



KAASULIESI SÄHKÖUUNILLA KÄYTTÖOHJE

ASENNUS

Lue ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensikäyttöä. Ohjeista löydät olennaista tietoa laitteen turvallisesta asennuksesta ja käyttämisestä. Säilytä ohjekirja. Jos laite siirtyy uudelle omistajalle, anna ohjekirja laitteen mukaan.

Laitteen asennus on annettava pätevän ammattilaisen asentajan toimeksi.

Ennen minkä tahansa säätämistä tai huoltoa kytke laite pois virtaverkosta.

Puhdista uunia ennen ensimmäistä käyttämistä.

Lietä voidaan suuttimien ja tarvittavien säätöjen jälkeen käyttää myös toisella kaasulla

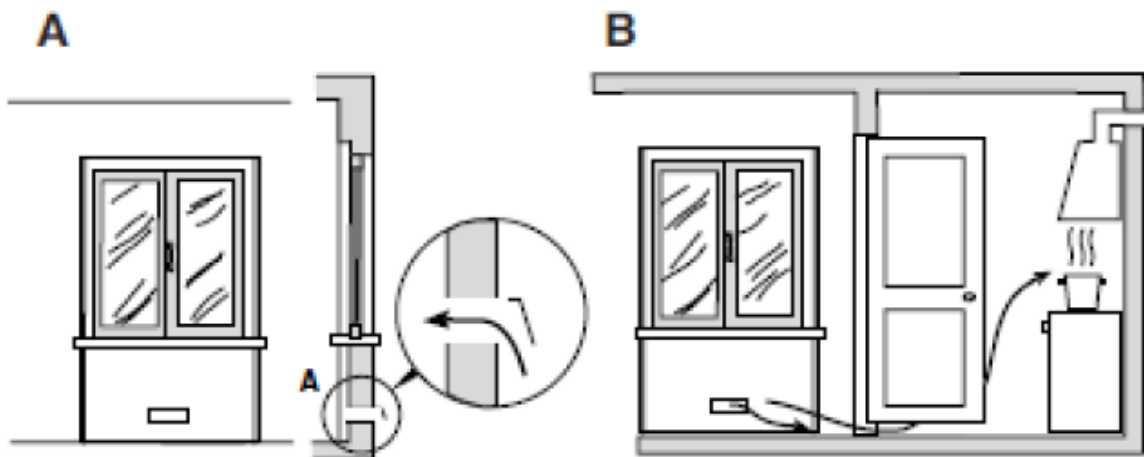
Suuttimien vaihdon saa tehdä vain hyväksytty kaasuasennusliike

Ilmastointi huoneessa

Asenna liesi vain sellaiseen huonetilaan, missä on jatkuva ilmastointi. Vaatimustenmukainen ilmastointi takaa, että riittävä ilman määrä on saatavilla kaasun palamisprosessia varten.

Ilman sisäänvuoto ei saa olla alle 2 kuutiometriä jokaista polttimien tehon kW kohtaan.

Putken halkaisijan on oltava yli 100 cm². Ilmastointijärjestelmä on pidettävä aina esteettömänä (kuva A). Jos laitteesta puuttuu liekinvarmistus, on ilmastointiputken halkaisijan oltava ainakin 200 cm². Huonetilaa ei voida ilmastoida viereisen huoneiston kautta, jos ne ovat rakennuksen yhteisöllistilat, makuuhuoneet tai missä palovaara on korkea. Viereisen huoneiston kautta ilmastointia näkee kuvasta B.



Palokaasujen poistaminen

Käytä liedin yläpuolella turvallista liesituuletinta.

Nestekaasu on ilmaa painavampi ja tämän takia kerääntyy lattialle. Huonetila, missä nestekaasupullo sijaitsee, on varustettava kaasujen poistojärjestelmällä, jotta satunnaisen vuodon tapauksessa kaasu voisi poistua ulkoilmaan.

Älä säilytä nestekaasupulloja lattiasta matalammalla sijaitsevissa tiloissa (esim. kellarissa). Säilytä vain käytössä olevaa kaasupulloa keittiössä. Älä sijoita pulloa liian lähelle lämpösäteilylle, jotta kaasupullo ei lämpenisi yli 50C asteen.

Asennus

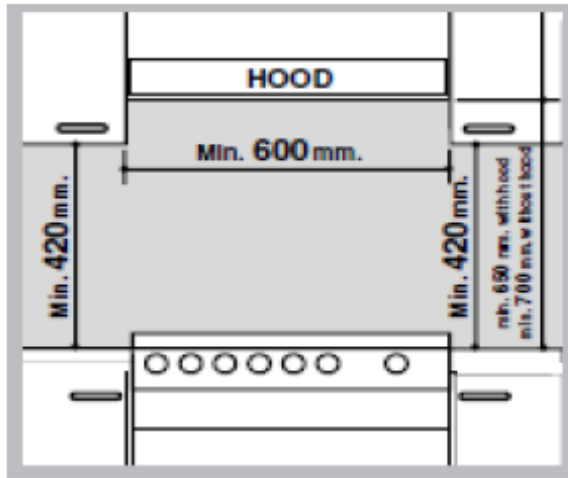
Lieden voi asentaa keittiökaappien viereen, jos kaapit eivät ole liedestä korkeimpia.

Lieden takana sijaitsevan seinän on kestävä kuumuutta (T 90 C).

Laitteen asennuksessa on noudatettava seuraavia vaatimuksia:

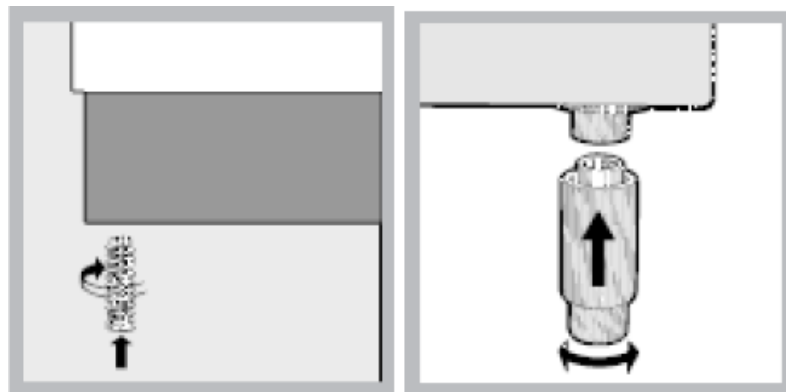
- Laite asennetaan keittiöön.

- Jos kaapit ovat liedestä korkeampia, asenna liesi ainakin 20 cm etäisyyteen viereisestä kalustosta.
- Liettä ei saa asentaa suoraan yläkaapin alle.
- verhoja tai muuta helposti syttyvää ei saa sijoittaa liedentä läheisyyteen. Pidä syttyvät materiaalit ainakin 20 cm etäisyydellä liedentä pinnasta.
- Liesituulettimen asennuksessa on noudatettava valmistajan asennusohjeita.



Liedentä asento

Säädä liesi vaakasuoraan. Liedentä säädettävät jalat. Ruuvaa jalat alakulmissa sijaitseviin paikkoihin.



ovat
liedentä

Sähköliitännästä

Laitteen tyyppikilven tietojen mukainen liitäntäpistostulppa on asennettava virtakaapeliin. Jos liität suoraan virtaverkkoon, asenna moninapainen katkaisukytkin, kontaktien välillä ainakin 3 mm. Katkaisukytken on oltava sähkökuormituksen mukaista ja se ei saa katkaista maadoitusjohtoa.

Virtakaapelia on suojattava lämpenemiseltä yli 50 C asteeseen.

Ennen laitteen liittämistä virtaverkkoon on tarkistettava:

- onko laite maadoitettu ja vastaako pistostulppaliitos vaatimuksiin,
- kestääkö pistostulppa laitteen tyyppikilven tietojen mukaista enimmäiskuormitusta,
- vastaako laitteen tyyppikilven tiedot syöttövirran jännitteestä asennuspaikan syöttövirralle.

Älä käytä laitteen liittämiseksi virtaverkkoon haarapistoketta tai pidennysjohtoa.

Virtakaapelin ja pistostulpan on oltava helposti luoksepääsettävissä myös laitteen asennuksen jälkeen.

Vältä kaapelin jättämistä minnekään välille puristukseen.

Vaurioitunut kaapeli on vaihdettava uuteen, ammattilaisen sähköasentajan toimesta.

Valmistaja kiistää vastuun minkä tahansa vahingoista tai kielteisistä seurauksista, jos asennusta koskevia vaatimuksia sivuutetaan.

Kaasuliitäntä

Lieden liittämiseksi kaasuputkistoon tai –pulloon käytä vain tarkoituksenmukaista taipuvaa kumista tai teräksestä letkua. Tarkista, että liitettävän kaasun tyyppi vastaa sille, minkä käyttämiseksi liesi on tarkoitettu (tieto on löydettävissä sen mukaiselta tarralta laitteen ulkokuoressa). Lieden liittämisessä nestekaasupullo on asennettava vaatimustenmukainen vähennysventtiili.

Lieden liittäminen kaasuun taipuvalla kumiletkulla.

Valitse voimassaoleviin vaatimuksiin vastaava kaasuletku. Sisähalkaisija: 8 mm nestekaasulle ja 13 mm metaanikaasulle.

Liittämisen jälkeen on varmistettava, että:

- letku ei joudu kosketuksiin minkä tahansa kuumiin laitteenosiin, jotka lämpenevät yli 50 C asteen lämpötilaan,
- letku ei ole jännitetty eikä puristettu, sitä ei taivuteta jyrkkään kulmaan,
- letku ei joudu kosketuksiin teräviin esineisiin tai liikkuviin kalusteenosiin,
- aina on mahdollisuus tarkistaa letkua koko pituudeltaan,
- letkun suositeltava enimmäispituus on 1500 m,
- letku on kiinnitetty tiiviisti ja varmasti molemmasta päästä. Jos letku liitetään vanteilla, on niiden sopivuus ja tarkoituksenmukaisuus tarkistettava ensin.

Jos näiden vaatimusten täyttäminen on mahdotonta, tai jos liesi liitetään 2. luokan, alaluokka 1 kodinkoneiden vaatimusten mukaisesti (kahden kaapin välille), käytä taipuvaa metalliletkua (ks seuraavaa).

Taipuvan metalliletkun liittäminen

Valitse voimassaoleviin vaatimuksiin vastaava metallista kaasuletku ja kierreliittimet. Ennen letkun käyttämistä on poistettava laitteen oma letkunpidike (laitteen kaasun sisääntuloliitos on ½ tuuman sylinterikierre).

Taipuva metalliletku voi olla enimmäisest 2 metriä pitkä. Liittämisen jälkeen on tarkistettava, ettei letku joutuisi minnekään välille puristukseen eikä olisi kosketuksissa liikkuviin osiin.

Liitosten tiiveyden tarkastus

Liittämisen jälkeen kaasulähteeseen on tarkistettava liitosten kaasutiiveys. Tulen käyttäminen siiheen tarkoitukseen on ehdottomasti kiellettyä.

Lieden säätäminen erityyppisiä kaasuja varten.

Jos liettä aiotaan käyttää toisen kaasulajin yhteydessä, kuin alussa tarkoitettu (ks. tarraa laitteen ulkokuoressa), pitää vaihtaa suuttimet ja säätää polttimet sen mukaisesti.

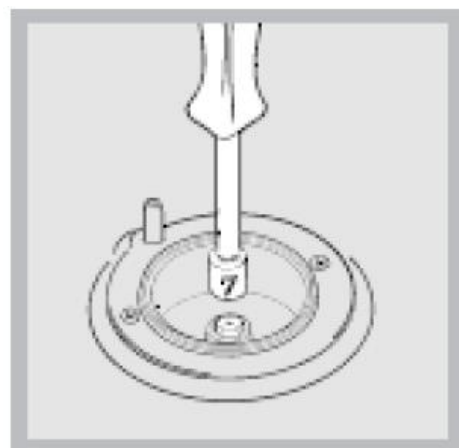
Polttimien säätäminen

Suuttimien vaihtaminen:

1. Poista astiatuet ja irrota polttimien osat.
2. Kierrä 7 mm putkipihtien avulla auki suuttimet (ks kuvaa) ja laita niiden tilalle uudet suuttimet, jotka sopivat käytettävän kaasulajin yhteydessä.
3. Laita takaisin polttimien osat ja astiatuet.

Vähimmäisliekin säätäminen polttimoissa:

1. Säädä kytkin vähimmäistehon asentoon,

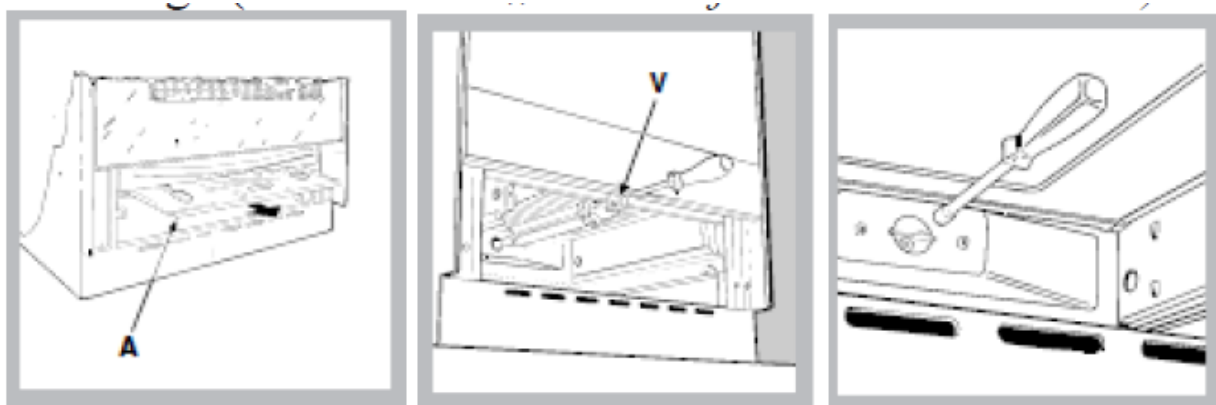


2. Ota pois kytkin ja säädä sen säätämisruuvia (sijaitsee säätämisteljessä tai sen vieressä). Liekin on oltava pieni, mutta vakaa. Jos laite liitetään nestekaasu-järjestelmään, kierrä säätämisruuvi täysin kiinni.
3. Varmista, ettei liekki sammuisi - käännä kytkintä nopeasti enimmäisteholta vähimmäisteholle ja päinvastoin.

Uunin polttimet.

Suuttimien vaihtaminen polttimissa:

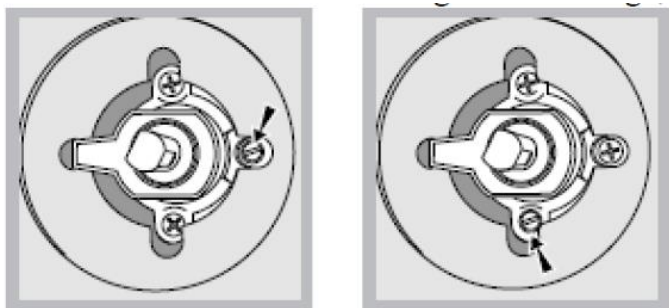
1. Poista liedon laatikko.
2. Liu'uta ulos suojapaneeli A. (ks. kuvaa).
3. Kierrä auki ruuvit V ja poista polttimet (ks kuvaa). Tämä on helpompaa, jos poistat uunin luukun ensin.
4. Kierrä 7 mm putkipihtiä avulla auki suutimet (ks kuvaa) ja laita niiden tilalle uudet suutimet, jotka sopivat käytettävän kaasulajin yhteydessä.



Vähimmäisliekin säätäminen polttimoissa:

1. Sytytä poltin.
2. Kierrä kytkin vähimmäisteholle sen jälkeen, kun poltin on toiminut noin 10 minuuttia enimmäisteholla.
3. Irrota kytkin.
4. Kierrä säätämisruuvia enemmän auki tai kiinni (ks kuvaa) kunnes liekki vähenee, mutta palaa silti vakaasti. Jos laite liitetään nestekaasu-järjestelmään, kierrä säätämisruuvi täysin kiinni.

5. Varmista, ettei liekki sammuisi - käännä kytkintä nopeasti enimmäisteholta vähimmäisteholle ja päinvastoin.



TEKNISET TIEDOT

Uunin mitat (KxLxS)

34x39x38 cm

Tilavuus

50 L

Uunin hyödylliset mitat

leveys 42 cm, syvyys 44 cm, korkeus 17 cm

Syöttövirta ja taajuus

ks. tyyppikilvestä

Käynnistys ja käyttö

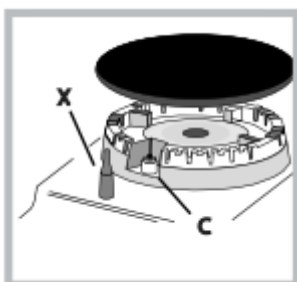
Lieden käyttö

Kaasupolttimen sytytys

Jokaisella POLTTIMEN PAINIKELLA on täysikierros, joka näyttää polttimen liekin vahvuutta.

Polttimen sytytykseen:

1. laita polttimen luo sytytetty tulitikku tai sytytin;
2. painaa POLTTIMEN PAINIKE alas ja käännä painiketta vastapäivään näin, että nappi on asennettu kohti liekin maksimi vahvuutta.
3. Liekin vahvuuden säätöä varten käännä POLTTIMEN PAINIKETTA vastapäivään.
4. Voitte käyttää minimi tai maksimi asetusta tai niiden välissä olevaa asetusta.



Jos laite on varustettu sähkösytytyksellä* (C), paina POLTTIMEN PAINIKE alas ja käännä vastapäivään minimi-liekin vahvuuden suuntaan, kunnes poltin syttyy.

Painikkeen vapautuessa poltin voi sammua. Siinä tapauksessa toistakaa toimintaa ja pitäkää painiketta pitempään painettuna alas. Kun laite on varustettu turvallisuus laiteella (X), paina POLTTIMEN PAINIKETTA alas ja pitää se painettuna noin 3-7 sekuntia. Siinä ajassa liekki aktivoi laitteen.

! Jos tapahtuu näin, että liekki sattumoisin sammuu, kytke poltin päältä pois ja ennen uudelleen käyttöä odota ainakin 1 minuutti.

Polttimen sammutusta varten käännä painiketta, kunnes se on loppuasennossa. Liekin säätö tason mukaan.

Polttimen liekin vahvuutta on mahdollista säätää napin avulla 6 eri tasoon, maksimista minimi tasolle ja vaihetasoon 4.



tasosta toiseen saa vaihtaa kääntämällä painiketta, jokaisen tason vaihtuessa kuuluu klikkaus. Järjestelmä takaa vieläkin tarkemman säädön, joka mahdollistaa muuttaa liekin vahvuutta ja auttaa löytää juuri oikeat tasot erilaisten ruokien valmistusta varten.

Käytännölliset neuvot polttimien käytössä

Jotta polttimien toiminta olisi mahdollisimman hyödyllinen ja kaasukulu vähäinen, suosittelemme käyttää vain tasapohjaisia ruoanlaittoastioita joilla on kansi. Niiden pitäisi myös olla samankokoisia, kun on lieden taso.

Polttimen valintaa varten katso järjestelmän taulukkoa ”polttimien ja suutimien tietojen taulukko”

Poltin	Ruoanlaittoastian mitat (cm) ¹
Nopea (iso) (R) / TR / UR	24 – 26
Keskinopea (keskimmäinen) (S)	16 – 20
Lisäksi (pieni) (A)	10 – 14




Uunin käyttö

! Laitteen ensimmäisen käytön aikana, lämmitä uunia maksimi vahvuudella suljetulla ovella ja tyhjänä ainakin puoli tuntia. Ennen uunin poiskytkentä ja uunin oven avaamista, tulee tuuletta huone. Uunista voi tulla epämiellyttävä hajua, joka johtuu suojaus aineista, joita käytetään laitteen tuotannossa sen valmistuksessa. Ne aineet, palaa pois.

! Ennen laitteen käyttöä poistakaa kaikki suojausmuovit laitteen sivuilta.

! Älä laita uunin pohjaan esineitä jotka voivat vahingoittaa uunin emalipintoja.

! Kun laite on varustettu sähköisellä ohjelmalla*, sitten sähköuunin käyttöä varten painaa samanaikaisesti alas

painikkeet  ja  (näytössä näkyy ) Se tulee säätää ennen toivottua paiston toiminnan säätämistä.

1. Paisto ohjelman valintaa varten, käännä painiketta SELECTOR.
2. Paisto ohjelmaan sopivan lämpötilan säätämiseksi, käännä painiketta THERMOSTAT. Taulukosta on mahdollista katsoa sopiva paisto lämpötila. (katso taulukkoa "suosituksen uunissa paistamiseksi").

Paistauksen aikana on aina mahdollista:

- muuttaa ohjelmaa. Sitä varten käännä painiketta SELECTOR;
- muuttaa lämpötilaa. Sitä varten käännä painiketta THERMOSTAT;


- paiston lopetukseen käännä painiketta SELECTOR asentoon "0".

! Laita leivonta astiat aina settiin kuuluviin ritilöihin.

TERMOSTAATIN näytön valo.

Tämä valo näyttää, että uuni lämpenee. Tuli sammuu, kun uunin sisälämpötila on nousut siihen lämpötilaan, mikä oli säädelty. Siitä alkaen tämä valo vuorottain palaa ja sammuu ja pitää uunin lämpötilan pysyvänä.

Uunin valaisin

Valaisin kytketään päälle, painamalla painiketta SELECTOR, mikä tahansa asentoon (paitsi "0"). Valaisin palaa, kunnes uuni on kytketty päälle. Käännä painike asentoon  ja valo syttyy. Tässä asennossa ei ole yksikään sähköelementti kytketty päälle.

Leivonta/kypsennys Järjestelmä



UUNIN KONVEKTIO OHJELMA

Lämpötila: mikä tahansa lämpötila 50 C kunnes maksimi lämpötilaan asti. Ylimmäiset ja alimaiset lämpövastukset kytkeytyvät sisään. Perinteisen kypsennys ohjelman aikana suosittelemme käyttää vain yhtä ritilää. Käyttäen samanaikaisesti monta ritilä lämpö uunissa jakautuu epätasaisesti.



PAISTON OHJELMA

Lämpötila: mikä tahansa lämpötila 50 C kunnes maksimi lämpötilaan asti. Takalämmitin ja tuuletin kytkeytyvät sisään ja se takaa miedon lämmön tasaisen jakautumisen koko uunissa. Tämä ohjelma on paras käyttää sellaisien ruokien valmistuksessa, jotka ovat lämpötilan osalta herkkiä (esim. kakut joiden tulee kohota valmistuksen aikana), myös leivonnan aikana, sekä makeisten valmistuksessa kolmella ritilällä samanaikaisesti.



PITSA OHJELMA

Lämpötila: mikä tahansa lämpötila 50 C kunnes maksimi lämpötilaan asti. Pyöreät ja uunin alimaiset lämpövastukset sekä tuuletin kytkeytyvät sisään. Tässä järjestelmässä uuni lämpenee nopeasti ja uunin alimaiset vastukset ovat oikein tulisia. Kun käytätte monta ritilää samanaikaisesti, tulee vaihtaa leivonnan puolella välissä ruokien sijaintia uunissa.



USEAN RUOAN SAMANAIKAISESTI VALMISTUKSEN OHJELMA

Lämpötila: mikä tahansa lämpötila 50 C kunnes maksimi lämpötilaan asti. Kaikki lämpövastukset (ylimmäinen, alimainen ja pyöreä) ja tuuletin kytkeytyvät sisään. Lämpötila uunissa pysyy tasapainossa ja sen takia ruoka valmistuu ja ruskeutuu tasaisesti. Samanaikaisesti saa käyttää kahta ritilää.



GRILLAUS OHJELMA

Lämpötila: MAKSIMI

Ylimmäisen lämpövastuksen keskimäinen osa kytkeytyy sisään. Grillauksen korkeata lämpötilaa suositellaan sellaisien ruokien valmistuksessa, joiden pintaan pitää tehoa korkea kuumuus (vasikan- ja naudanliha paisti, filee, pihvi). Tässä ohjelmassa käytetään rajoitettua määrää energiaa ja se on paras pienen määrän ruoan grillauksessa. Laittakaa ruoka rutilän keskiosaan, koska reunoissa ruoka ei kypsyy tasaisesti.



KUORRUTUS OHJELMA

Lämpötila: mikä tahansa lämpötila 50 C kunnes 200 C asti.

Ylimmäinen lämpövastus, paahto järjestelmä (jos on olemassa) ja tuuletin kytkeytyvät päälle. Tämä järjestelmien yhdistelmä, nostaa lämpövastuksien yksisuuntaisen lämpösäteilyn tehoa ja se tapahtuu uunissa pakko ilmakierron avulla. Tämän järjestelmän takia ruoan yläpinta ei pala ja lämpö "imeytyy" suoraan ruoan sisään.

! GRILLI ja KUORRUTUS ohjelman käytön aikana täytyy uunin oven olla suljettuna.



PIKAKYPSENNYKSEN OHJELMA

Lämpövastus ja tuuletin kytkeytyvät päälle, varmistaen tasaisen lämmön jakautumisen koko uunissa. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Tämä ohjelma sopii parhaiten ruoan pikakypsennystä varten (pakasteruoka tai esivalmistettu ruoka).

Paras on käyttää vain yhtä rutilä samanaikaisesti.



LEIVÄN LEIVONTA OHJELMA

Lämpötila: mikä tahansa lämpötila 60 C kunnes maksimi lämpötilaan asti.

Alimainen lämpövastus kytkeytyy päälle. Tämä ohjelma sopii parhaiten sellaisien ruokien valmistuksessa, jossa ruoka kohoaa valmistuksen aikana. Erityisesti kakut ja leivonnaiset. Jos leivonnan aika on pitkä silloin, suosittelemme käyttämään siinä tapauksessa "konvektio ohjelmaa".



SULAUTUKSEN OHJELMA

Uunin pohjassa sijaitsevan tuulettimen avulla rupea ilma uunissa kiertämään ruoan ympärillä huonelämpötilalla. Se on suositeltava jokaisen ruoan sulatuksessa, erityisesti sellaisien ruokien sulatuksessa jotka eivät tarvitse lämpöä sulatukseseen.

Kuten: jäätelökakut, kerma makeiset, leivonnaiset, hedelmäkakut. Käyttäen tuuletinta, laskeutuu sulatuksen aika noin puolen verran. Lihan, kalan ja leivän sulatuksen aikana on mahdollista nopeutta käyttäen "multi-paiston" ohjelmaa.

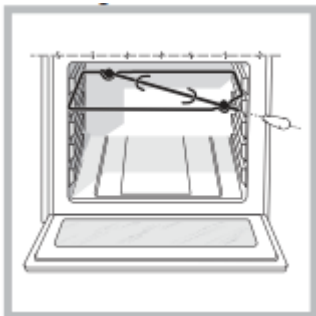
Lämpötila: 80 C kunnes 100 C astetta.



VENTILOIDUN ALAOSAN OHJELMA

Alimainen lämpövastus ja tuuletin on kytketty päälle. Tämä mahdollistaa lämmön jakautua koko uunissa tasaisesti. Sellainen yhdistelmä on paras kalan ja vihanneksien valmistuksessa. Kevyt paisto.

PYÖRIVÄ GRILLI/PAISTINVARRAS*



Pyörivä paistinvarras aktivoidaan seuraavasti:

1. Laita tippa pannu asentoon 1
2. Laita paistinvarraan tuki asentoon 4 ja sijoita varras uunin takaosassa olevaan aukkoon.

3. Paistinvarraan päälle kytkentää varten, tulee ohjelman painike kääntää asentoon



Käytännöllisiä neuvoja ruoan valmistukseen

! Jos käytätte tuulettimella pakko ilmastointi ohjelmaa, silloin ei voi laittaa rutilöitä 1 tai 5 kiskoon. Liian korkea lämpö voi polttaa ruoan.

RUOAN VALMISTUS USEILLA TASOILLA SAMANAIKAISESTI

*käyttäkää kiskoja 2 ja 4. Laita ruoat jotka tarvitse enemmän lämpöä kiskoille 2.

*laita tippa pannu alimaiselle ja ritilä yläkiskolle.

GRILLAUS

GRILLI JA TUPLAGRILLI ohjelman käytön aikana laita ritilä kiskolle 5 ja tippa pannu kiskolle 1, jotta siihen saisi putoa kaikki ylimääräinen neste. Suosittelemme käyttää maksimi tehoa. Ylimmäistä lämpövastusta säännellään termostaatilla ja sen toiminta ei ole aina tasainen.

PITSA OHJELMA

Käyttäkää kevyttä alumiini pitsapannua. Laita se ritilään. Jos haluat rapeata kuorta, silloin älä käytä tippa pannu, koska sen käyttäessä valmistuksen aikaa pitenee ja rapeata kuorta ei muodostuu. Kun pitsan päällystettä on runsaasti, silloin suosittelemme, että mozzarella juusto lisätään vasta kypsymisen puoleessa välissä.

VAROITUS!

Uunilla on stopp-ohjelma. Sen ohjelman aikana ritilä ei tule kokonaan uunista kiskolta vetäen pois. (1) Jotta saisitte se nostettua ulos uunista, nosta ritilää vähän ylös ja silloin vasta voi sen vetää ulos uunista. (2)





ELEKTRONINEN AJASTIN

Kello on varustettu ajastintoiminnolla, jota mm. voidaan käyttää minuuttiajastimena. Noin 7 sekunnissa tallennuvat kaikki tehdyt asetukset.

Elektroninen ohjelmointilaitte.

Jos laite on vasta kytketty sähköverkkoon tai on tapahtunut sähkökatkos, kellon näytössä vilkkuu 0:00.


Kellon asettamiseksi:

1. Paina samanaikaisesti painikkeita COOKING TIME  ja COOKING END TIME .
2. Neljän sekunnin sisällä näiden painikkeiden painalluksen jälkeen on tehtävä kellon asetukset. Paina plus- ja miinuspainikkeita. Plus-painike lisää, miinus-painike taas vähentää tunteja. Kun kellonaika on asetettu, on ajastin oletuksena käsinohjaustilassa.

Minuuttiajastin

Voit käyttää ohjelmointilaitetta pelkkänä minuuttiajastimena. Asetetun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki.

Ajastimen käyttämiseksi toimi seuraavasti:


1. paina painiketta TIMER  . Näytössä näkyy: 0:30
2. Säädä aika, painamalla + /-.
3. Ajan laskenta alkaa ja näytössä näkyy aika, joka on tallella.
4. Asetetun ajan umpeuduttua kuuluu äänimerkki, joka on poiskytkettävissä minkä tahansa painikkeella


(paitsi + /-). Symboli  sammuu.


Minuuttiajastin ei kytke uunia päälle tai pois.

Paistamisen viiveaika.


Ensiksi on valittava paistamisen tila ja säädettävä sopiva lämpötila. Käytä uunin kytkimia SELECTOR ja THERMOSTAT. Sen jälkeen säädä paistamisen aika:

1. Paina painiketta COOKING TIME .
2. Neljän sekunnin sisällä sen painikkeen painalluksen jälkeen on säädettävä paistamisen kesto. Käytä

siiheen painikkeita +/- . Jos haluat paistaa esim. 30 minuuttia, näkyy näytössä: 


3. 4 sekunnin sisällä painikkeiden vapauttamisesta näkyy näytössä nykyhetken kello yhdessä symbolilla , sekä kirjain A (Auto).

Sen jälkeen säädä paistamisen päättymisen aika:

4. Paina painiketta END COOKING TIME .
5. Neljän sekunnin sisällä sen painikkeen painalluksen jälkeen on säädettävä paistamisen aloittamisen aika. Tämän vuoksi paina plus- ja miinuspainikkeita. Jos haluat, että paistaminen päättyy klo 13:00, näkyy näytössä 13:00.
6. Neljän sekunnin sisällä painikkeiden vapauttamisesta näkyy näytössä nykyhetken kello sekä kirjain A (Auto). Uuni on ohjelmoitu näin, että se kytkeytyy päälle klo 12:30 ja pois klo 13:00, eli paistaa 30 minuuttia.


Paistaminen heti

Jos näytössä näkyy A, ovat paistamisen kesto sekä päättymisaika ohjelmoitu. Jos et halua käyttää ohjelmaa, vaan

paistaa käsinohjauksella, paina samanaikaisesti painikkeita COOKING TIME  ja

END COOKING TIME .

Ajastimen asetusten peruuttaminen.

Paina samanaikaisesti painikkeita COOKING TIME  ja COOKING END TIME .

SUOSITUKSIA UUNISSA PAISTAMISEKSI

PAISTON OHJELMA	RUOKA	PAINO (kg)	Ritilän asento	Esi-lämmityksen aika (min)	Suosittelava lämpötila	Valmistuksen aika (min)
Konventio ohjelma	Ankanliha	1	3	15	200	65-75
	Vasikan- tai naudanliha paisti	1	3	15	200	70-75
	Sianliha paisti	1	3	15	200	70-80
	Keksit (murotaikina)	-	3	15	180	15-20
	Kakut	1	3	15	180	30-35
Paiston ohjelma	Kakut	0,5	3	15	180	20-30
	Hedelmäkakut	1	2 tai 3	15	180	40-45
	Jogurtti punta kakku	0,7	3	15	180	40-50
	Punta kakku	0,5	3	15	160	25-30
	Täytetyt ohukaiset (kahdella ritilällä)	1,2	2 tai 4	15	200	30-35
	Pienet kakut (kahdella ritilällä)	0,6	2 tai 4	15	190	20-25
		0,4	2 tai 4	15	210	15-20

	Juustotäytteellä tuulihatut (kahdella rutilällä)	0,7	1, 3 ja 5	15	180	20-25
	Kermitäytteellä tuulihatut (kolmella rutilällä)	0,7	1, 3 ja 5	15	180	20-25
	Keksit (kolmella rutilällä)	0,5	1, 3 ja 5	15	90	180
	Marenki (kolmella rutilällä)					
Pitsa ohjelma	Pitsa	0,5	3	15	220	15-20
	Vasikan- tai naudanliha paisti	1	2	10	220	25-30
	Kananliha	1	2 tai 3	10	180	60-70
Ruoan valmistus usealla tasolla samanaikaisesti	Pitsa (kahdella rutilällä)	1	2 ja 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lampaanliha	1	2	10	180	40-45
	Kananpaisti ja perunat	1+1	2 ja 4	15	200	60-70
	Makrilli	1	2	10	180	30-35
	Jogurtti punta kakku	1	2	10	170	40-50
	Kermitäytteellä tuulihatut (kolmella rutilällä)	0,5	2 ja 4	10	190	20-25
	Keksit (kahdella rutilällä)	0,5	2 ja 4	10	180	10-15
	Punta kakku (yhdellä rutilällä)	0,5	2	10	170	15-20
Punta kakku (kahdella rutilällä)	1	2 ja 4	10	170	20-25	
Suolaiset piirakat	1,5	3	15	200	25-30	
Grilli	Meriantura ja mustekala	0,7	4		100%	10-12
	Kalmari- ja katkarapu kebabi	0,6	4		100%	8-10
	Mustekala	0,6	4		100%	10-15
	Turskafilee	0,8	4		100%	10-15
	Grillatut vihannekset	0,4	3 tai 4		100%	15-20
	Vasikanlihan leikkeet	0,8	4		100%	15-20
	Kastikkeet	0,6	4		100%	15-20
	Hampurilainen	0,6	4		100%	10-12
	Makrilli	1	4		100%	15-20
	Paahdetut voileivät (tai paahtoleipä)	Nr. 4 ja 6	4		100%	3-5
Tupligrilli	Vasikanlihan leikkeet	1	4	5	Max	15-20
	Kyljys	1	4	5	Max	15-20
	Hampurilainen	1	4	5	Max	7-10
	Makrilli	1	4	5	Max	15-20
	Paahto leipä	Nr. 4	4	5	Max	2-3
	Paistinvartaassa					
Vasikanliha paistinvartaassa	1,0		5	Max	70-80	
Kananlihan paistinvartaassa	2,0		5	Max	70-80	
Kuorrutus	Grillattu kana	1,5	2	10	200	55-60
	Mustekala	1,5	2	10	200	30-35
	Paistinvartaassa					
	Vasikanliha paistinvartaassa	1,5		55	200	70-80
	Kananliha paistinvartaassa	1,5		5	200	70-80
	Lampaanliha paistinvartaassa	1,5			200	70-80
	Monta paistinvarrasta (vain tietyillä uuni malleilla)					
	Lihan kebabi	1,0		5	Max	40-45
Vihannes kebabi	0,8		5	Max	25-30	
Ventiloidun alaosan ohjelma	Lahna	0,5	3	18	170-180	25-35
	Kultakalan filee	0,5	3	16	160-170	15-20
	Punasimppu foliossa	0,5	3	24	200-210	35-45
	Vihannekset (vihannespata)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Hyvin kypsytetyt vihannekset	1,5-2,0	3	20	180-190	55-60

YLEISTÄ

Laitte on tarkoitettu ruuanlaittoa varten kotitalouksissa. Laitetta ei saa käyttää liiketoiminnassa tai teollisuudessa.

Laitetta ei saa sijoittaa ulkotilaan. Laitteen jättäminen sateeseen tai kosteuteen on äärimmäisen vaarallista.

Koskaan ei saa koskettaa laitetta märin käsin.

Liesi on tarkoitettu vain aikuisten henkilöiden käyttöön, ruuan laittamiseksi kotitalouksissa, ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttäminen muuksi tarkoitukseksi (huonelämmitykseen) katsotaan ei-tarkoituksenmukaiseksi käyttämiseksi ja on vaarallista.

Valmistaja kiistää vastuun esine- tai henkilövahingoista, jotka syntyvät tämän käyttöohjeen sivuuttamisesta tai laitteen ja sen osien virheellisestä käytöstä.

Ohjekirja on tarkoitettu luokka 1 (erillinen kodinkone) ja luokka 2 (kaappien välille asennettava kodinkone) laitteelle.

Lapset eivät saa oleskella laitteen läheisyydessä.

Laitteen virtakaapeli ei saa joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

Laitteen tuuletusaukkoja ei saa peittää/sulkea.

Muutama malli on varustettu lasista tai pellistä kannella. Älä sulje kantta, kun polttimet palavat tai jos ne ovat vielä kuumia.

Käytä uunikäsineitä käsitellessäsi kuumia astioita.

Helpostisyttyviä nesteitä (alkoholi, polttoaineet) ei saa säilyttää eikä käyttää liedien läheisyydessä.

Älä säilytä astialaatikossa mitään syttyvää tai mitään, joka ei kestä kuumuutta. Satunnaisen päällekytkennän seurauksena saattaa ollaa tulipalo. Jos et käytä laitetta, pidä kytkimet asennossa „•“.

Irrota laite virtaverkosta aina ennen puhdistusta.

Minkä tahansa korjaukset on annettava valmistajan valtuuttaman korjaamon tehtäväksi.

Valtuuttamaton korjauksen seurauksena saattaa syntyä vahinkoa henkilöille tai omaisuudelle. Käänny jälleenmyyjän asiakaspalveluun.

Älä laita uunin luukulle mitään painavaa.

Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti, motorisesti tai henkisesti rajoitteisten tai kokemattomien tai taitamattomien henkilöiden (eikä lasten) käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkauksen käsittely. Noudata paikallisia pakkausten käsittelyä koskevia vaatimuksia.

Eurooppalaisdirektiivi 2002 /96/EU vaatii, ettei laitetta eikä sen pakkausta saa heittää talousjätteisiin.

Toimita laite sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Vanhojen laitteiden oikeaoppinen käsittely ja kierrätys varmistavat, että säästetään raaka-aineita sekä vähennetään jätteiden kielteistä vaikutusta ihmisterveydelle sekä ympäristölle.

HUOLTO

Ennen puhdistusta tai huoltamista kytke laite pois virtaverkosta.

Hankaavia tai syövyttäviä aineita ei saa käyttää laitteen puhdistukseen. Nämä vahingoittavat liedien pintaa pysyvästi.

Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyry- eikä painepesuria. Riittää kostean pesusienen käyttämisestä ja huolellisesta kuivaamisesta.

Ruostumattomasta teräksestä tai emaloidun ulkopinnan ja kumitiivisteiden puhdistukseen käytä laimeaa vettä ja saippuan liuosta. Vaikeiden tahrojen poistamiseksi voit käyttää erikoista puhdistusainetta. Huuhtelee puhtaassa vedessä kostutetulla pyyhkeellä ja kuivaa pinnat ennen käyttöä huolellisesti. Älä käytä mitään hankaavaa tai syövyttävää.

Puhdistuksen helpottamiseksi irrota astioiden tuet, polttimien kruunut ja päät. Pese irrotettavat osat lämpimässä vedessä astianpesuaineella. Onki polttimien rei'istä lika.

Puhdista sähkösytytyksellä lieden termoparit. Tarkista, etteivät suuttimet olisi tukossa.

Puhdista uunia sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen, kun pinnat ovat vielä lämpimiä (mutta ei kuumia). Käytä lämpimää vettä ja vähän astianpesuainetta, huuhtelee puhtaassa vedessä kostutetulla pyyhkeellä ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä hankaavia pesuaineita.

Puhdista uunin luukun lasi. Älä raaputa lasia äläkä käytä mitään hankaavaa lasin puhdistukseen.

Naarmut lasissa saattavat aiheuttaa lasin halkeilemisen.

Lisätarvikkeita voidaan pestä astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

Kuivaa kaikki pinnat huolellisesti.

Lieden kansi.

Jos liesi on varustettu lasista kannella, puhdista sitä laimealla vedellä. Älä käytä hankaavia pesuaineita.

Lieden takaosan puhdistaminen on helpompaa, jos kansi irrotetaan kokonaan. Aukaise kansi ja nosta sitä ylöspäin. Älä sulje kantta, kun polttimet palavat tai jos ne ovat vielä kuumia.

Uunin tiivisteet.

Tarkista uunin luukun tiivisteitä säännöllisesti. Jos ne ovat vahingoittuneita, käänny lähimpään huoltoliikkeeseen. Älä käytä uunia, jos sen tiivisteet eivät ole ehjiä.

Kytkimet

Aikaa myöten saattavat polttimien kruunut rasittua ja joutua epäkuntoon. Näitä voidaan vaihtaa.

Käänny valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Asiakaspalvelu

Jos soitat asiakaspalveluun, ilmoita seuraavat tiedot liesimallistasi:

Laitteen malli (kilvessä Mod.)

Sarjanumero (S/N).

Löydät nämä tiedot laitteen tyyppikilvestä tai pakkauksesta.