

SCHLOSSER



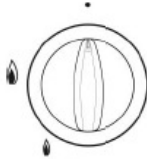
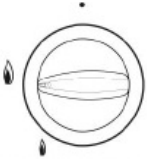
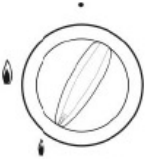
F382GIG

Kaasuliesi
kaasu-uunilla

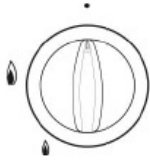
<p style="text-align: center;">GB</p> <p style="text-align: center;">OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS</p>	<p style="text-align: center;">FI</p> <p style="text-align: center;">KÄYTTÖ- JA HUOLTOOHJEET</p>
<p>Dear customer!</p> <p>Thank you for purchasing the appliance from our new range of gas cookers. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.</p>	<p>Arvoisa ostaja!</p> <p>Kiitos, että olette ostaneet meidän uuden mallin kaasuuunin. Seuraava tieto auttaa teidän ymmärtämään laitteen toimintaa ja käyttämään sen vaarattomasti. Toivottavasti laite palvelee teitä edullisesti pitkään.</p>
<p style="text-align: center;">IMPORTANT PRECAUTIONS</p>	<p style="text-align: center;">TÄRKEAT VAROITUKSET</p>
<ul style="list-style-type: none"> • This appliance is not connected to a kitchen hood. • It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements. • Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system. • The product is assembled and set up by the manufacturer for use of natural gas G20 - 20 mbar. • Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty) • Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be endorsed in the Certificate of Warranty by the authorized service. Failure to do so would render the warranty void. • Do not store any flammable objects in the bottom drawer of the appliance. • The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction. The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance. • It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance. • If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated. • When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). • Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan. 	<ul style="list-style-type: none"> - Laitte ei ole kinniteetty keittiokalusteen - Se on asennettava ja yhdistettävä määräysten ja ohjeiden mukaan. Erityistä huomiota pitää kiinnittää huoneen ilmanvaihtoon. - Varmistakkaa, että laitteen kaasutyyppi ja jännite vastaa teidän paikallisen toimitusverkon. - Laitte on ensisäädetty maakaasun G20 - 20 mbar. - Laitteen asennus, korjaus, säätö tai palauttaminen toiseen kaasutyyppiin saa suorittaa vain valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen tai korjaamon specialisti. (katso takuutodistusta) - Laitteen asennus ja säätö tai palauttaminen toisen kaasutyyppiin pitää vahvistaa takuutodistuksessa valtuutettu huoltoliike. Se voi aiheuttaa takuun mitäntöitä. - Älkää astetakaan helposti syttyviä esineitä laitteen alalaatikon. - Laitetta saa käyttää vain ruua laittamiseksi. Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä, se voi aiheuttaa takuun mitäntöitä. - On suositeltavaa kontrolloida laitetta valtuuttaman huoltoliikkeen kahden vuoden välein. Ammatillinen huolto pidentää laitteen käyttöikä. - Jos haistat kaasua, sulkee välittömästi kaasujohtojen hanat. Laitteen käyttö sen jälkeen on sallittu vain kuin kaasuvuodon syy on selvitetty ammattihenkilön puolesta ja tila on hyvin tuuletettu. - Laitteen käytöstä syntyy kuumuutta ja kosteutta huonetilan, varmistautukaa, että että ilmastointi on riittävä, pitää ikkuna auki tai asenna mekaaninen tuuletus. - Laitteen pitkäaikainen käyttö tarvitsee laajempaa ilmanvaihtoa, pitää olisi avattava ikkuna tai laittava mekaaninen tuuletus tehokkaamaksi.

<ul style="list-style-type: none"> • The appliance requires a minimum air admission of 2m³/h for every kW of power input. • Never use naked light to detect gas leakage! • If you detect any defects on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair. • If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance. • In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing, working with paints, etc.), the appliance must be put out of service in time, prior to the risk. • Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions). • Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling. • Do not place the appliance on a pedestal. • Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets. • Do not move the cooker by holding the hob. • The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith. • Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance. Cooker may only be installed against non-inflammable back wall. 	<ul style="list-style-type: none"> - Laite tarvitsee vähintään 2 m³ ilmaa tunnissa joka kW energiantuotantoon. - Älä koskaan käytä avoliekkiä kaasuvuodon havaitsemiseen. - - Kun havaitsette vikoja laitteen kaasun asennuksessa, älkää yrittäkää itse niitä korjata. Laittakaa uuni pois päältä, sulkekaa kaasuhanana ja soittakaa valtuuttaman huoltoliikkeen. - Kun teillä on tarkoitus pysyä poissa yli kolme päivää, sulkekaa kaasuhanana. Kun laite ei ole käytössä yli kolme kuukautta, suosittelemme testata kaikki laitteen funktiot uudelleen. - Älkää laittakaa syttyviä esineitä laitteen päälle tai lähelle. (lähin etäisyys on 650 mm ylasuuntaan ja 30 mm kylkisuuntaan). - Tuottaja ei ota vastuuta, kun laitetta on käytetty sääntöjenvastaisesti.
<p>NOTE The manufacturer reserves the right to make minor changes in the Instructions for Use resulting from relevant technological modifications or improvements of the product.</p>	<p>HUOAUTUS Tuottajalla on oikeus tehdä pieniä muutoksia käyttöohjeeseen</p>

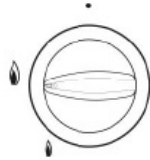
BEFORE FIRST USE	ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ
<ul style="list-style-type: none"> • Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker. • Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation. • Before first use of the oven set the temperature selector to the maximum position and leave the oven in operation with the door shut for about 30 minutes. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment. • Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with burner, oven door or other hot parts of the range while in operation. The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä poistakaa pakkausmateriaali. - Useammat pakkausmateriaalit on uudelleen käytettävät. Niitä on käsiteltävä paikkaillisten määräysten mukaisesti. - Ennen uunin ensimmäistä käyttöä laitakaa se 30 minuutiksi täysiteholla suljettun oven kanssa. Huolehti riittävästä tuuletuksesta. - Varmistakaa ettei sähkökaapelit kosketa laitteen kuumia osia, poltinta, uunin ovea ja muuta. Tuottaja kiistää vastuun vammoista, jotka saattavat syntyä laitteen väärästä käytämisestä.
OPERATION	KÄYTTÖ
<p>CAUTION:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed. • Gas cooker is an appliance whose operation requires supervision. • Never close the lid while the hob burners or oven burner are still in operation. 	<p>HUOMAUTUS:</p> <p>Laite ei ole leikkikalua ja sitä voi käyttää vain aikuinen henkilö käyttöohjeiden mukaan. Älkää jättäkö pieniä lapsia ilman valvontaa huoneeseen, missä asuu laite.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kaasu-uuni on laite minkä toimintaa pidä valvoa. - Älkää koskaan sulkeko laitteen kantta sillä aika kun uuni on käytössä.
<p>Cooking Hob Lighting hob gas burners with system gas-control - put required hob burner knob in position Maximum Power and press it towards the panel to a limit position. At the same time light the gas using a match or push electric ignition button for cookers with electric ignition.</p> <ul style="list-style-type: none"> - after burner ignition keep knob pushed towards the panel to a limit position within 5 seconds until flame sensor heats up. - release knob and check, whether burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat ignition procedure again. Then put the knob in desired position. <p>Important: If the burner is not on after 10 seconds, wait for 5 minutes before next try.</p>	<p>Kaasulevy Kaasulevyn polttimen sytytys</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laittakaa halutun polttimen kytkin täysiteholle ja painakaa kytkintä paneelin suuntaan loppuun asti. Saman aikaan asetetaan palava tikku vastaavan polttimen vieren tai painakaa sähkösytytyksen painiketta, kun laitella on sähkösytytys(!) - Kytkin on pidettävä painettuna paneelilla noin viisi sekuntia, kunnes liekin sensori lämpenee. - Vapauttakaa kytkin ja tarkistakaa että poltтин palaa. Kun poltтин sammuu kytkintä vapautuksen jälkeen, toistetaan sytytystä. Sen jälkeen laittakaa kytkin haluttuun asennoon. <p>Tärkeä: Kun poltтин ei sytyy 10 sekunnin jälkeen, odottakaa viisi minuuttia, sen jälkeen toistetaan uudelleen.</p>

<p>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF Turn the selected knob to the OFF position and check whether the flame is extinct.</p>	<p>KAASULEVYN POLTTIMEN SAMMUTUS Kääntäkää valitsemaan kytkin asentoon OFF ja tarkistakaa että polttin sammui.</p>
<p>COOKING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim. • Rotation of control knob sets the gas heating power (flame size) between the MAXIMUM POWER position and SAVING position. To reach the SAVING position, the knob must be rotated to the extreme left position. After the food is brought to boiling point, reduce the gas power to the position sufficient to maintain the desired cooking stage. 	<p>RUOANLAITO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Käyttäkää matala ja leveä keitinastiaa ruoanlaittoon kaasulevyllä. Varmistakaa että polttimen liekki lämmittää astian pohjaa kokonaan ja ei ylitä sen reunoja. - Kytkintä kääntämällä saa muuttaa tehotasoa maksimitehon ja säästötehon välillä. Säästötehon saa kääntämällä kytkintä maksimi vasemmalle asentoon. Kun ruoka on saavuttanut kiehumispisten, laitakkaa tehotaso vähintään kiehumistasolle.
<p>CAUTION:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the burners are still hot! 	<p>VAROITUS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ennen kansin aukaisemista pidä se puhdista ylikiehunut nesteestä. Älkää koskaan pankaa kansia keittotasolle kunnes polttimet ovat vielä kuumia!
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>SULJETTU (OFF)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>MAKSIMITEHO</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>SÄÄSTÖTEHO</p> </div> </div>	

OVEN OPERATION	UUNIN KÄYTTÖ
<p>The gas supply to the oven burner is controlled by tap with flame safety. Burner power consumption as well as oven temperature can be controlled by burner knob within interval Maximum Power and Saving.</p>	<p>Uunin polttimen kaasuhanavavavotaan liekinturva hanalla. Polttimen energiankulutus ja uunin lämpötila voidaan säätää polttimen nupilla maksimitehon ja säästötehon välillä.</p>



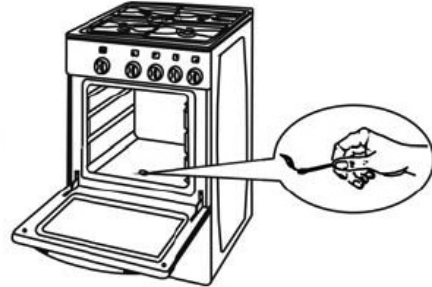
SULJETTU (OFF)

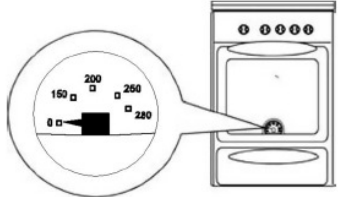


MAKSIMITEHO



SÄÄSTÖTEHO



<p>IGNITION OF THE OVEN BURNER</p> <ul style="list-style-type: none"> - open the oven door - set the oven burner control knob to the position Maximum Power and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time approach the match to the oven burner opening for lighting. - after firing the burner hold the knob pressed to a limit position for 5 seconds till the flame sensor heats up. - release knob and check, whether burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat ignition procedure again. Then put the knob in desired position. 	<p>UUNIN POLTTIMEN SYTYTYYS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ava uunin ovi. - Laita uunin polttimen kytkin maksimiteholle ja paina sitä lievästi paneelin suuntaan loppuun saakka. Samaa aikaan sijoita palava tikku uunin polttimen lähelle. - Sytytyksen jälkeen pidä kytkin painettuna noin 5 sekuntia, kunnes liekin sensori kuumenee. - vapauta kytkin ja varmista että polttin syttyi. Kun kytkimen vapautuksen jälkeen liekki sammuu, toista sytytystä vielä kerran. Sen jälkeen kierrä kytkin halvansa asennon. 	
<p>IMPORTANT:</p> <p>If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.</p>	<p>TÄRKEÄ</p> <p>Kun polttin ei syty 10 sekunnin kuluttua, avaa uunin ovi ja odota 5 minuuttia ennen uuta yrittämistä.</p>	
<p>OVEN TEMPERATURE INDICATOR</p> <p>Cooker is fitted with oven temperature indicator which shows the temperature in the centre of the oven (in °C). Indicated temperature is only informative.</p>		<p>UUNIN LÄMPÖMITTARI</p> <p>Hellan uunilla on lämpömittari mikä näyttää lämpötila uunin keskialueella (°C).</p> <p>Näytettävä lämpötila on vain informatiivinen!</p>
<p>BAKING / ROASTING FOOD</p> <p>Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.</p> <p>The oven knob is set to the position MAXIMUM POWER. After preheating put the food in the oven. Baking/roasting time at MAXIMUM POWER depends on the type and mass of food. Then set the oven burner knob to the MINIMUM POWER (SAVING) position and keep it there to the end of baking.</p>	<p>RUOAN PAISTAMINEN / PAAHTAMINEN</p> <p>Esikuumenta uuni noin 10-15 minuuttia ennen ruoan laittamista uunin.</p> <p>Uunin kytkin on maksimiteholla. Esikuumentamisen jälkeen laita ruoat uunin. Paistamisen / paahtamisen aika maksimiteholla riippu ruoan lajista ja painosta. Sen jälkeen laita uunin polttimen kytkin säästöteholle ja pidä siellä paistamisen loppuun saakka.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Experience says that yeast dough is well baked after 25-30 minutes, Christmas cake after 45 minutes, and pastry after 12-18 minutes. However, these times are merely referential and it is necessary to test them individually. • If possible, avoid opening the oven door during the baking process if possible. The temperature regime within the oven might be disturbed, resulting in prolonged baking time or burnt food. If you should detect considerable differences between the set temperature and the actual oven temperature, contact qualified service personnel. 		<p>- Kokemus sanoo että hiivataikinakakku on hyvin kypsynyt 25-30 minuutissa, joulukakku 45 minuutissa, leivonnaiset 12-18 minuutissa.</p> <p>Kuitenkin nämä aikamäärät ovat ainoastaan viittetietoisia ja niitä pitää testata yksilöllisesti.</p> <p>- Jos tämä on mahdollista, älä avaa uunin ovea paistamisen aikana. Uunin lämpötilan järjestelmä saattaa häiriintyä, mikä aiheuttaa pitkäaikaisemman paistamisen tai palanneen ruoan.</p> <p>Jos havaitset huomattavan eron mittarin ja uunin lämpötiloissa, käänny valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p>	
Proportion between temperature indicator position and oven temperature for different modes of oven.		Mittarin näyttö ja uunin lämpötila eri paistamistavoilla.	
Uunin lämpötila	Kindofbakedfood	Ruoantyyppi	
150-160 °C	Preservation	Säilyttäminen	
160-180 °C	Foampstry, meringue	Vaahtoleivonnaiset, marenkikakku	
180-196 °C	Sponge-biscuitbatter, Christmascake, yeastdough	Joulukakku Hiivataikinakakku	
196-212 °C	Cakes, leanmeat, venison	Kakku, hirvenliha	
212-228 °C	Leanmeat	Vähärasvainen liha	
228-244 °C	Fatmeat, poultry, pork	Rasvainen liha, siipikarjanliha	
260 °C	Flakypstry, sweets	Murotaikinakakku	

CLEANING AND MAINTENANCE	PUHDISTUS JA HUOLTO
<p>Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to OFF position and let the cooker cool down completely. Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs to off position. • The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. 	<p>Ennen puhdistamista tai huoltoa kytke laite pois ja anna sen jäähtyä.</p> <p>Seura niitä ohjeita puhdistuksen ja huollon aikana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laita kaikki kytkimet OFF asentoon. - Virtaverkon kytkin pitää olla OFF asentonsa. - Odota kunnes laite jäähtyy.
<p>CLEANING THE CABINET</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. • Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance. 	<p>UUNIN PUHDISTUS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puhdista ulkopinnat kostealla sienellä ja pienellä määrällä puhdistusaineella. - Rasvatahrat puhdistetaan kuumalla vedellä ja emailin puhdistusaineella. - Emaloitua pintaa ei saa puhdista hankaavilla aineilla, koska ne voi vauriota laiteen pintoja.
<p>NOTICE:</p> <p>Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p>	<p>HUOAUTUS</p> <p>Polttimen kruunu on valmistettu alumiinista, emme suosittele sen pesua astiapesukoneessa.</p>
<p>OVEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. • To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. • After cleaning carefully wipe the oven dry. • Clean the oven only when it is completely cold. • Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface. 	<p>UUNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puhdista uunin seinät kostealla sienellä ja puhdistusaineella. - Uunin seinään palanneet vaikeat tahrat puhdista emailin erityisellä puhdistusaineella. - Puhdistuksen jälkeen kuivaa uuni huolellisesti. - Puhdista uunia vain sitten, kun se on täydellisesti jäähtynyt. - Älä koskaan käytä hankaavia aineita, koska ne naarmutavat emaloitu pintoja.

<ul style="list-style-type: none"> Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns. 	<p>- Pese uunin tarvikkeet kostealla sienellä ja puhdistusaineella tai laita ne astiapesukoneeseen (verkko, pannu jne.) Voit myös käyttää erityistä puhdistusainetta vaikeiden tahrojen puhdistamiseen.</p>
WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	TAKUUEHDOT
<p>In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.</p>	<p>Jos havaitset vikoja laitteissa takuuajana, älkää yrittäkö parantaa niitä itse. Otakkaa yhteyttä lähimpään valtuutetun huoltoliikkeeseen ja esittäkää hyväksytty takuutodistus. Ilman hyväksytty takuutodistusta teidän vaatimus on mitätön.</p>
<p>NOTE: The appliance will be delivered to you with the appropriate protective wrapping. This packaging material is valuable and can be recycled if such facilities are available in your locality.</p>	<p>HUOMAUTUS Laite toimitetaan hyvin pakattuna. Pakkausmateriaali on arvokas ja sitä voi käyttää uudelleen.</p>
DISPOSAL OF PACKAGING	PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN
<p>Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling. Corrugated cardboard, wrapping paper - sale to the collecting places; - in waste paper containers; Wooden parts - other use; - to the municipal disposal facility; Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;</p>	<p>Toimitta pakkausmateriaali paikalliseen keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Aaltopahvi, pakkauspaperi - keräyspisteeseen, keräyspaperin keräyslaatikkoon; Puuosat - muun käytön, paikalliseen keräyspisteeseen; Pakkauskeltu ja pussit - muovijätteen keräyslaatikkoon.</p>