

SUNWIND

**Kaasukäyttöinen kaasuliesi Cuisine
Tuotenumerot 340002 (musta), 340004
(valkoinen)**



KÄYTTÖOHJE

Parhaan käyttökokemuksen ja mahdollisimman pitkän käyttöiän takaamiseksi pyydämme, että luette nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi, ennen tämän kaasuliesin asennusta ja käyttöönottoa. Säilyttäkää käyttöohje myöhempää tarvetta varten.

TÄRKEITÄ TIETOJA!

KAASULIETTÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN RIITTÄVÄN HYVIN TUULETETUSSA SISÄTILASSA. NOUDATA TÄMÄN KÄYTTÖOHJEEN KAIKKIA OHJEITA!

Tämä kaasuliesi tulee asentaa siten, että sen molemmille puolille ja taakse jää vähintään 25 mm vapaata tuuletustilaa! Sivulla ja takana olevien materiaalien tulee kestää vähintään 78°C lämpötila.

Kaasuliettä EI SAA asettaa seisomaan herkästi syttyvän materiaalin päälle. Mikäli kaasuliesi asetetaan suoraan puusta valmistetun pyötätason tai lattian päälle voi puun pintaan jäädä jälkiä kaasulieden kuumentumisen seurauksena.

Kaasuliitäntä

Asenna kaasuletku ja paineensäädin letkun ja paineensäätimen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti. Suurin sallittu letkun pituus on 1,2 m.

Suorita vuodontestaus ennen kaasulieden käyttöönottoa. Käännä kaikki säätimet POIS PÄÄLTÄ -asentoon, avaa kaasupullon venttiili ja käytä vuodonetsintään tarkoitettua Spraytä tai saippuavesiliuosta ja käsittele kaikki liitännät. Mahdolliset vuodot näkyvät kuplintana. Jos kuplintaa näkyy sulje kaasunsyöttö, kiristä tai korjaa liitännät ja testaa uudelleen kunnes vuotoja ei näy. Kaasuliettä saa käyttää vain riittävän hyvin tuuletetuissa tilassa ja kaasuliesi tulee asentaa tukevalle suoralle kuumuutta kestäväälle alustalle. Säädä säätäjalkoja tarvittaessa jotta saat kaasulieden täysin suoraan.

Varmista, että kaasuletku ei pääse taittumaan tai joudu puristuksiin eikä pääse kosketuksiin kuumien pintojen tai terävien kulmien kanssa. Älä siirrä tai liikuttele kaasuliettä sen ollessa liitettynä kaasunsyöttöön!

Ensimmäisen käyttökerran yhteydessä tulee ensin antaa polttimien olla päällä täydellä teholla noin 45 minuutin ajan, jotta tehtaalla kaasulieden osiin laitettu suoja-aine palaa pois. Tässä yhteydessä voi muodostua hieman (vaaratonta) savua ja käryä. Varmista riittävä tuuletus! Tämän toimenpiteen jälkeen kaasuliesi on valmis ruoanlaittoon.

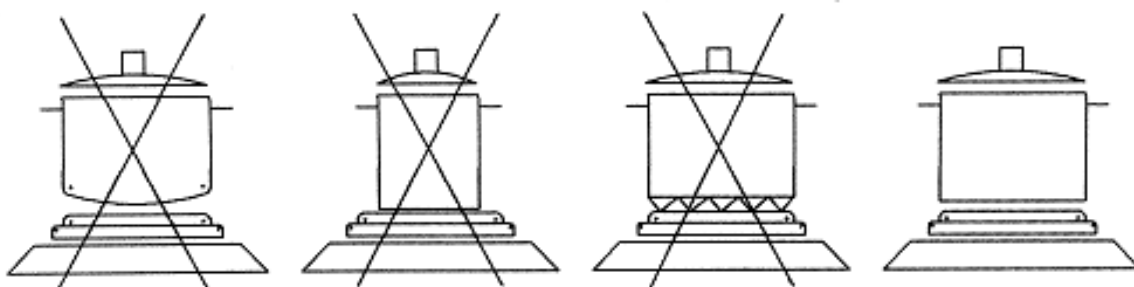
Käyttöön liittyviä ohjeita

- **Kaasulieden takana on nk. laitekilpi, johon on merkitty kaasulieden edellyttämä kaasutyyppi ja kaasun syöttöpaine. Käytä 30 mbar:in paineelle säädettyä nestekaasulle (propanille) soveltuvaa paineensäädintä.**
- **Kaasulieden osat voivat kuumentua voimakkaasti käytön aikana - VARMISTA ETTÄ LAPSET EIVÄT PÄÄSE KÄSIKSI KAASULIETEEN!**
- **Älä kosketa uunin luukun lasia uunin ollessa käytössä äläkä ennen kuin uunin on jäähtynyt käytön jälkeen.**
- **Ennen kuin ryhdyt käyttämään kaasuliettä, varmista, että sen lähellä ei ole ole herkästi syttyviä materiaaleja kuten verhoja tai talouspaperirullia.**
- **Älä koskaan yritä sytyttää polttimia kannen ollessa alhaalla (koskee malleja jotka on varustettu kannella).**
- **Muista, että säädintä tulee painaa hieman sisäänpäin ennen kuin sitä on mahdollista kääntää haluttuun asentoon.**
- **Tarkista että polttimet ovat oikeassa asennossa ja suorassa ennen liekin sytyttämistä. Jos polttimet ovat vinossa tai väärässä asennossa ne voivat vaurioitua.**
- **Kaasulieden sivuilla ja takana tulee olla vähintään 25 mm vapaata tuuletustilaa. Sivu- ja takaseinien lähellä olevien materiaalien ja rakenteiden tulee kestää vähintään 78°C lämpötila. Kaasulieden alustan tulee kestää hyvin**

kuumuutta eikä se saa olla herkästi syttyvää.

Parhaan mahdollisen lämmitystehon aikaansaamiseksi ja kaasun säästämiseksi käytä aina sopivan kokoista kattilaa tai astiaa kunkin polttimen kanssa. Sopivat kattilan halkaisijat kullekin polttimelle on lueteltu alla:

- Iso poltin (L) 24 – 28 cm
- Keskikokoinen poltin (M) 18 – 22 cm
- Pienikokoinen poltin (S) 12 – 18 cm



Sytytys

Polttimissa on turvamekanismi, joka estää kaasun virtauksen mikäli liekki ei pala (liekkivahti) vaikka säädin olisikin käännetty PÄÄLLÄ-asentoon. Suosittelemme, että kaikki kaasunsyöttöön liittyvät venttiilit (kaasupullo, paineensäädin) suljetaan aina kun kaasuliesi ei ole käytössä.

Sytytys: Paina haluamaasi säädintä hieman sisään ja käännä vastapäivään, sytytä liekki kipinää tuottavan sytyttimen tai sytytetyn tulitikun avulla. (Jos käytettävissä on 230 VAC sähköliitainta voit käyttää erillisen kaasulieden oman sytyttimen avulla, joka sijaitsee oikealla puolella). Pidä asianomainen säädin sisäänpainettuna 10 - 20 sekunnin ajan jotta liekkivahti ehtii kuumentua kunnolla ja pitää kaasunsyötön auki liekin palaessa. Kun liekki palaa vakaasti ja 10 - 20 s on kulunut lopeta säätimen sisäänpäin painaminen. Jos polttimen liekki ei syty, sulje kaasunsyöttö (venttiilit), tuuleta huonetilaa hyvin riittävän kauan ja yritä uudelleen. Uunin polttimet tulee sytyttää AINA vain avotulen (tulitikku tai vastaava) avulla, **ÄLÄ KÄYTÄ** kipinäsytyttimiä uunin sisällä.

Mallit jotka on varustettu grillauselementillä:

Uunissa on mahdollista käyttää alemmaa lämmityselementtiä tai ylempää grillaukseen tarkoitettua lämmityselementtiä. Ylempi elementti soveltuu paremmin ruoan ruskistamiseen paistoajan lopulla. Grillauselementti sytytetään samalla tavalla kuin pääpoltin.

Muista lämmittää uunia täydellä teholla noin 5 - 10 minuutin ajan ennen kuin asetat ruoan sisään uuniin ja säädä termostaatti sopivaan asentoon tällöin. Käytä erillistä paistolämpömittaria (ei mukana toimituksessa) tarkan paistolämpötilan seurantaan.

Ruoan paistoaika riippuu ruoan määrästä ja tyypistä, yleensä paistoaika on hieman pitempi kuin mitä keittokirjoissa ilmoitetut suosituspaistoajat (sähköuunille). Yleensä ruoka on parasta asettaa hieman ylempäs uunissa kuin sähköuunissa. Varmista, että paistoalustassa ja uunissa olevat aukot eivät peity.

Älä aseta alumiinifoliota, leivinpaperia tai vastaavaa suoraan uuninpellille. Voit suojata ruoan liian voimakasta alhaalta päin kuumentumista vastaan asettamalla ruoan alle vahvan alumiinifolion tai aseta ruoka-astia rutilän päälle.

Lämpöhukan ja uunin lämpötilan putoamisen välttämiseksi avaa uuninluukkua mahdollisimman harvoin. Varsinkin kakkujen ja leivonnaisten tapauksessa on tärkeää, että paistolämpötila on mahdollisimman vakaa. Käytä kakkumuotteja. Tässä uunimallissa on suhteellisen pieni uunin sisätila, joten se soveltuu parhaiten pienempien leivonnaisten paistamiseen.

Puhdistus

- Uunin ja liedon ollessa käytössä ja jonkin aikaa käytön jälkeen niiden osat ovat kuumia. Älä kosketa kuumia pintoja.
- Älä käytä puhdistamiseen teräviä tai kovia puhdistusvälineitä tai hankaavia puhdistusaineita. Käytä mietoja saippuavesiliuosta (lämmin vesi ja pesuaine).
- Uunin puhdistamisen jälkeen pyyhi saippuavesiliuoksen jäämät pois huolellisesti ja kuivaa puhtaalla kangaspalalla.
- Älä käytä tinneriä, alkoholia, spriitä tai vastaavia aineita uunin tai liedon puhdistamiseen.
- Älä pese mitään osaa tästä uunista/liedestä astianpesukoneessa.

Vianmääritys ja huolto

1. Tarkista kaasunsyöttö kaasupullosta.
2. Tarkista, että kaasuletku ei ole taittunut tai puristunut lyttyyn ja että se ei ole vaurioitunut.
3. Tarkista uunin takana olevat kaasuliitännät.
4. Tarkista että paineensäädin soveltuu käytettäväksi tämän uunin kanssa.
6. Suosittelemme kaasuletkun vaihtamista vähintään 1-2 vuoden välein ja paineensäätimen vaihtoa uuteen vähintään 5 vuoden välein.
7. Jos et itse pysty ratkaisemaan mahdollista uuniin liittyvää ongelmaa eikä uuni toimi kunnolla tai lainkaan, sulje kaasunsyöttö ja ota yhteys valtuutettuun kaasulaitteiden huoltoon.

Poltin sammuu kun päästän irti säätimestä

Kaikki sisäkäyttöön tarkoitetut kaasulaitteet on varustettu liekinvarmistimella. Tämä on turvalaite, joka sulkee kaasun syötön laitteeseen, jos liekki sammuu. Tämä tunnistin koostuu lämpöanturista, jota liekki lämmittää, kuparijohdin, joka ohjaa lämpöä kaasuventtiiliin laitteessa ja bimetallikappale, joka laajentaa ja pitää venttiilin auki kuumana.

Toimintahäiriö ilmenee, jos edellämainittu ketju katkeaa. Yleisin ongelma on yleensä se, että liekki palaa, kun pidät polttimen säädintä sisäänpainettuna, mutta sammuu, kun vapautat sen. On tärkeää, että painiketta pidetään alaspainettuna vähintään 20 sekuntia, jotta bimetalli saavuttaa laajenee riittävästi

Vianmääritys:

- Kaasun säätöventtiiliin kiinni ruuvattu osa liekkivahdista on irronnut kuljetuksen aikana.
- Polttimen liekki ei osu liekkivahtiin eikä siten kuumenna sitä tarpeeksi.
- Kuparijohdin on syvällä laitteen sisällä ja kiinni muissa osissa ja lämpö johtuu pois.
- Kaasuventtiilit toimivat hitaammin muutaman vuoden käytön jälkeen.
- Kuparijohdin on taipunut tai painunut eikä lämpö siirry venttiiliin.
- Harvinaisissa tapauksissa venttiilien sisälle voi olla jäänyt roskaa tai pölyä tuotannosta.

Viankorjausehdotukset:

1. Varmista, että liekkivahti kuumenee liekistä ja että siinä ei ole liikaa nokea.
2. Tarvittaessa irrota osat jotka edellyttävät pääsyä käsiksi liekkivahtiin.
3. Seuraa kuparijohdinta kaasuventtiiliin saakka ja tarkista, että se ei osu mihinkään osiin laitteen sisällä.
4. Löysää kuparijohtimen mutteri jolla se on kiinni säätöventtiilissä.
5. Tarkista, että mutterin kierteissä ei ole pölyä tai likaa.
6. Tarkista liekkivahdin päässä oleva bimetalliosa. Sen tulisi olla tasainen ja päästään pyörästetty kuten marmorikuula. Jos näin ei ole voit hätätapauksessa hio päätä hieman käyttämällä apuna hienoa hiekkapaperin palaa. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon koko liekkivahdin vaihtamiseksi.
7. Suihkuta hieman CRC-voiteluainetta (esim. WD40) venttiileihin niiden voitelemiseksi.
8. Kierrä mutteri takaisin paikoilleen.
9. Useimmissa tapauksissa toiminta palautuu näin normaaliksi. Jos näin ei käy ota yhteys valtuutettuun huoltoon.

Kaasuletku: Kaasuletkun tulee olla hyväksyttyä tyyppiä ja korkeintaan 120 cm pitkä.

Tekniset tiedot

Tuotenumero	340002 ja 340004
Ulkomitat	
Leveys	500 mm
Syvyys	550 mm
Korkeus	450 mm
Liesi	
Poltin L	1 x 2300 W
Poltin M	2 x 1500 W
Poltin S	1 x 850 W
Uuni	
Leveys	400 mm
Syvyys	400 mm
Korkeus	200 mm
Alapoltin	1 x 2200 W
Grillipoltin	1 x 1900 W
Kaasu	
Kaasun paine	28 - 30 mbar

HUOM! Polttimet ja lämmityselementit (alempi ja grillaus) on varustettu termosähköisellä liekkivahdilla.

SGS

CERTIFICATE / SERTİFİKA: GAD 5410



EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE
GAS APPLIANCES DIRECTIVE 2009/142/EC
AT TİP İNCELEME SERTİFİKASI
2009/142/AT GAZ YAKAN CİHAZLAR DİREKTİFİ

Product/Ürün	Free Standing Oven
Type/Tip	F4***** series, F5***** series, F6***** series, F9***** series,
Trade name/Ticari ünvan	See the Appendix
Appliance category/Cihaz kategorisi	I _{2H} , I _{2BP} , II _{2HBP} , II _{2HP} , II _{2H3} , II _{2E3BP} , II _{2E3} , II _{2L3BP}
P.I.N	2218CR5410
Certificate holder/Sertifika sahibi	Femaş Metal Sanayi ve Ticaret A.Ş. Organize Sanayi Bölgesi 9. Cadde No:17 Melikgazi / Kayseri
Manufacturer/İmalatçı firma	Same as certificate holder
Technical information/Teknik bilgi	See the Appendix
Compliance with the requirements on the basis of type examination/ Tip inceleme bazında gerekliliklere uyumu	2009/142/EC EN 30-1-1:2006 + A3:2014 & EN 30-2-1:1996+A2:2005
Countries of intended use/Kullanım amacı olan ülkeler	See the Appendix
Validity/Geçerlilik süresi	22.08.2019
Date of issue/Düzenleme tarihi	22.08.2016
Signature/İmza	SGS Turkey Müge Ökürmüş Division Manager



SGS Turkey is a Notified Body according to the Gas Appliances Directive.
SGS Türkiye Gaz Yakan Cihazlar Direktifinde onaylanmış kuruluştur.

CE
2218

This certificate has 2 appendix.
Bu sertifikanın 2 adet eki bulunmaktadır.



This certificate is issued by the company under its General Conditions for Certification Services accessible at http://www.sgs.com/terms_and_conditions/100. Attention is drawn to the limitations of liability defined therein and in the Test Report here above mentioned which findings are reflected in this certificate. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

SGS Supervise Önceki Etüd Kontrol Servisi A.Ş.

İzmirli Plaza Bölge Mah. Osmangazi Cad. No:06 E. Çiğli Güneş 3006 İstanbul, Turkey
Tel: +90 212 369 40 00 Fax: +90 212 361 47 8233 www.sgs.com

Member of the SGS Group (SGS SA)



Sunwind Gylling AS • Postboks 64 • II-1309 RUD • Norge
Rudssletta 71-75 • II-1351 RUD • Norge
(+47) 67 17 13 70
post@sunwind.no

Sunwind Gylling AB • Solkraftsvägen 12 • S-135 70 STOCKHOLM • Sverige
(+46) 8 7420170
www.sunwind.se

Sunwind Gylling OY • Niemeläntie 4. • Kaarina
FIII-20780
(+358) 20 1102 600
www.sunwind.fi