

SCHLOSSER






Kaasuliesi
sähkö-uunilla

GB	FI
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	KÄYTTÖ- JA HUOLTOOHJEET
<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>
IMPORTANT PRECAUTIONS	TÄRKEAT VAROITUKSET
<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"> - Laite ei ole kinniteyty keittiokalusteen - Se on asennettava ja yhdistettävä määräysten ja ohjeiden mukaan. Erityistä huomiota pitää kiinnittää huoneen ilmanvaihdon. - Varmistakkaa, että laitteen kaasutyyppi ja jännite vastaa teidän paikallisen toimitusverkon. - Laite on ensisäädetty maakaasun G20 - 20 mbar. - Laiten asennus, korjaus, säätö tai palauttaminen toiseen kaasutyyppiin saa suorittaa vain valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen tai korjaamon spesialisti. (katso takuutodistusta) - Laiten asennus ja säätö tai palauttaminen toisen kaasutyyppiin pidentää vahvistaa takuutodistuksessa valtuutettu huoltoliike. Se voi aiheuttaa takuun mitäntöitä. - Älkää astetakka 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. Ammatimainen huolto pidentää laitteen käyttöikä. - Jos haistat kaasua, sulkee välittömästi kaasujohtojen hanat. Laitteen käyttö sen jälkeen on sallittu vain kuin kaasuvuodon syy on selvitetty ammatihenkilön puolesta ja tila on hyvin tuuletettu. - Laitteen käytöstä syntyy kuumuutta ja kosteutta huonetilan, varmistautukaa, että että ilmasto on riittävä, pitää ikkuna auki tai asenna mekaaninen tuuletus. - Laitteen pitkäaikainen käyttö tarvitsee laajempaa ilmanvaihtoj, 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 kaasuhanan ja soittakaa valtuuttaman huoltoliikkeen. - Kun teillä on tarkoitus pysyä poissa yli kolme päivää, sulkekaa kaasuhanan. 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 750 mm ylasuuntaan ja 100 mm kylkisuuntaan). - Tuottaja ei ota vastuuta, kun laitetta on käytetty sääntöjenvastaisesti. ■ Gamintojas neatsakingas už bet kokią galimą žalą sukelta dėl šių rekomendacijų bei nurodymų pažeidimų. ■ Nenaudokite suslėgto garo valymo viryklės valymui. ■ Viryklė gali būti sumontuota tik prie nedegios sienos.
<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 käyttöohjeen</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. - Useimmat pakkausmateriaalit on uudelleen käytettävät. Niitä on käsiteltävä paikkaillisten määräysten mukaisesti. - Ennen uunin ensimmäistä käyttöä laitakaa se 30 minuutiksi täysiteholla suljetun 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 käyttämisestä.
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. • The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg. • The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes. 	<p>HUOMAUTUS:</p> <p>Laitte 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 pitää valvoa. - Älkää koskaan sulkeko laitteen kantta sillä aika kun uuni on käytössä. - Pannun maksipaino keittolevyllä on 7 kg ja uunille on 3 kg. - Paistinpannut ei ole tarkoitettu ruoan pitkäaikaiseksi säilytykseksi. (maksimi 48 tuntia). Tätä pidempää säilytystä varten käytäkää asianmukaisia astioita.
<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 polttimeen sytytys</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laittakaa halutun polttimeen kytkin täysiteholle ja painakaa kytkintä paneelin suuntaan loppuun asti. Saman aikaan asetetaan palava tikku vastaavan polttimeen vieren tai painakaa sähkösytytyksen painiketta, kun laiteella on sähkösytytys. - Kytkin on pidettävä painettuna paneelilla noin viisi sekuntia, kunnes liekin sensori lämpenee. - Vapauttakaa kytkin ja tarkistakaa että polttin palaa. Kun polttin sammuu kytkintä vapautuksen jälkeen, toistetaan sytytystä. Sen jälkeen laittakaa kytkin haluttuun asennoon. Tärkeä: Kun polttin ei sytty 10 sekunnin jälkeen, odottakaa viisi minuuttia, sen jälkeen toistetaan uudelleen.

<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. • The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters: <ul style="list-style-type: none"> - small burner from Ø 130 to Ø 160 mm, - medium burner from Ø 160 to Ø 220 mm, - large burner from Ø 220 to Ø 280 mm. • Rotation of control knob sets the gas heating power (β ame 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. - Laitella on eri mittoisia polttimia. Kaasun kulutuksen alentamiseksi käytä seuraava astian pohjaan halkaisija: <ul style="list-style-type: none"> - pieni polttin 130 - 160 mm, - keskimäinen polttin 160 - 220 mm, - iso polttin 220 - 280 mm. - Kytkintä kääntämällä saa muuttaa tehotasoa maksimitehon ja säästötehon välillä. Säästötehon saa kääntämällä kytkintä maksimi vasemmalle asentoon. Kun ruoka on saavuttanut kiehumispiston, 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 puhdistu 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;">  <p>SULJETTU (OFF)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>MAKSIMITEHO</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>SÄÄSTÖTEHO</p> </div> </div>	

**INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID
ATTENTION!**

Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners.

To avoid damage to the glass lid follow these instructions:

- Do not operate hob burners when the lid is closed.
- Do not use closed lid as worktop or storage area.
- Open the lid properly to the end position.
- Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation.
- Close the lid to its completely closed position.
- Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down.

Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration.

**LASIKAANEN KÄYTTÖOHJE
HUOMAUTUS!**

Kuuma lasikansi voi särkeä. Ennen kansin sulkemistä kytke pois päältä kaikki polttimet.

Lasikannen vahingoittamisen välttämiseksi noudata näitä ohjeita:

- Älä käytä polttimia kun kansi on suljettu.
- Älä käytä suljettua kansiä työtasona tai tavaratilana.
- Älä lasikansi kunnollisesti loppuun saakka.
- Vältä koskettamasta lasikansia keittoastioilla ruoanvalmistuksen aikana.
- Sulkea kansi kunnollisesti loppuun saakka.
- Puhdista vuodot heti kun kansi on jäähtyneet.

Älä käytä hiontapuhdistusaineita kansin puhdistamiseksi, ne voi naarmuttaa lasipintoja.

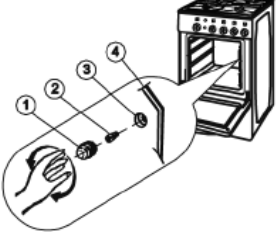
ELECTRIC OVEN

SÄHKÖUUNI

SÄHKÖUUNI

<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 viittetietaisia 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>	
<p>HELPFUL HINT: When baking high rise yeast dough put it on aluminum baking tray and insert it in the second guide level from the bottom.</p>	<p>HYÖDYLLINEN NEUVO Kun paistat korkeaa riisikakkua, laita se alumiinifolioon ja aseta alhaalta toiseen tasoon.</p>	
<p>Proportion between temperature indicator position and oven temperature for different modes of oven.</p>	<p>Mittarin näyttö ja uunin lämpötila eri paistamistavoilla.</p>	
<p>Uunin lämpötila</p>	<p>Kindofbakedfood</p>	<p>Ruoantyyppi</p>
<p>150-160 °C</p>	<p>Preservation</p>	<p>Säilyttäminen</p>
<p>160-180 °C</p>	<p>Foampastry, meringue</p>	<p>Vaahtoleivonnaiset, marenkikakku</p>
<p>180-196 °C</p>	<p>Sponge-biscuitbatter, Christmascake, yeastdough</p>	<p>Joulukakku Hiivataikinakakku</p>
<p>196-212 °C</p>	<p>Cakes, leanmeat, venison</p>	<p>Kakku, hirvenliha</p>
<p>212-228 °C</p>	<p>Leanmeat</p>	<p>Vähärasvainen liha</p>
<p>228-244 °C</p>	<p>Fatmeat, poultry, pork</p>	<p>Rasvainen liha, siipikarjanliha</p>
<p>260 °C</p>	<p>Flakypastry, sweets</p>	<p>Murotaikinakakku</p>

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 asentoonsa. - 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 laitteen pintoja.
<p>HOB GRID</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate grooves in the hob. • Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes. • After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position. 	<p>UUNIN KANSI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Irrota uunin kansi ja pese se erikseen tai laita astiapesukoneeseen. - Irrota polttimen osat (kansi, kruunu) polttimesta ja liota niitä puhdistusaineella lämpimässä vedessä noin 10 minuuttia. - Pesuun jälkeen kuivaa polttimen osat huolellisesti ja tarkista että kaikki polttimen osat ovat puhtaita, sen jälkeen kokoa poltin.
<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. 	<ul style="list-style-type: none"> Pese uunin tarvikkeet kostealla sienellä ja puhdistusaineella tai laita ne astiapesukoneeseen (verkko, pannu jne.) Voit myös käyttää erityistä puhdistusainetta vaikeiden tahrojen puhdistamiseen. 	
<p>BULB REPLACEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> Set all the control knobs to the OFF position and disconnect the range from the mains. Unscrew the bulb glass cover in the oven by turning it anti-clockwise. Unscrew the bulb and replace it with a new bulb. Replace the bulb glass cover. 	<p>LAMPUUN VAIHTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Laita kaikki kytkimet OFF asentoon ja irrota virtaverkko. Kierrä pois uunin lampun lasikansi vastapäiväsuuntaisesti. Kierrä pois lamppu ja vaihtaa se uuden lampun. Palauta lampun lasikansi paikalleen. 	
<p>NOTE: For oven illumination use T 300°C, E14, 230-240V, 15W bulb.</p> <ol style="list-style-type: none"> Glasscover Lamp Sleeve Oven rear wall 		<p>HUOMAUTUS Käytä vain lampua T 300°C, E14, 230-240V, 15W.</p> <ol style="list-style-type: none"> Lasikansi Lamppu Hylsy Uunin takaseinä
<p>WARRANTY TERMS AND CONDITIONS</p>	<p>TAKUUEHDOT</p>	
<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 laitteessa takuuaikana, älkää yrittäkö parantaa niitä itse. Otakkaa yhteyttä lähimpään valtuutetun huoltoliikkeen ja esittäkkä hyväksytyt takuutodistus. Ilman hyväksytyt 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 Laitte toimitetaan hyvin pakattuna. Pakkausmateriaali on arvokas ja sitä voi käyttää uudelleen.</p>	
<p>DISPOSAL OF PACKAGING</p>	<p>PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN</p>	
<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; Pakkauskelmu ja pussit - muovijätteen keräyslaatikkoon.</p>	

TECHNICAL DATA	TEKNISET TIEDOT	
GAS COOKER	KAASUUUNI	
Dimensions: Height / width / depth	Mitat: korkeus / leveys / syvyys	850 / 500 / 540 mm
Hotplates	Keittolevyt	
Burnerinputpower	Polttimen teho	
Leftfront	Vasemmalla edessä	1,5 kW
Leftrear	Vasemmalla takana	1,0 kW
Rightrear	Oikealla edessä	1,5 kW
Rightfront	Oikealla takana	2,63 kW
Oven	Uuni	
Ovenburner	Uunin polttin	2,5 kW
Ovenlight	Uunin valo	15 W
Electricignition	Sähkösytytys	2 W
Min. / max. oventemperature	Uunin minimi /maksimi lämpötila	155 / 330 °C
Voltage	Jännite	~230 V
Inputpower	Tuloteho	-
Totalpowerinput - gas	Tuloteho kaasu	9,1 kW
Totalpowerinput - electric	Tuloteho sähkö	17 W
Gastype	Kaasun tyyppi	G 20 - 20 mbar / 2kPa
Class / Category	Luokka / kategoria	II 2E3B/P
		ISO 228-1/ G 1/2

UUNIN KÄYTTÖ

Punaiset merkkivalot osoittavat, että keittoalue (t) tai uuni on kytketty päälle. Uunin merkkivalo syttyy uunin lämmittimen ollessa käynnissä. Kun käyttölämpötila saavutetaan, lämmitin sammuu ja käynnistyy, kun uuni jäähtyy. Merkkivalo syttyy ja sammuu vastaavasti.



Pohjalämmitys - ruoka lämmitetään alhaalta. Tätä asemaa käytetään esimerkiksi pizzan, leivonnaisten ja kakkujen valmistukseen.



Konvektio - ylä- ja alalämmitys toimii samanaikaisesti.



Ylälämmitys - ruoka lämmitetään ylhäältä. Käytetään, jos haluat keittää ruokaa ylhäältä tai ruskeaksi.



Grilli - Grillataan ylälämmittimellä (grilli). Uunin esilämmitys on suositeltavaa. Toiminto sopii pienempien ruokien (pihvit, šašliki, makkarat, kalat, paahtoleipä jne.) Ylikypsämiseen. Ruoka asetetaan uunin keskelle lautaselle tai telineelle.