen esilämmittää uunia.

Suositelemme:

Ruoille, joille halutaan rapea pinta, mutta pehmeä sisus, esimerkiksi lasagne, karitsan, paahtopaisti, kokonainen kala, jne.



KIERTOILMA + GRILLI

Grillivastus ja puhallin on aktivoitu. Aseta lämpötila lämpötilavalitsimella 50 ° C ja 175 ° C asteen välille, käytä korkeintaan 30 minuuttia kerrallaan.

Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat ruoan sisään.

Grillaa AINA uuninluukku suljettuna.

TÄRKEÄÄ! Uunin luukku kuumenee grillauksen aikana kovasti. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta.

Lisätietoja kappaleesta: "Grilli-toiminnon käyttö".

Suositelemme:

Ruokiin, jotka kaipaavat nopeaa pinnan ruskistusta, mutta jäävät mehukkaiksi sisältä, esim. pihvit jne.



LÄMPIMÄNÄPITO

Ylälämpövastus, puhallin ja rengasvastus on aktivoitu. Aseta lämpötila lämpötilavalitsimella 50 ° C og 140 ° C asteen välille.

Suositelemme:

Lämpimänäpitoon sekä hitaaseen valmiiden ruokien kuumennukseen.



KIERTOILMA

Ylä- ja alalämpövastukset sekä puhallin on aktivoitu. Aseta lämpötila lämpötilanvalitsimella 50 ° C ja maksimin välille.

Suositemme:

Suurille määrille ruokaa, joka vaatii sisältä ja ulkoa samanlaisen valmistuksen, esimerkiksi rullapaistit, kalkkuna, kakut jne.

HYVIÄ NEUVOJA RUOANVALMISTUKSEEN

STERILOINTI

Elintarvikkeiden sterilointi säilytystä varten ilmatiiviissä pakkauksissa tehdään seuraavasti:

- Aseta toimintavalitsin asentoon
- Säädä lämpötila 185 ° C asteeseen ja esilämmitä uuni.
- Täytä paistipelti kuumalla vedellä.
- Laita purkit paistipelleille. Varmista, että ne eivät koske toisiinsa. Aseta lämpötila 135 ° C asteeseen.

Kun sterilointi on alkanut, eli kun pakkausten sisältö alkaa kupla, sammuta uuni ja anna sen viiletä.

LEIVÄN TUOREUTTAMINEN

Käännä ohjelmavalitsin kohtaan

ja säädä lämpö 150 ° C asteeseen.

Leipä tuntuu taas tuoreelta, jos se kostutetaan muutamalla tipalla ja laitetaan sitten uuniin 10 minuutiksi maksimilämmölle.

RUSKISTAMINEN

Kun haluat tulokseksi perinteisen ruskistuksen, on hyvä huomioida seuraavaa:

- Lämpötila kannattaa pitää 180 ° C - 200 ° C asteen välillä.
- Paistoaika riippuu ruoan määrästä ja laadusta.

PAISTAMINEN SAMANAIKAISESTI USEILLA KANNAKETASOILLA

Kun olet valinnut tai voit valmistaa erilaisia ruokia, kuten kalaa, kakkuja ja lihaa samanaikaisesti ilman, että niistä tarttuu makua tai tuoksua toisiinsa.

Parhaan tuloksen saamiseksi pitää noudattaa seuraavaa:

- Eri elintarvikkeiden valmistuslämpötilojen pitää olla niin lähellä toisiaan kuin mahdollista. Niiden ei pääsääntöisesti pitäisi vaihdella yli 20 ° C - 25 ° C astetta.
- Ruoka tulee laittaa uuniin sille sopivan kypsennysajan mukaisesti.

Tämä toiminto säästää sekä aikaa että energiaa.

GRILLIN KÄYTTÖ

Esilämmitä uunia noin 5 minuuttia.

Laita ruoka uuniin mahdollisimman lähelle grillivastusta. Aseta paistopelti alapuolelle keräämään tippuva rasva ja lihaneste.

Grillaa AINA uuninluukku suljettuna äläkä pidempään kuin 30 minuuttia kerrallaan.

TÄRKEÄÄ! Uunin luukku kuumenee grillauksen aikana kovasti. Pidä lapset poissa kuumalta uunilta.

GRILLI + KIERTOILMA

Käännä ohjelmavalitsin kohtaan .

Sääda lämpötila 175 °C asteeseen.

Esilämmityksen jälkeen ruoka pannaan uuniin. Uuniluukku suljetaan.

Kun lisää vähän voita valmistuksen loppuvaiheessa, ruoka saa herkullisen kultaisen värin.

Grillaa AINA uuninluukku suljettuna
äläkä pidempään kuin 30 minuuttia
kerrallaan.

TÄRKEÄÄ! Uunin luukku kuumenee
grillauksen aikana kovasti. Pidä lapset
poissa kuumalta uunilta.

VALMISTUS UUNISSA

Esilämmitä uuni haluttuun lämpötilaan.

Kun lämpötila on saavutettu, pane ruoka uuniin. Sammuta uuni 5 minuuttia ennen valmistusajan loppua. Näin käytät hyväksesi jälkilämmön.

RUOANVALMISTUSESIMERKKEJÄ

Lämpötilat ovat vain viitteellisiä ja riippuvat laadusta ja määrästä. Muista käyttää uuniin sopivia paistoaastioita ja säätää lämpötilaa tarvittaessa.

Ruokalaji	Paistolämpötila
Lasagne	220°C
Paistettu pasta	220°C
Pizza	225°C
Riisi	225°C
Paistetut sipulit	190°C
Pinaattihukkaat	185°C
Kermaperunat	185°C
Täytetyt tomaatit	180°C
Juustokohokas	170°C
Paistettu vasikka	180°C
Grillatut vasikan kyljykset	210°C
Broilerinrintaa tomaatilla	180°C
Grillattu broileri	190°C
Forloren kilpikonna	175°C
Paahtopaisti	170°C
Meriantura	175°C
Aromatic hake	170°C
Kummelitorska	160°C
Vuokakakut	150°C
Luumutorttu	170°C
Hillotortut	160°C
Sienikakut	170°C
Pullataikina	160°C

5

ELEKTRONINEN KELLO / AJASTIN

Elektronisella kellolla / ajastimella on useita toimintoja:

- Näyttää kellonaika
- Ajastin (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia)
- Automaattinen ruoanvalmistus
- Puoliautomaattinen ruoanvalmistus

Käyttöpainikkeiden kuvaus



Ajastin



Valmistusaika



Valmistuksen päätyminen



Manuaalinen asetus ja valmistusohjelman peruuttaminen



Ajan asetus takaisin



Ajan asetus eteenpäin

Symbolien kuvaus

AUTO - vilkkuu - Automaattisen valmistuksen ohjelmointi on käynnissä – mutta ei valmis

AUTO - palaa - Automaattinen valmistus on ohjelmoitu



Automaattinen valmistus on käynnissä



Ajastin on käynnissä



AUTO vilkkuu - Ohjelmavirhe (todellinen kellonaika on valmistuksen alkamisen ja päättymisen välissä)

Huomio:

Valitse toiminto oikealla painikkeella ja aseta 5 sekunnin kuluessa sopiva kypsennysaika painikkeilla \triangle / ∇ . Sähkökatkoksen sattuessa kello nollautuu, ja kaikki tehdyt ohjelmoinnit poistetaan.



kuva 5.1






kuva 5.2




ELEKTRONINEN KELLO (Kuva 5.2)

Tämänhetkinen aika näkyy tunteina ja minuutteina.

Kun liesi on kytketty verkkovirtaan ensimmäistä kertaa ja sähkökatkon jälkeen, kolme nollaa vilkkuu näytössä.



Ajan asettaminen


Paina  ja  tai  kunnes kellonaika on asetettu (Kuva 5.2).
tai

Paina samanaikaisesti  ja  ja aseta kellonaika  tai  painikkeilla.

Huomio: Jos kello nollautuu , ja kaikki tehdyt ohjelmoinnit poistetaan.

PERINTEINEN VALMISTUS ILMAN AJASTINTA

Käyttääksesi uunia manuaalisesti ilman ajastinta, poistetaan vilkkuva **AUTO** painamalla  (**AUTO** sammuu ja  syttyy – Kuva 5.3).




Huomio: Jos **AUTO** palaa (mikä tarkoittaa, että ohjelma on jo asetettu), voit painaa  ja siten peruuttaa jo ohjelmoidun ohjelman ja jatkaa manuaalista asetusta.



Jos uuni on päällä, sammuta se manuaalisesti.




ELEKTRONINEN AJASTIN

Ajastimeen voi asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Kun aika on päättynyt kuuluu hälytysääni.

Jos **AUTO** vilkkuu, paina .


Aseta aika painamalla  ja  tai  kunnes haluttu aika on asetettu (Kuva. 5.4).

Asetuksen päätyttyä näyttöön tulee uudelleen kellonaika ja  syttyy. Jäljellä olevan ajan laskenta alkaa heti asettamisen jälkeen, ja sitä voi katsella näytössä painamalla .

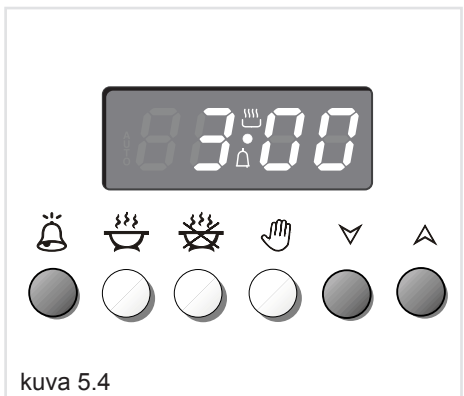
Ajastetun ajan kuluttua loppuun  ssammuu ja hälytysääni kuuluu noin 7 minuuttia, tai kunnes painat jotain painiketta (paitsi  ja ).

Hetken kuluttua näyttö osoittaa kellonaikaa.

HÄLYTYSÄÄNEN ASETTAMINEN

Hälytyssignaalilla on kolme erilaista ääntä, ja sen voi muuttaa painamalla .

Huomio: Hälytysäänen voi muuttaa vain, kun aika on näytöllä näkyvässä.











AUTOMAATTINEN RUOANVALMISTUS

Seuraa allaolevia ohjeita automaattisen valmistuksen asettamiseksi :

1. Aseta valmistuksen kesto
2. Aseta valmistuksen päättymisaika
3. Säädä lämpötila ja valitse toiminto


Tee nämä seuraavalla tavalla:


1. Kypsennyksen kesto asetetaan painamalla  ja  ajan lisäämiseksi tai  ajan lyhentämiseksi (Kuva 5.5). **AUTO** ja  palavat näytöllä.
2. Aseta valmistuksen päättymisaika painamalla  (jo asetettu aika näkyy näytöllä). Aseta valmistuksen päättymisen  tai  -painikkeella (Kuva 5.6).

Tämän asetuksen jälkeen  sammuu.




Jos **AUTO** vilkkuu ja hälytysääni kuuluu tämän asetuksen jälkeen, on tapahtunut ohjelmavirhe. Jos näin käy, voit yrittää muuttaa valmistuksen päättymisaikaa tai itse kypsennysaikaa.


3. Säädä lämpötila ja valitse toiminto kääntämällä nupit haluaamasi asetuksiin.

Nyt uuni on ohjelmoitu, ja kypsennys tapahtuu automaattisesti, mikä tarkoittaa, että uuni kytkeytyy päälle ja pois asetettujen aikojen mukaisesti. Kypsennyksen aikana näytössä palaa .

Painamalla  voit nähdä jäljellä olevan kypsennysajan näytöllä.

Kypsennysohjelman voi peruuttaa milloin tahansa painamalla .

Kun valmistus on päättynyt uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä,  sammuu, **AUTO** vilkkuu , ja hälytysääni soi. Sammuta hälytys painamalla jotain painiketta (paitsi  ja .







Käännä lämpötila- ja toimintovalitsin "0" -asentoon, ja aseta ajastin manuaaliselle käytölle painamalla .

Huomio: Sähkökatkoksen jälkeen näytössä vilkkuu kolme nollaa, kello nollautuu ja kaikki ohjelmoidut ohjelmat poistetaan.



PUOLIAUTOMAATTINEN RUOANVALMISTUS



Tällä ohjelmalla asetetaan kypsennyksen päätyminen. Asetuksen voi tehdä kahdella eri tavalla:

1. Aseta kypsennyksen kesto painamalla  ja  tai  (Kuva 5.7).
tai
2. Aseta valmistuksen päättymisaika panamalla  ja  tai  (Kuva 5.8).




AUTO ja  palavat näytöllä.


Valitse lämpötila ja toiminto.

Uuni on päällä ja se sammuu automaattisesti kypsennyksen päätyttyä. Kypsennyksen aikana näytössä palaa

 Painamalla  näet jäljellä olevan valmistusajan.

Ohjelmoinnin voi peruuttaa painamalla .

Kun valmistus on päättynyt uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä,  sammuu, **AUTO** vilkkuu ja hälytysääni soi. Sammuta hälytys painamalla jotain painiketta (paitsi  ja ).

Käännä lämpötila- ja toimintovalitsin "0" -asentoon, ja aseta ajastin manuaaliselle käytölle painamalla .

Huomio: Sähkökatkoksen jälkeen näytössä vilkkuu kolme nollaa, kello nollautuu ja kaikki ohjelmoidut ohjelmat poistetaan.



6 PUHDISTUS JA HOITO

YLEISET OHJEET

- Sørg for afbryde strømmen til komfuret, inden rengøringen foretages.
- Det anbefales, at der lukkes for gassen, når kogepladen ikke bruges.
- Den regelmæssige smøring af gashanerne skal foretages af en fagmand.
- Hvis en gashane bliver træg at dreje, må den ikke tvinges. Kontakt service.
- Det anbefales at rengøre komfuret, når det er tilstrækkeligt afkølet. Særligt de emaljerede dele.
- Fjern straks syreholdigt spild (citronsaft, eddike) fra overfladerne.
- Muista irrottaa liesi sähköistä ennen puhdistusta.
- On suositeltavaa sammuttaa kaasu, kun keittotaso ei ole käytössä.
- Ammattimiehen tulee voidella kaasuhanat säännöllisesti.
- Jos kaasuhanaa on vaikea kääntää, älä pakota sitä. Ota yhteys huoltoon.
- On suositeltavaa puhdistaa liesi heti, kun se on riittävästi jäähtynyt. Erityisesti emaloidut osat.
- Poista pinnoilta happamat roiskeet (sitruunamehu, etikka) välittömästi.
- Pintojen vaurioitumisen välttämiseksi, älä käytä seuraavia puhdistusaineita:
 - soodaa, emästä, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät aineet
 - kalkinpoistoaineet
 - tahran tai ruosteenpoistoaineet
 - hankaavat puhdistusaineet, esim. hankausjauheet, nestemäiset hankausaineet ja hohkakivi
 - liuottimia sisältävät aineet
 - konetiskiaineet
 - grilli- ja uunipuhdistusaineet ,

- lasinpesuaineet,
- kovat harjat ja hankaussienet (esim. patapata) tai käytetyt, hankausainetta sisältävät sienet, terävät esineet (niin, ettei tiiviste kehysten ja työtason välissä vahingoitu).
- Käytä patakintaita työskennellessäsi liedellä.

VAROITUS: Oikein asennettuna tämä liesi täyttää kaikki oman tuoteryhmänsä turvallisuusvaatimukset. Ole kuitenkin erityisen varovainen käsitellessäsi lieden takaosaa tai alapuolta, koska näitä pintoja ei ole tarkoitettu koskettaviksi, ja siksi niissä voi olla teräviä, vammoja aiheuttavia reunoja.

EMALIOSAT

Kaikki emaloidut osat on puhdistettava sienellä ja saippuavedellä. Älä käytä mitään hankaavia / hioivia puhdistusaineita. Suosittelemme mikrokuituliinan käyttöä. Elintarvikkeet, joiden happopitoisuus on korkea, kuten sitruunamehu, tomaattikastike, viinietikka, jne. voivat vahingoittaa emalipintaa, jos ne ovat pinnalla liian kauan.

RUOSTUMATON TERÄS, ALUMIINI JA MAALATUT OSAT

Puhdista osat niille sopivalla puhdistusaineella. Huomio: Osia ei saa pestä astianpesukoneessa. Kuivaa perusteellisesti.

TÄRKEÄÄ: Puhdista kaikki osat varovasti naarmuuttamatta. Suosittelemme pehmeää liinaa ja saippuavettä.

VAROITUS: Älä käytä hankaavia / hioivia pesuaineita, koska ne voivat naarmuttaa pinnat.

TÄRKEÄÄ! Liesi kuumenee kovasti, varsinkin ruoan valmistusalueiden läheltä. On tärkeää, että lapset pidetään kaukana liedestä, kun se on käytössä.

Älä koskaan käytä höyrypuhdistuslaitetta puhdistukseen. Höyry voi päästä laitteen jännitteisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliesineitä uunin lasiluukun puhdistukseen, koska ne voivat naarmuttaa lasia. Tuotteen vahingoittumisen vaara.

UUNIKAMMIO

Puhdista uuni vasta sitten, kun se on riittävästi jäähtynyt.

Käytä kuumaa vettä ja astianpesuainetta.

Seuraa lisäksi valmistajien neuvoja uuninpuhdistukseen sopivista puhdistusaineista.

Älä käytä hankaavia/hiovia aineita, koska ne voivat naarmuttaa pintoja.

Huomio: Valmistajaa / myyjää ei voida pitää vastuullisena vahingoista, jotka aiheutuvat väärin valituista puhdistusaineista.

Anna uunin jäähtyä tarpeeksi, ja ole erityisen varovainen, ettet kosketa kuumia vastuksia uunin sisällä. Anna uunin jäähtyä tarpeeksi, ja ole erityisen varovainen, ettet kosketa kuumia vastuksia uunin sisällä.

KAASUHANAT

Jos kaasuhanoihin tulee vikaa, kutsu huolto.

POLTTIMET

Poista kattilaritilät ja pese ne kuumalla vedellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella. Katso, että poistat kaikki ruokaroiskeet. Laita ritilät takaisin liedelle. Koska ritilät joutuvat kosketuksiin liekkien kanssa, voi osasta ritilää pinnoite muuttaa väriään kuumuuden vaikutuksesta. Tämä on normaalia eikä vaikuta kattilaritilän toimivuuteen.

Poltinkannet ja liekinjakajat voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Puhdista ne kuumalla vedellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella. Varmista, että saat kaikki ruoantähteet irtoavat ja odota, kunnes osat ovat **täysin kuivat**.

HUOMIO: Älä pese osia astianpesukoneessa.

Poltinkannet voi liottaa kuumassa pesuainevedessä.

Oikean toiminnan varmistamiseksi on kipinäsytyttimet "S" ja lämpöanturit "T"

(kuvat 6.1 – 6.3) pidettävä puhtaina.

Tarkista ne säännöllisesti ja puhdista ne tarvittaessa kostealla liinalla. Mahdollisesti kuivuneet jäänteet voidaan poistaa hammastikulla tai neulalla. Säännöllinen puhdistus takaa, että liesi toimii optimaalisesti.

Huomio: Jotta vältät vahingoittamasta elektronista sytytystä, saa levyä käyttää vain, kun polttimet on asennettu oikein.

PIENEN, KESKISUUREN JA SUUREN POLTTIMEN OIKEA ASENNUS

On tärkeää, että liekinjakaja (F) ja poltinsuoja (C) on asianmukaisesti kiinnitetty (katso kuvat 6,1-6,2). Tuotteen vahingoittumisen vaara!

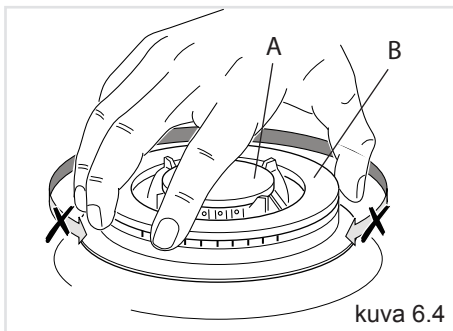
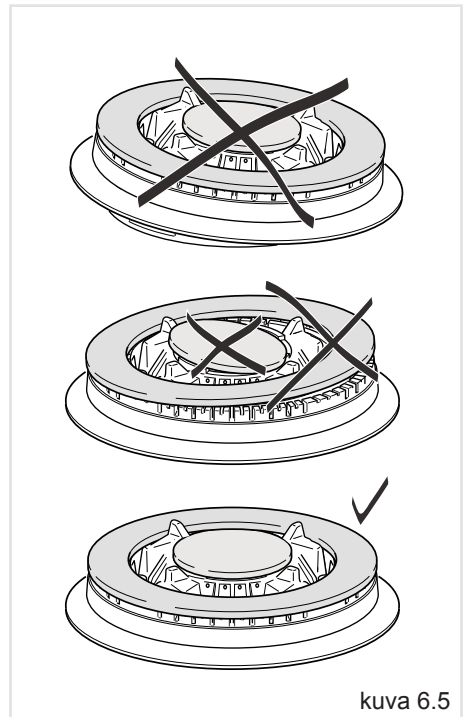
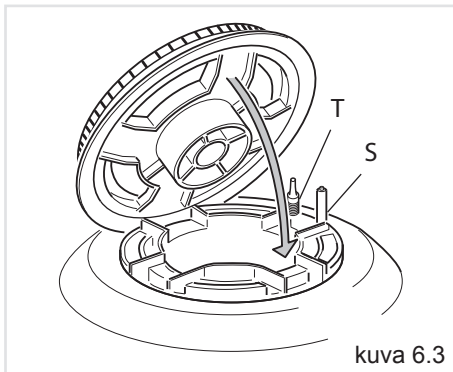
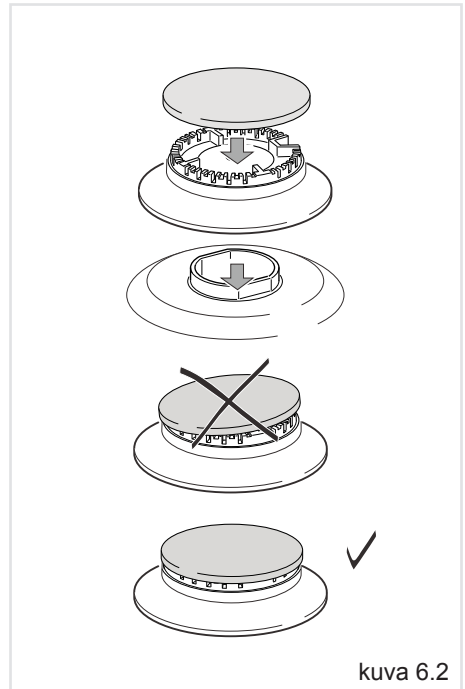
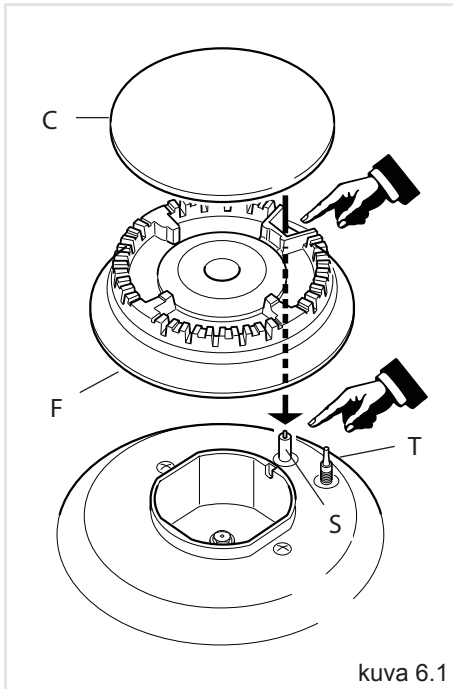
KOLMOISPOLTTIMEN OIKEA ASENNUS

Kolmoispolttimen oikea asennus näkyy kuvassa 6.5.

Asenna polttimen pohja kuvassa 6.3. olevan nuolen mukaisesti.

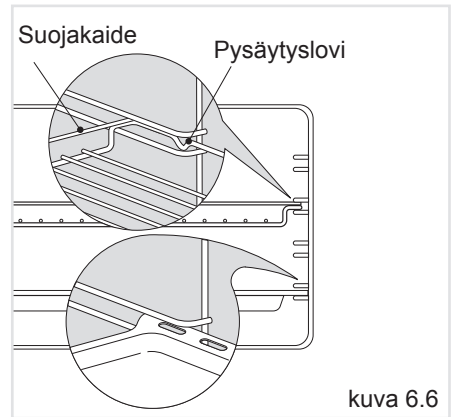
Asenna poltinkansi "A" ja liekinjakaja "B" kuvien 6.4 ja 6.5 mukaisesti.

Poltinpäätä ei pidä voida kääntää asennuksen jälkeen, katso kuva 6.4.

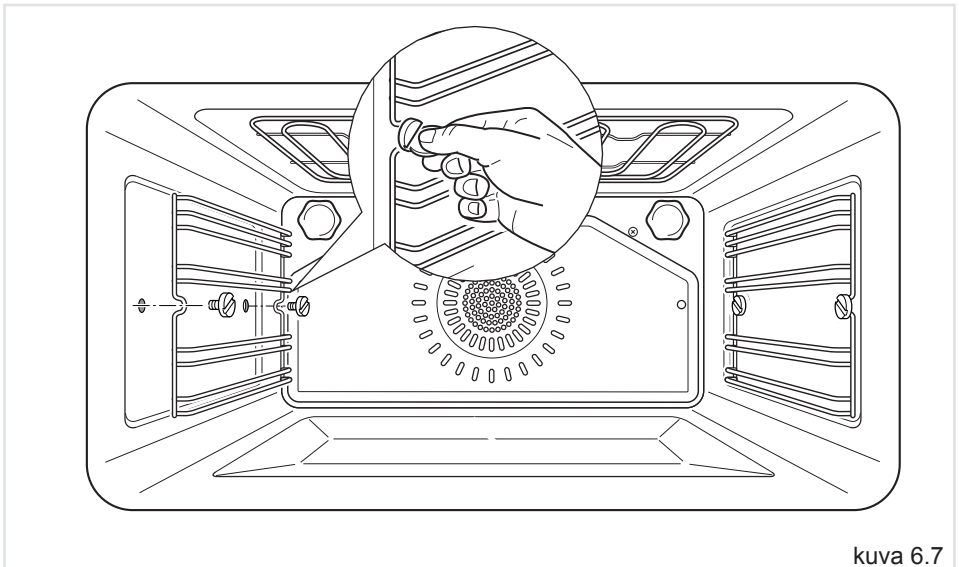


UUNIN SIVUKANNAKKEIDEN KIINNITYS JA IRROTUS

- Asenna pellinkannakkeet mukana tulleilla ruuveilla (kuva 6.7).
- Pellit ja uuniritilä työnnetään kannakkeille. (kuva 6.6).
- Ritilä tulee asettaa niin, että pysäytyslovi, joka pysäyttää sen liukumisen ulos on uuniin päin, suojakaide uunin takaosassa.
- Sivukannakkeet irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.



kuva 6.6



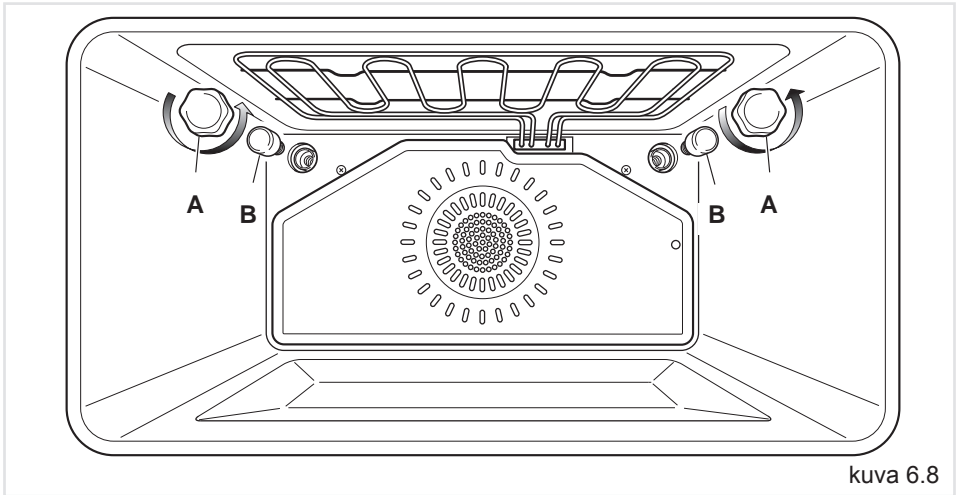
kuva 6.7

UUNILAMPUN VAIHTAMINEN

Varoitus: Varmista, että virta on pois päältä, ennen kuin vaihdat lampun. Sähköiskun vaara!

- Varmista, että uuni on kylmä.
- Katkaise virta.
- Irrota lampun suojuus "A" (kuva 6.8).
- Vaihda polttimo "B" samanlaiseen jopa 300°C asteen lämpötiloja kestävään polttimoon, jonka tekniset tiedot ovat: 220-240V, 50/60Hz, E14. Tehon tulee olla sama kuin vioittuneen.
- Asenna suojuus "A".

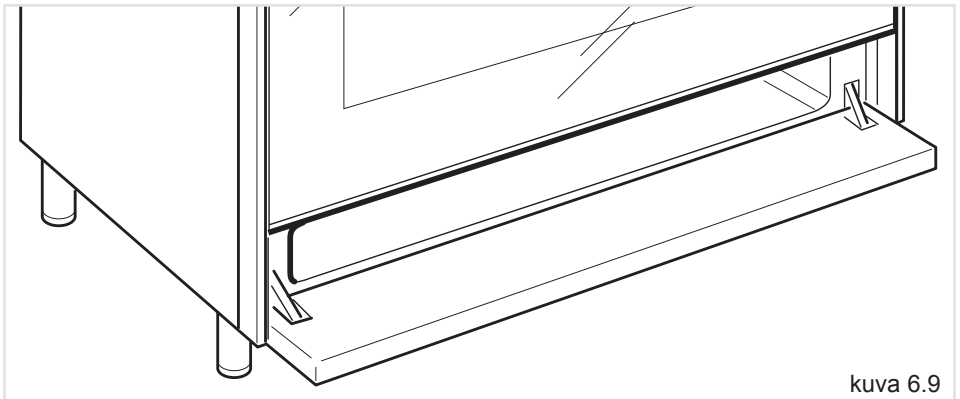
Huomio: Uunin lampun vaihtaminen ei kuulu takuun piiriin.



SÄILYTYSLAATIKKO

Lieden alaosassa on säilytystila (kuva 6.9).

Älä säilytä tulenarkoja materiaaleja säilytystilassa.

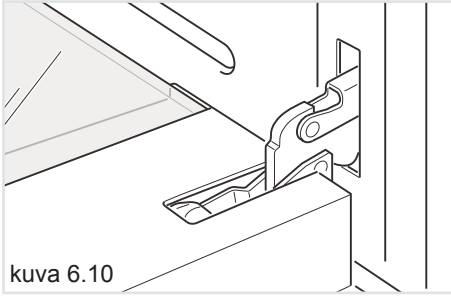


UUNILUUKUN / UUNIN LASIN IRROTUS JA VAIHTO

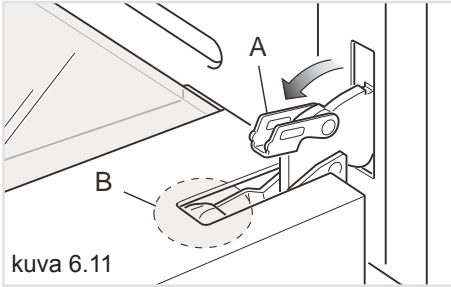
Noudata näitä turvaohjeita huolellisesti, kun irrotat uunin luukun / lasin. Uunin lasin / luukun virheellinen asennus aiheuttaa tuotevahingon vaaran. Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa tuotevahingoista, jotka sytyvät uunin lasin / luukun väärän asennuksen seurauksena.

TÄRKEÄÄ!

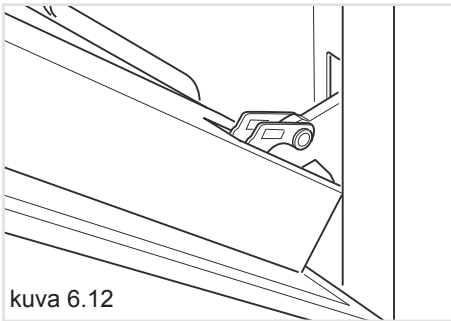
- Uunin luukku on hyvin raskas. Jos olet epävarma, älä irrota sitä.
- Varmista, että uuni on kylmä. Älä yritä käsitellä kuumaa uunia.
- Ole hyvin varovainen uunin lasin kanssa. Varo kolauttamasta lasiluukun kulmia kovaa pintaa vasten. Lasin rikkoutumisen vaara.
- **TÄRKEÄÄ:** Älä koskaan käytä hankaavia / hiovia pesuaineita tai metallikaapimia lasiluukun puhdistukseen. Tämä voi naarmuttaa lasia. Tuotteen vahingoittumisen vaara.
- Jos lasissa on naarmuja tai halkeamia, sitä ei saa käyttää. Ota yhteys huoltoon.
- Varmista, että uunin lasi asennetaan oikein. Älä käytä uunia, jos uunilaseja ei ole kunnolla asennettu.
- Jos lasi vastustaa, älä yritä työntää sitä väkisin. Ota yhteys huoltoon.
- **Huomio:** huoltokäynnit, jotka koskevat uunin hoitoa eivät kuulu takuun piiriin.



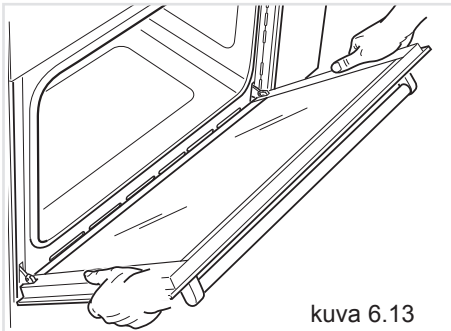
kuva 6.10



kuva 6.11



kuva 6.12



kuva 6.13

UUNILUUKUN IRROTUS

Noudata seuraavia ohjeita luukun irrotuksessa:

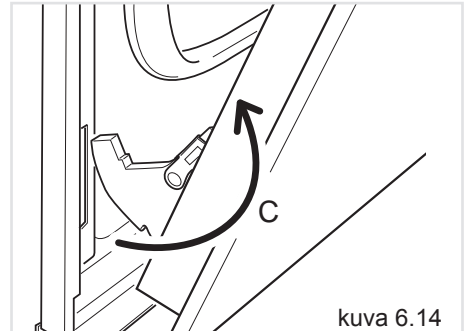
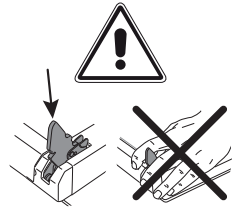
- Avaa luukku kokonaan (kuva 6.10).
- Lukitusraudat "A" avataan oikealta ja vasemmalta puolelta (kuva 6.11).
- Pidä luukkua kuvan 6.13 mukaisesti.
- Sulje luukkua varovasti kunnes lukitusraudat vasemmalla ja oikealla kiinnittyvät luukun saranoihin "B" (kuvat 6.11, 6.12).
- Vedä luukkua nuolen "C" suuntaan (kuva 6.14).
- Aseta luukku pehmeälle alustalle.
- Uunin luukku asennetaan takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

Tärkeää!

Pidä aina turvallinen etäisyys luukun saranoihin, ja kiinnitä erityistä huomiota käsiesi sijaintiin.

Jos saranat eivät ole kunnolla paikallaan, ne voivat irrota sulkeutua yhtäkkiä ja odottamatta.

Loukkaantumisvaara.



kuva 6.14

UUNILASIN PUHDISTAMINEN

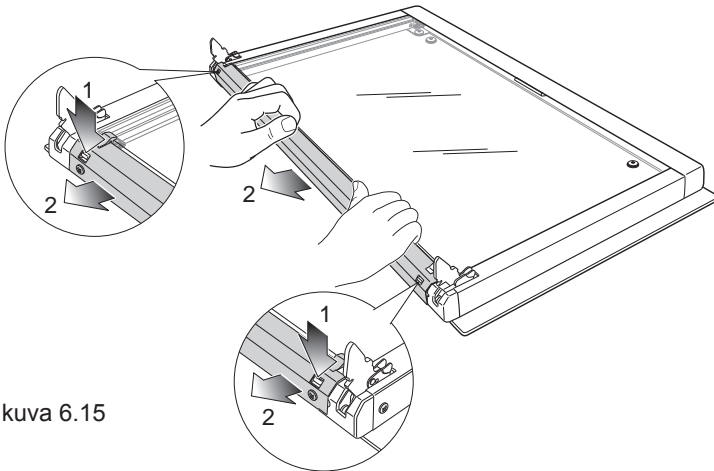
Uuniluukussa on kaksinkertainen lasi:

- Ulkolasi
- Sisälasi

Lasien molemminpuolista puhdistusta varten täytyy sisälasi irrottaa.

SISÄLASIN KIINNIKKEEN IRROTUS

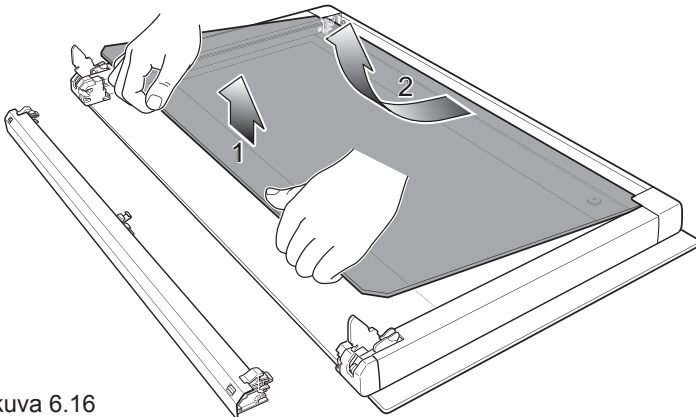
1. Irrota uuniluukku ja aseta se pehmeälle alustalle.
TÄRKEÄÄ: Uuniluukun pitää olla kuvan 6.15 mukaisesti vaakasuorassa.
2. Paina vapautusvivut ”1” alas vapauttaaksesi lasia kiinni pitävän listan
3. Irrota lista.



kuva 6.15

Sisälasin irrotus

Kohota lasia vähän ja irrota se kuvan 6.16 osoittamalla tavalla.

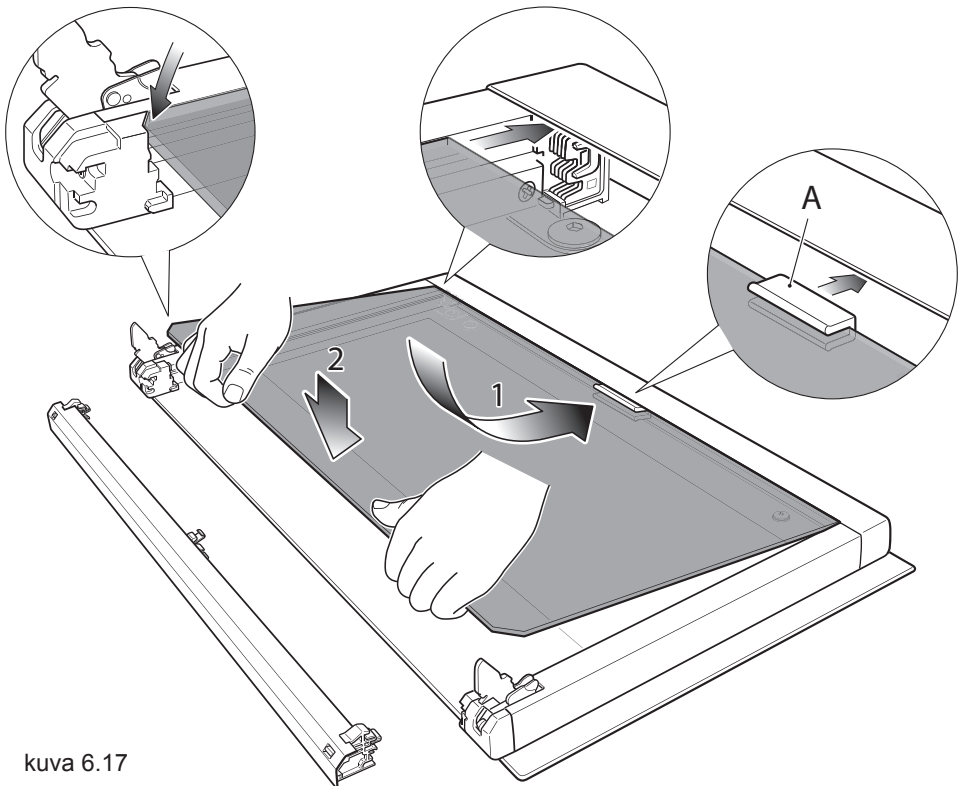


kuva 6.16

SISEMMÄN UUNILASIN ASENNUS

Asentaessasi uuniluukun sisälasin, noudata seuraavaa:

1. Aseta lasi kuvan 6.17 mukaisesti. Lasin tulee olla niin päin kuin alla näytetään, muuten se ei sovi kehykseen. **Huomio:** Älä koskaan käytä uunia ilman paikalleen asennettua sisälasia .
2. Varo kolhaisemasta lasin kulmia kovaan pintaan.
3. Älä yritä pakottaa lasia paikalleen. Jos sinun on vaikea asettaa lasia oikein, nosta se kokonaan ulos ja yritä asennusta uudelleen. Jos et edelleenkään saa lasia paikalleen, ota yhteys huoltoon.
4. Tarkista, onko lasi oikein päin. Sinun pitää voida lukea teksti, kun lasi on sinuun päin.
5. Tarkista, että tiivistyslista "A" (kuva 6.17) on hyvin paikallaan. Jos sitä ei ole asetettu oikein, keskitä se lasin alaosaan.
6. Aseta lasi ylimpiin loviin ja työnnä sitä varovasti kuvassa 6.17 olevan nuolen 1 suuntaan.
7. Laske lasi varovasti alas nuolen 2 suuntaisesti (kuva 6.17).



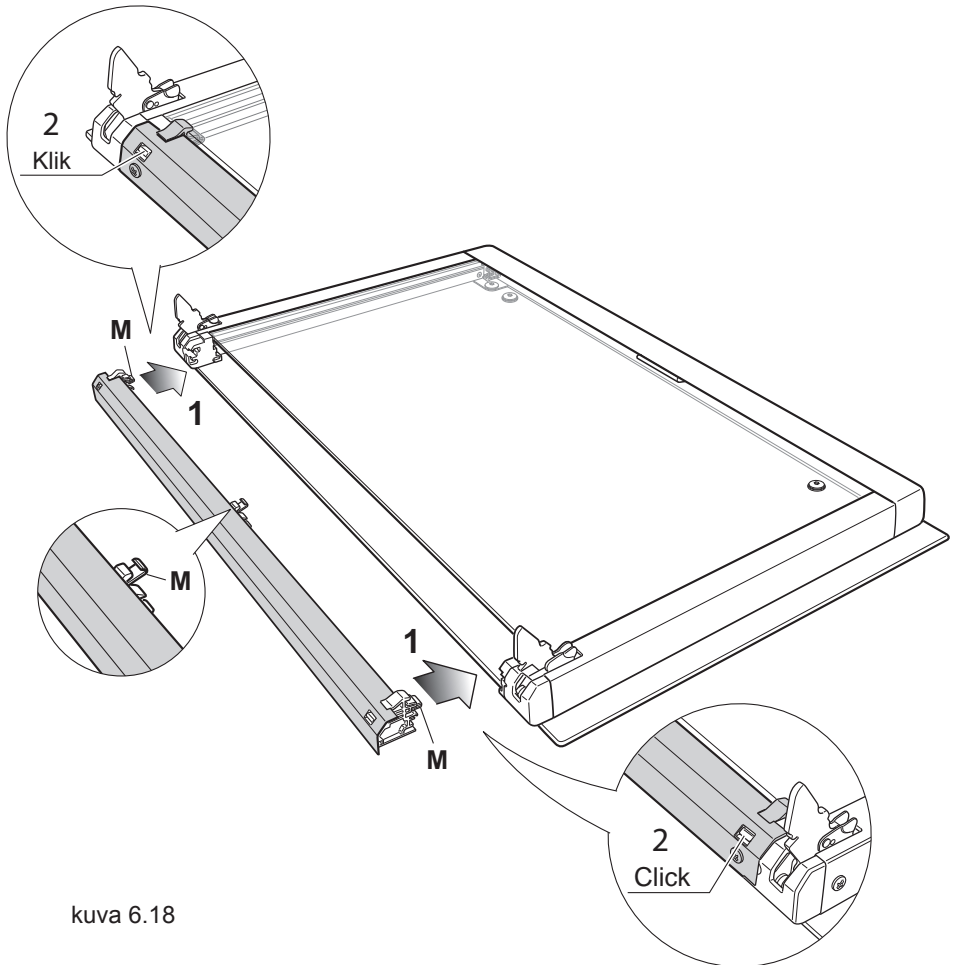
kuva 6.17

LASIN KIINNITYSLISTAN ASENNUS

1. Pidä listaa kuvan 6.18 osoittamalla tavalla. Se asennetaan ulkolasiin. Tarkista, että kiinnikkeet "M" ovat kunnossa.
2. Työnnä varovasti kiinnityslista paikalleen. Kuulet napsahduksen molemmilta puolilta, kun lasi lukittuu paikalleen.

TÄRKEÄÄ!

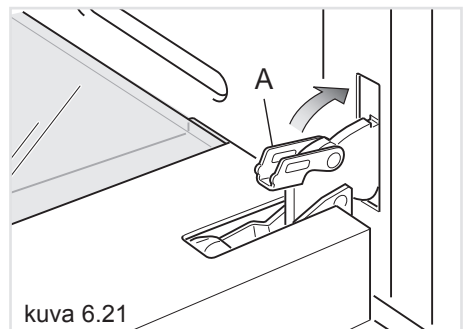
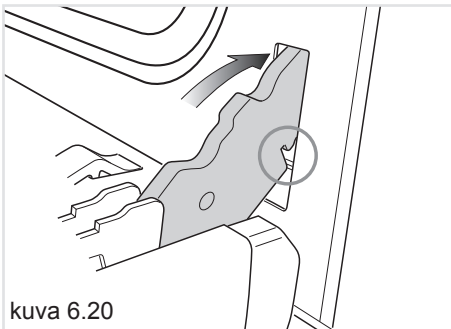
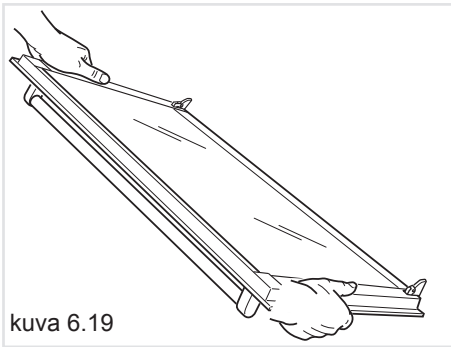
Varmista kiinnityslista on oikein asennettu, ja lasi lukittu tukevasti paikalleen.



kuva 6.18

UUNILUUKUN ASENNUS

1. Pidä uuniluukusta tukevasti kiinni (kuva 6.19).
2. Asenna se kuvan 6.20 osoittamalla tavalla. Tarkista, että uuniluukku osuu hyvin saranakoloihin.
3. Avaa uuniluukku kokonaan auki.
4. Sulje lukitusraudat "A" vasemmalla ja oikealla kuten kuvassa 6.21 näytetään.
5. Sulje uuniluukku ja tarkista, että se on asennettu oikein.



ASENNUSOHJEET

TÄRKEÄÄ!

- Asennuksen saa suorittaa vain valtuutettu asentaja asennusmaan voimassa olevien lakien ja säädösten mukaisesti. Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa tuote- ja / tai henkilövahingosta, joka johtuu virheellisestä asennuksesta.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen asennusta, korjausta ja huoltoa.
- Joissakin malleissa on suojakalvo ruostumattoman teräs- ja alumiiniosilla. **Tämä kalvo on poistettava ennen kuin laite otetaan käyttöön.**

7 ASENNUS

Asennuksen on noudatettava kuvan 7.1 a tai 7.1b ilmoittamia suojaetäisyyksiä liedon lähellä olevien pintojen ylikuumentumisen estämiseksi.

Lieden ja liettä korkempien sivuseinien välille on jätävä vähintään 200 mm (kuvat 7.1 a ja 7.1b).

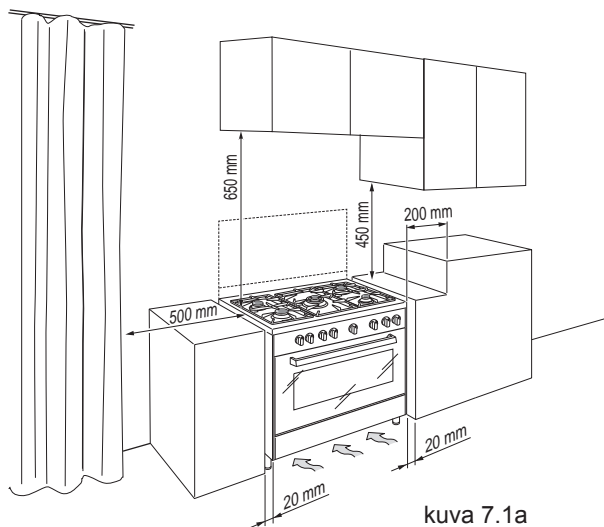
Lieden lähellä olevien pintojen pitää olla lämmönkestäviä ja kestävä jopa 90°C astetta.

Sama koskee liedon välittömässä läheisyydessä olevia sivu- ja takaseiniä.

Jos liedon lähellä on työtaso, johon on liimattu laminaatti, on sekä laminaatin että liiman kestävä kuumuutta.

Verhojen ja liedon väliin on jätävä vähintään 500 mm.

Liesi on kiinnitettävä, jos se asennetaan korokkeelle,



kuva 7.1a

Lieden välittömässä läheisyydessä olevien pintojen on oltava kuumuutta kestäviä.

Sivuseinät eivät saa olla liettä korkeampia, ja niiden on kestävä jopa 75°C huoneilmaa kuumempaa lämpötilaa.

Älä asenna liettä herkästi syttyvien aineiden, esim. verhojen läheisyyteen.

■ Class 1

(Luokka 1

(Kuva 7.1a)

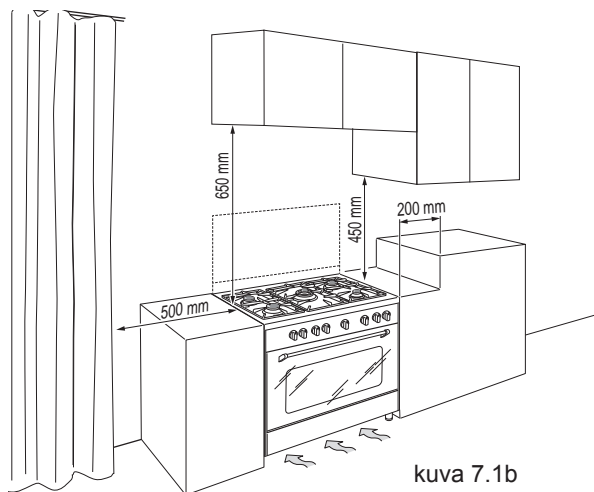
Kumiletkulla tehtävän kaasuliitoksen pitää olla näkyvissä ja siihen täytyy päästä helposti käsiksi. Muussa tapauksessa käytä jäykkää putkea tai taipuvaa metalliputkea. (Vain asennusmaan kaasuliitossäädösten mukaisia.) Viereiset elementit eivät saa olla korkeammalla kuin liedon keittotasolla.

■ Luokka 2

■ Alaluokka 1

(Kuva 7.1b)

Kaasuliitos jäykällä putkella / taipuvalla putkella.

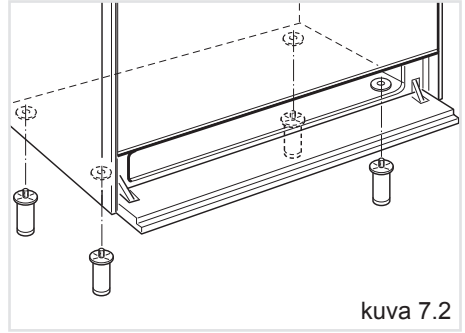


kuva 7.1b

SÄÄDETTÄVIEN JALKOJEN ASENNUS

Korkeudeltaan säädettävät jalat pitää asentaa lieteen ennen käyttöönnottoa (kuva 7.2).

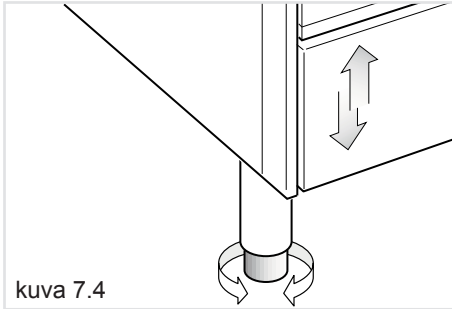
Liesi asetetaan selälleen pahville tai styroksille niin, että pohja saadaan näkyviin. Kierrä neljä säädettävää jalkaa lieteen tukevasti (kuva 7.3).



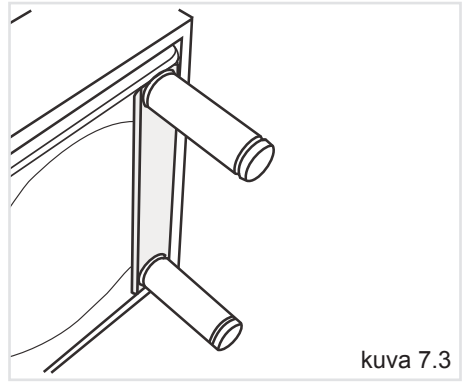
kuva 7.2

LIEDEN OIKAISU

Säädä liedon korkeutta ja asentoa kääntämällä jalan alaosa (kuva 7.4).



kuva 7.4

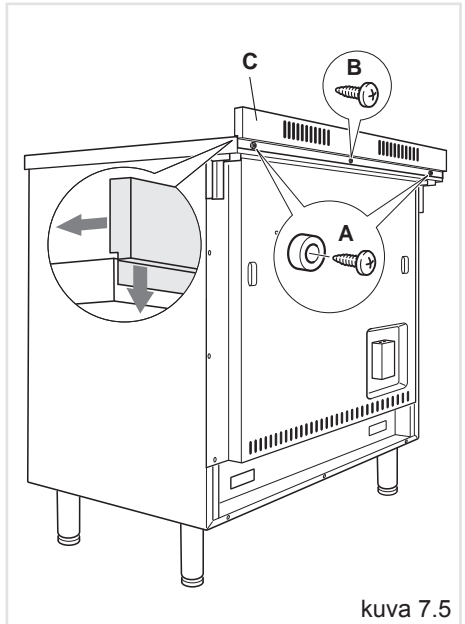


kuva 7.3

TAKAREUNALISTAN ASENNUS

Ennen kuin liesi asetetaan paikalleen, kiinnitetään sen takareunalista "C" kuva 7.5.

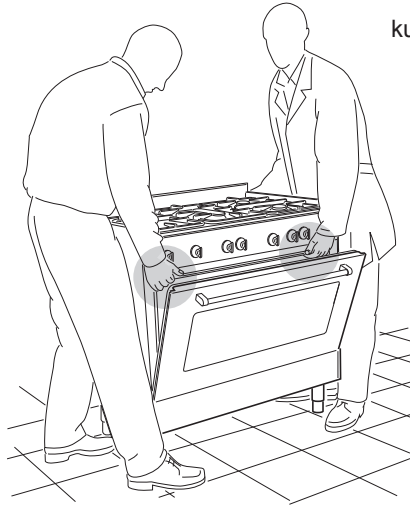
- Takareunalista "C" on liedon takana.
- Irrota suojaava kalvo ennen kiinnitystä.
- Irrota molemmat välikappaleet "A" ja ruuvi "B" liedon takaa.
- Asenna takareunalista kuvan 7.5 mukaisesti ruuvien "B" ja välikappaleiden "A" avulla.



kuva 7.5

LIEDEN SIIRTÄMINEN

VAROITUS: Huolehdi siitä, että teitä on kaksi nostamassa liettä pystyasentoon. Tämä suojaa säädettäviä jalkoja vaurioilta (kuva 7.6). Älä työnnä liettä paikalleen, koska se vahingoittaa lieden pohjalevyä ja jalkoja!



kuva 7.6

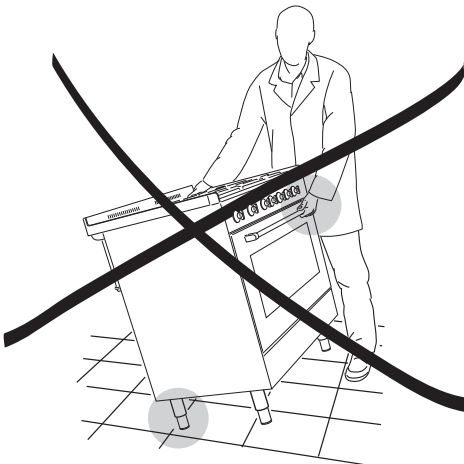
VAROITUS

Älä vedä tai nosta koskaan uunin luukun kahvasta, kun nostat liettä pystyyn tai asetat sitä paikalleen (kuva 7.7).

VAROITUS

Älä vedä tai työnnä liettä sitä siirtäessäsi (kuva 7.8). Varmista, että jalat nousevat selvästi irti lattiapinnasta (kuva 7.6).

kuva 7.7



kuva 7.8



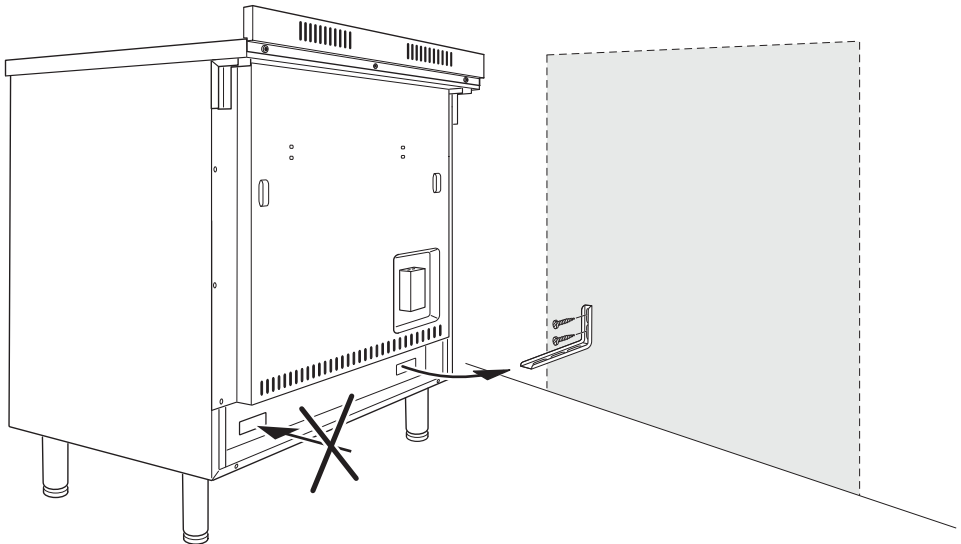
KALLISTUMISEN ESTOHELAT

Varoitus: Tämä liesi on kiinnitettävä, jotta se ei vahingossa kallistu. Kiinnitä siis kallistumisen estävä lieden takaa seinään.

Näin kiinnität kallistumisen eston:

1. Kun olet valinnut lieden lopullisen paikan, merkitse kallistumisen estoraudan kahden ruuvin paikka seinään. Katso kuva 7.9.
2. Poraava kaksi 8 mm reikää seinään ja laita niihin proput.
3. **TÄRKEÄÄ! Varmista ennen porausta, ettet osu seinässä oleviin putkiin tai sähköjohtoihin.**
4. Kiinnitä kallistuksen esto löyhästi seinään kahdella mukana toimitetulla ruuvilla.
5. Siirrä liesi seinän viereen ja säädä kallistuksen eston korkeus niin, että se sopii lieden reikiin. Katso kuva 7.9.
6. Kiristä ruuvit.
7. Työnnä liesi aivan seinään kiinni niin, että kallistuksen estorauta on kokonaan paikallaan lieden takana olevassa reiässä.

TÄRKEÄÄ! Kun liesi työnnetään paikalleen, on tärkeää, ettei virtajohto tai kaasuletku joudu puristuksiin kiinnikkeeseen.



kuva 7.9

ILMANVAIHDON VAATIMUKSET

Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja, ja se pitää tehdä noudattaen voimassa olevia ilmanvaihtovaatimuksia koskevia määräyksiä. Kaasulieden käytöstä huoneeseen syntyy lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita. On erityisen tärkeää tuulettaa huonetta kunnolla, kun laite on käytössä: pidä luonnolliset ilmanvaihtoaukot avoinna tai käytä koneellista ilmanvaihtoa (esim. liesituuletinta). Laitteen intensiivinen ja pitkäaikainen käyttö saattaa vaatia lisäilmanvaihtoa, esimerkiksi ikkunan avaamista tai liesituulettimen säätämistä tehokkaammalle tasolle.

SOPIVAN ASENNUSPAIKAN VALINTA

Huoneessa, johon liesi asennetaan pitää olla painovoimainen tuloilman virtaus paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.

Tuloilma voi tulla yhdestä tai useammasta ulkoseinän tuuletusaukosta vähintään 100 cm² (noudattaen asennusmaan sovellettavia lakeja ja asetuksia).

Aukot tulisi tehdä mahdollisimman lähelle lattiaa ja mieluiten vastapäätä liesituuletinta.

Tuuletusaukkoja, sisällä ja ulkona, ei saa missään tapauksessa tukita.

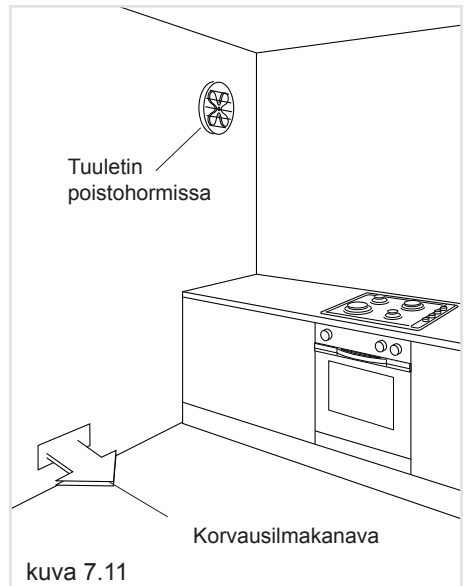
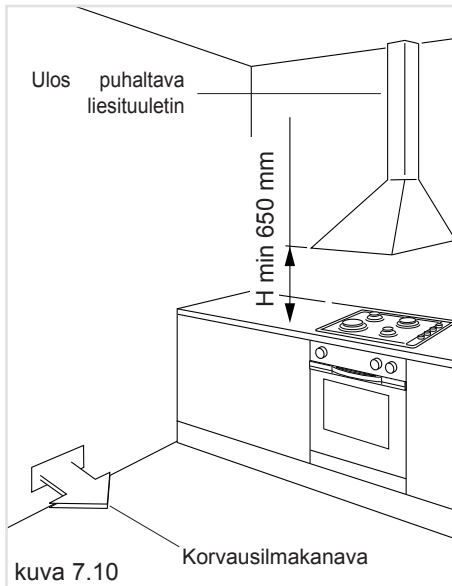
Jos näitä aukkoja ei voi tehdä, on välttämätöntä, että tuloilma johdetaan viereisistä tiloista (ei makuuhuoneesta) vaaditun korvausilman saamiseksi maassa sovellettavien lakien ja määräysten mukaisesti. Tässä tapauksessa ilman on voitava päästä sisään keittiön oven kautta.

LIESITUULETIN /ILMANVAIHTO

Olospoistavaa liesituuletinta edellytetään asennuspaikassa sovellettavien lakien ja säädösten mukaisesti (kuva 7.10).

Jos liesituuletin ei ole mahdollinen, tulee paikalle asentaa ulkoseinälle tai ikkunaan poistoilmatuuletin. Tuulettimen pitää olla teholtaan sellainen, että se tunnissa pystyy poistamaan 3 – 5 kertaa keittiön kokonaistilavuuden verran ilmaa (kuva 7.11).

Puhaltimen saa asentaa huoneeseen vain, kun sinne voidaan johtaa riittävä määrä korvausilmaa, kuten kohdassa "Sopivan asennuspaikan valinta" on kuvattu.



TÄRKEÄÄ!

- Lieden viereinen seinien täytyy kestää kuumuutta.
- Kaasukeittotasoa on kytkettävä voimassa olevien kaasuliitoksia koskevien säännösten mukaan. Kaasun liittämisen ja suutinten muuntamisen toisentyypiselle kaasulle sopivaksi saa tehdä valtuutettu kaasuasentaja, joka asennuksen jälkeen myös vastaa liedien oikeasta toiminnasta.
- Kaasuliitos on sijoitettava niin, että sulkuhanalle pääsee helposti.
- Kaasuntoimittajan ilmoitusta kaasun tyyppistä verrataan liedien tyyppikilven ohjeisiin.
- Riittävään ilmanvaihtoon on kiinnitettävä erityistä huomiota.
- Kaasu on liitävä kaasuntoimittajan ohjeiden ja paikalla noudatettavien sääntöjen ja asetusten mukaisesti.
- Kaasuliitos on sijoitettava niin, ettei se kuumenee liikaa keittotason käytön aikana.
- Huolehdi erityisesti, että kaasuletkut ja liitososat eivät joudu yhteyteen kuumien palokaasujen kanssa.
- Kaasuletku ja sähköjohto ei saa koskettaa kaasulieden kuumia osia, koska korkea lämpötila voi vahingoittaa näitä.
- Taipuisa liitäntäjohto on sijoitettava siten, että se ei voi joutua kosketukseen keittiökaluksien liikkuvien osien kanssa (esim. laatikko) eikä näin altistua mekaaniselle rasitukselle.
- Asennuksen jälkeen laite on säädettävä paikallismääräysten mukaisesti.
- Lopuksi tarkistetaan kaasuliitoksen tiiviys.

Toimittaja/myyjä ei kannata mitään vastuuta henkilö- tai tuotevahingoista, jotka aiheutuvat ylläolevien ohjeiden puuttellisesta noudattamisesta.

Tämä kaasutaso on valmiiksi säädetty joko maakaasulle tai nestekaasulle tai kaupunkikaasulle (tarkista tuotteen tyyppikilvestä).

- Maakaasulle säädetyn voi muuntaa 30 millibaarin nestekaasulle ja 8 millibaarin kaupunkikaasulle
- Nestekaasulle säädetyn voi muuntaa 20 millibaarin maakaasulle ja 8 millibaarin kaupunkikaasulle
- Kaupunkikaasulle säädetyn voi muuntaa 30 millibaarin nestekaasulle ja 20 millibaarin maakaasulle.

Suomea, Ruotsia ja Tanskaa varten:

- Tämä kaasutaso on valmiiksi säädetty 30 millibaarin nestekaasulle ja sen voi muuntaa 20 millibaarin maakaasulle ja 8 millibaarin kaupunkikaasulle*.
- Jos laitteen mukana ei ole toimitettu toiselle kaasulaadulle sopivaa suutinta, hanki se liikkeestä, josta ostit liedet.

*Huomio: Ei koske Suomea.

Norjaa koskien:

Tämä liesi on säädetty pelkästään 30 millibaarin pullokaasulle, eikä sitä voi muuntaa toiselle kaasutyyppille.

Jos liedet mukana tulee suuttimuunnospakkaus, sitä ei saa käyttää Norjassa.

LAITTEEN LIITTÄMINEN KAASUUN

Kaasuliesi on kytkettävä noudattaen voimassa olevia rakennusalan säädöksiä. Kaasuliitännän ja toisenlaiseen kaasutyypin muuntamisen saa tehdä vain valtuutettu kaasualan ammattilainen, joka vastaa laitteen oikeasta toiminnasta ja liitoksen määräysten mukaisuudesta paikan päällä.

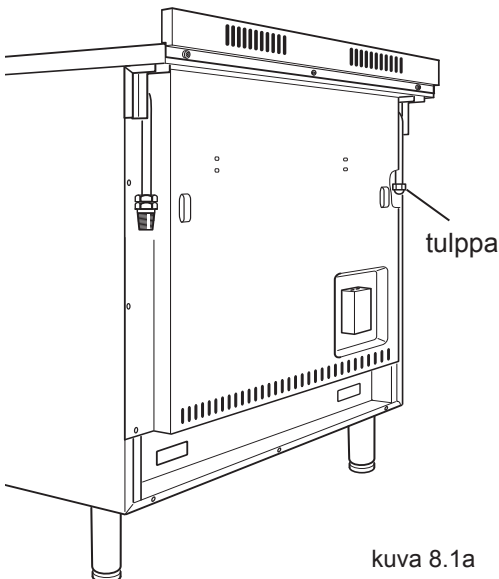
Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta huoneessa, johon liesi sijoitetaan.

- Käytä kiinteää putkea / joustavaa liitäntäletkua.
- Kaasuliitos kytketään laitteen takana olevaan vasemman tai oikeanpuoleiseen kaasuputkeen (kuva 8.1a). Liitosletku ei saa mennä laitteen takana puolelta toiselle.

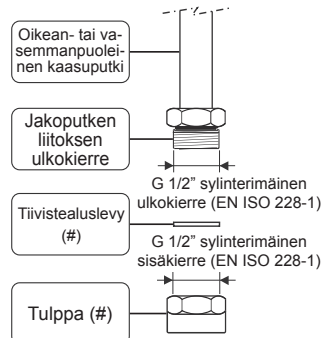
TÄRKEÄÄ! Ennen kaasun liittämistä asennetaan kartiomainen sovitin (mikäli se ei vielä ole kiinnitettyä kaasuputkeen, se on laitteen mukana erillisessä pussissa) ja sen kaasutiiviste vasemman tai oikeanpuoleiseen kaasuputkeen.

TÄRKEÄÄ! Tarkista, että kierresovitin on asennettu oikein kuvan 8.2. mukaisesti, ja käytä kiinnitykseen pelkästään näitä kahta sopivaa ruuviavainta.

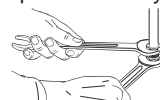
- Käyttämättä jäävä kaasunsyöttöputki on suljettava laitteen mukana tulleella tulpalla ja siihen kuuluvalla kaasutiiviillä tiivisteellä, katso kuvaa 8.1b.



Tulpan asennus käyttämättä jääneeseen kaasunsyöttöputkeen.



(#) Tehdasasennettu oikeaan tai vasempaan kaasunsyöttöputkeen



kuva 8.1b

KAASULIITÄNTÄ KIIINTEÄLLÄ TAI JOUSTAVLLA PUTKELLA

Kaasuliitännän kuuluvat:

- Kaasunsyöttöputket (vasemmalla tai oikealla)
- Kartiomainen sovitin (jos ei jo asennettuna kaasuputkeen, se on mukana erillisessä suljettussa pussissa)
- Kaasutiiviit tiivisteet

Kiinteällä putkella tai joustavalla letkulla liitettäessä on huomioitava seuraavaa:

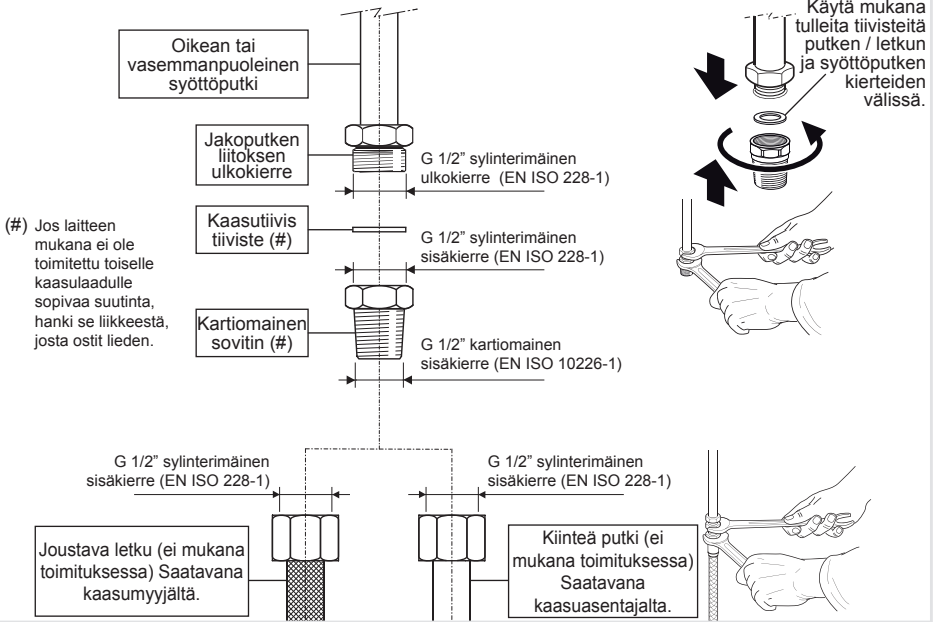
- Käytä aina maasi lakien ja rakennusmääräysten mukaan hyväksytyjä putkia/letkuja. Taipuisan letkun on sovellettava käytettävälle kaasutyypille.
- Jos käytät kompressioliittimiä ne on kiristettävä kahdella ruuviavaimella (kuva 8.2).
- Käytettäessä kiinteää kaasuputkea sitä ei saa altistaa rasitukselle.
- Varmista, ettei taipuisa letku ei ole liitistynyt, vääntynyt, kiertynyt tai sitä vedetä, kun laitetta käytetään tai se kun on pois päältä.
- Taipuisa letku ei saa olla pidempi kuin 2000 mm (tai maasi voimassa olevien lakien ja asetusten mukainen), eikä se saa olla suorassa kosketuksessa teräviin reunoihin tai kulmiin tai liikkuviin osiin. Käytä vain yhtä joustavaa letkua. Älä koskaan liitä kahta joustavaa letkua.
- Taipuisan letkun on oltava helposti käsillä koko pituudeltaan.
- Jos letkulle on ilmoitettu viimeinen käyttöpäivä, sitä on noudatettava.
- Jos käytät joustavaa letkua, joka ei ole kokonaan metallia, tarkista, että putki ei ole suorassa kosketuksessa keittotason tai muiden lämmönlähteiden, jonka lämpötila on 70°C tai enemmän (tai noudata maasi voimassa olevien lakeja ja asetuksia).
- Putkea ei saa altistaa liialliselle suoralle lämmölle.
- Kaasuletku / -putki tulee vaihtaa välittömästi, jos siinä on merkkejä vauriosta.
- Kaasunsäätimen pitää olla maassa voimassa olevien lakien ja asetusten mukaisesti asennettuna, kun käytetään nestekaasua.
- Sammuta kaasu, kun laitetta ei käytetä.
- Letkua / putkea ei saa puhdistaa ruosteenpoistajilla tai emäksisillä puhdistusaineilla eikä soodaa, alkalia, ammoniakkaa tai happoja sisältävillä puhdistusaineilla.

Kaasuliitännän jälkeen tarkistetaan seuraavat asiat:

- Varmista saippuuliuosta käyttäen, että liitännät ovat varmasti tiiviit. Älä koskaan käytä avotulta.
- Varmista, että käytetyt kaasusuuttimet ovat oikeaa, valitulle kaasutyypille sopivaa mallia. Jos näin ei ole katso kohdasta: "Kaasuhuolto".
- Vaihda kaasutiiviit tiivisteet, jos ne osoittavat vaurioita tai muuttava muotoa. Nämä kaasutiiviillä tiivisteillä varmistetaan hyvä ja pitävä kaasukytkentä.
- Käytä kahta ruuviavainta liittäessäsi jäykkää putkea tai joustavaa letkua.

Kaasuliitäntä jäykällä putkella tai joustavalla letkulla

kuva. 8.2



KAASUHUOLTO

Suomea, Ruotsia ja Tanskaa varten:

Poltin- ja suutinkaavio - luokka III 1a 2H 3B/P (DK) (SE)					
Poltin- ja suutinkaavio - luokka II 2H 3B/P (FI)					
Poltin	Nimellisteho [kW]	Nimellisteho pienimmällä liekillä [kW]	Nestekaasu G30 30 mbar G31 30 mbar	Maakaasu G20 20 mbar	Kaupunkikaasu* G110 8 mbar
			Ø suutin [1/100 mm]	Ø suutin [1/100 mm]	Ø suutin [1/100 mm]
Pieni	1,00	0,30	50	72 (X)	145 (1)
Keskisuuri	1,75	0,45	65	97 (Z)	190 (2)
Suuri	3,00	0,75	85	115 (Y)	260 (3)
Kolmoispoltin	3,50	1,50	95	135 (T)	300 (6)

*Huomio: Ei koske Suomea.

Norjaa koskien:

Poltin- ja suutinkaavio - luokka I 3B/P (NO)			
Poltin	Nimellisteho [kW]	Nimellisteho pienimmällä liekillä [kW]	Nestekaasu G30 30 mbar G31 30 mbar
			Ø suutin [1/100 mm]
Pieni	1,00	0,30	50
Keskisuuri	1,75	0,45	65
Suuri	3,00	0,75	85
Kolmoispoltin	3,50	1,50	95

Vaadittu ilmanvaihtoaukko = (2 m ³ /t x kW)	
Poltin	Välttämätön korvausilma [m ³ /t]
Pieni	2,00
Keskisuuri	3,50
Suuri	6,00
Kolmoispoltin	7,00

Kaasuhanojen voitelu

Jos kaasuhanojen kanssa on ongelmia, kutsu huolto.

TÄRKEÄÄ

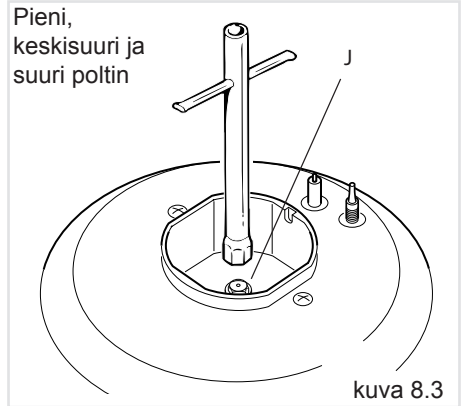
Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

Valmistaja / myyjä ei ole vastuussa henkilö- ja/tai tuotevahingoista, jotka johtuvat muiden kuin alkuperäisten varaosien käytöstä.

SUUTTIMEN VAIHTAMINEN / PIENI & KESKISUURI POLTIN

Jos suuttimia ei ollut liedien mukana, voit tilata ne sen liikkeen kautta, josta ostit liedet.

Valitse suutin ylläolevan poltin- ja suutinkaavion mukaan. Suuttimen halkaisija on merkitty suuttimeen.

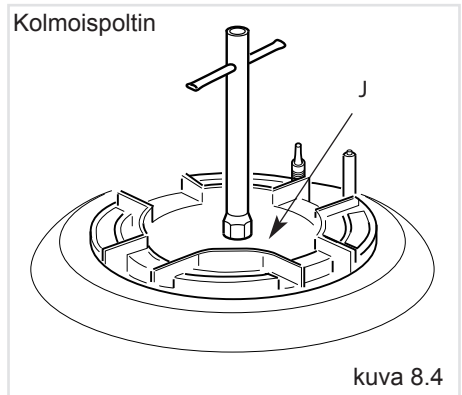


DYSEUDSKIFTNING / TREDOBBELT BRÆNDER

Vaihda suutin alla olevan ohjeen mukaan:

- Irrota keittotasosta kattilaritilä ja liekinlevitin, poltinkansi ja poltinpohja.
- Käytä jakoavainta vaihtaessasi suuttimen "J" (kuvat 8.3, 8.4) valittuun kaasulaatuun sopivaan suuttimeen.

Huomio: Polttimet on suunniteltu niin, ettei primääri-ilmaa tarvitse säätää.



POLTTIMEN MINIMITASON SÄÄTÖ

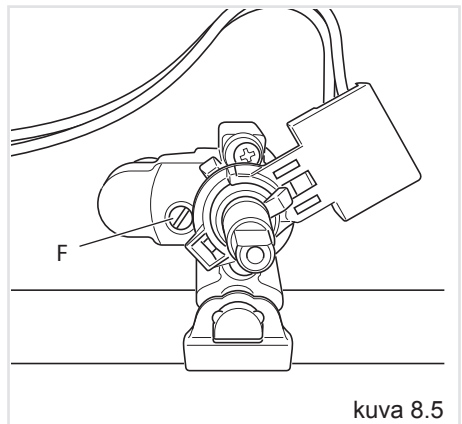
Pienimmän liekin täytyy olla pituudeltaan noin 4 mm ja

pysyä sytytettyinä myös kun liekki säädetään nopeasti maksimista minimiin.

Minimiliekkin säätäminen:

- Sytytä poltin.
- Käännä nuppia minimiin.
- Vedä nuppi irti.
- Kierrä ruuvimeisselillä ruuvia "F" kunnes liekki on oikean pituinen (kuva 8.5).

Yleensä käytettäessä G30 / G31 (nestekaasu) säätöruuvi pitää kiertää kevyesti pohjaan asti.



Loukkaantumisvaara! Sähköasennuksen saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja ottaen huomioon maan sähköturvallisuusmääräykset ja paikallisen sähköyhtiön säännöt. Epäpätevän asentajan tekemät asennukset ja korjaukset voivat aiheuttaa huomattavaa vaaraa käyttäjälle eivätkä kuulu takuun piiriin.

Asiantuntematon asentaja, huolto ja korjaus voivat olla käyttäjälle hyvin vaarallisia.

Asennus, huolto ja korjaukset on annettava valtuutetun ammattihooltajan suoritettaviksi. Vaurioitunut liesi voi olla turvallisuusriski. Tarkista siis laite näkyvien vaurioiden varalta ennen asennusta. Älä koskaan ota vahingoittunutta liettä käyttöön!

Liitäntäyhteyden tietojen (taajuus ja jännite), jotka on ilmoitettu laitteen tyyppikilvessä on vastattava asennuspaikan liitäntätietoja lieden vaurioitumisen estämiseksi. Tarkista tämä ennen liittämistä. Jos olet epävarma, ota yhteys sähköasentajaan.

Liesi toimitetaan ilman pistoketta kiinteään asennukseen. Jos kiinteää asennusta ei tehdä, asennetaan pistoke asianmukaisesti maan lakeja ja sähkömääräyksiä noudattaen.

Jos pistorasiaa ei ole tai liitäntä on tehtävä kiinteänä asennuksena, on virta voitava katkaista ryhmäkytkimestä. Ryhmäkytkimellä tarkoitetaan kontaktia vähintään 3 mm:n kontaktiaukkoon kuten LS-kytkimet, sulakkeet ja releet (EN 60335).

Virtajohto ei saa joutua suoraan kosketukseen sellaisten lämmönlähteiden kanssa, joiden lämpötila ylittää 75 °C.

Asennuksen jälkeen pistorasiaan on päästävä helposti käsiksi.

Huomio: Haaroituspistorasiat ja jatkojohdot eivät täytä turvallisuusvaatimuksia (palovaara), ja siksi niitä ei pidä käyttää lieden sähkökytkennässä.

Kosketukset sähköä johtaviin kytkentöihin sekä sähkö- tai mekaanisten osien muutokset voivat olla erittäin vaarallisia käyttäjälle ja aiheuttaa lieden toimintahäiriöitä.

Älä koskaan avaa lieden runkoa.

Vialliset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin varaosiin. Vain näin menettelemällä voidaan taata, että turvallisuusvaatimukset täyttyvät.

Liesiin, jotka toimitetaan ilman liitäntäkaapelia tai jos vahingoittunut liitäntäkaapeli on vaihdettava, on käytettävä erikoiskaapelia, ja asennuksen saa tehdä vain valtuutettu ammattilainen.

Lieden on oltava täysin irrotettuna sähköstä asennuksen huollon ja korjauksen aikana.

Huolehdi siitä, että seuraavat edellytykset täyttyvät:

- Liitännän sulakkeet on kytketty pois.
- Liitännän kierrättävät sulakkeet on kierretty kokonaan irti.
- Pistoke on irrotettu pistorasiasta (jos sellainen on).

Älä vedä pistokkeella varustetun lieden johdosta, vaan tartu pistokkeeseen, kun irrotat sen pistorasiasta.

Lieden sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun siinä on säädösten mukainen maadoitus. Tämän perustavaa laatua oleva turvajärjestelmän on oltava kunnossa. Epävarmassa tapauksessa ammattitaitoisen sähköasentajan on tarkastettava sähköliitäntä.

SÄHKÖKAPELIN KYTKENTÄ

VAROITUS! Liesiin, jotka toimitetaan ilman liitäntäkaapelia tai jos vahingoittunut liitäntäkaapeli on vaihdettava, on käytettävä erikoiskaapelia, ja asennuksen saa tehdä vain valtuutettu ammattiasentaja.

- Avaa liitäntäkotelon kansi painamalla ruuvitaltalla koukkuja "A" (kuva 9.1).
- Avaa johdonpidike kiertämällä ruuvia "F" (kuva 9.2). Irrota liittimen ruuvit.
- Aseta sopiva syöttökaapeli (kuvaus seuraavassa kappaleessa) läpivientiholkkiin.
- Kytke vaihe, nolla ja maa liitäntäkaavion kuva 9.3 mukaisesti.
- Laita sähkökaapeli paikalleen ja kiinnitä se johdonpidikkeellä.
- Sulje kansi (tarkista, että koukut "A" kiinnittyvät oikein).

TÄRKEÄÄ! Sähköliitännän yhteydessä ei liitäntäkotelon alla olevan takapaneelin ruuveja saa koskaan poistaa (kuva 9.1).

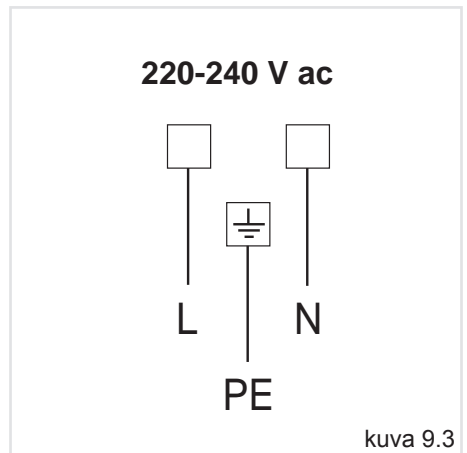
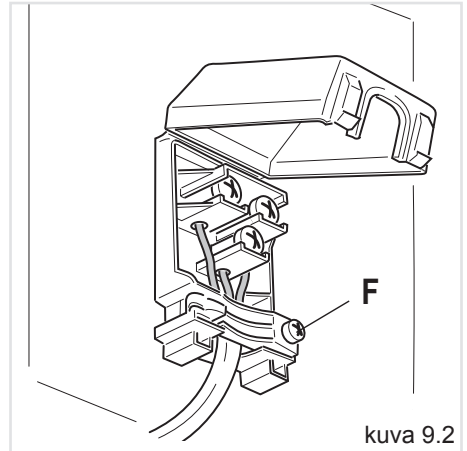
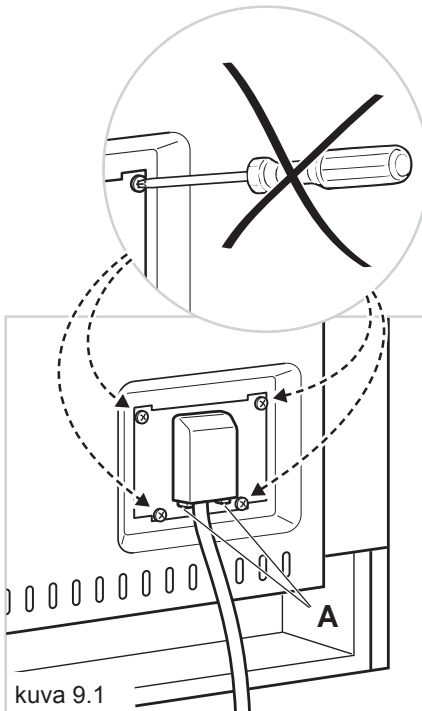
KAPELITYYPPI

Type "H05RR-F"

"H05RR-F" 220-240V ac, 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Liitäntä pistorasiaan

(**) Kiinteä liitäntä



TAKUU

Uudelle tuotteellenne myönnetään 2 vuoden reklamaatio-oikeus valmistus- ja materiaalivirheille. Se on voimassa dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit, työpalkat ja ajon. Kääntyessänne huollon puoleen Teidän pitää ilmoittaa tuotteen malli ja sarjanumero. Nämä tiedot löydätte tyyppikilvestä. Kirjoittakaa ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa helposti löydettävissä. Se auttaa huoltoasentajaa löytämään helpommin oikeat varaosat.

Takuu ei kata:

Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe.

Jos laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu.

Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaisesti.

Jos asennuksen tai korjauksen on tehnyt muu kuin ammattiasentaja.

KULJETUSVAURIOT

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen toimituksessa myyjältä asiakkaalle, on ensisijaisesti asiakkaan ja myyjän väinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas itse on vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei myyjä ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvahingosta. Mahdollisesta kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

AIHEETTOMAT HUOLTOKÄYNNIT

Jos kutsutte paikalle huoltomiehen, ja osoittautuu, että olisitte itse voineet korjata vian, esimerkiksi noudattamalla tämän käyttöoppaan ohjeita tai vaihtamalla sulakkeen, tulevat huoltokäynnin kustannukset teidän maksettavaksenne.

OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Ostolla yrityskäyttöön tarkoitetaan jokaista sellaista ostoa, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.), tai laitetta käytetään vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa sillä on useita eri käyttäjiä. Yrityskäyttöön tehdyille ostoille ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Kun tarvitsette huoltoa tai varaosia, ottaka yhteys jälleenmyyjääsi, Witt Finlandiin tai keskushuoltoomme Piketaan. Näistä sinut ohjataan lähimpään huoltoon.

Witt Finland

info@witt.fi
093- 157 9150

Piketa

piketa@piketa.fi
03 2333 277

Valmistajaa /myyjää ei voida pitää vastuullisena henkilö- ja/tai tuotevahingoista, jotka aiheutuvat sen seurauksena, ettei käyttöoppaan ohjeita ole noudatettu.

