



Bruksanvisning og installasjonsveiledning NO

Gasskomfyr med elektrisk ovn
WGC 606..



Kjære kunde,

Takk for at du har kjøpt vårt produkt.

Forholdsreglene og sikkerhetsveiledningene, som vi har angitt nedenfor er laget for din og andres sikkerhet. De vil gjøre det mulig for deg å utnytte komfyren optimalt.

Denne veiledningen hører med til apparatet og den skal derfor oppbevares i sin helhet og være lett tilgjengelig i hele komfyrens levetid. Vi anbefaler at du leser denne veiledningen grundig før du tar komfyren i bruk.

Komfyren er konstruert for følgende funksjoner: Tilberedning og oppvarming av mat. Annen bruk av komfyren anses som urettmessig.

Produsenten/distributøren frasier seg ethvert ansvar ved urettmessig bruk.

CE-SAMSVARSERKLÆRING

- Denne komfyren er designet utelukkende til matlaging i en privat husholdning. All annen bruk (f.eks. til oppvarming av et lokale) er feil bruk og farlig.
- Denne komfyren er designet, konstruert og markedsført i samsvar med:
 - Sikkerhetskrav i EU-direktiv "gass" (EU) 2016/426 ;
 - Sikkerhetskrav i EU-direktiv "Low Voltage" 2014/35/EU;
 - Beskyttelseskrav i EU-direktiv "EMC" 2014/30/EU;
 - Krav i EU-direktiv 93/68/EØF;
 - Krav i EU-direktiv 2011/65/EU.



MILJØBESKYTTELSE I HENHOLD TIL EC-DIREKTIV 2012/19/EC

Gamle elektriske og elektroniske produkter inneholder verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funksjon og sikkerhet. Hvis disse avhendes sammen med husholdningsavfallet eller behandles feil, kan de skade helse og miljø. Avhend derfor ikke det gamle produktet sammen med husholdningsavfallet.

Lever det gamle produkt på nærmeste offisielle oppsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens gjenbruksstasjon. Det er eierens eget ansvar å sørge for å fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, som skal avhendes. Sørg for at det gamle produkt oppbevares utilgjengelig for barn, inntil det fjernes.



SIKKERHETSVEILEDNING

VIKTIG: Komfyren er konstruert for følgende funksjoner: Tilberedning og oppvarming av mat i private husholdninger. Komfyren må ikke benyttes til kommersielt bruk. Produsenten/distributøren frasier seg alt ansvar ved urettmessig / kommersielt bruk.

Vennligst les bruksanvisning og monteringsveiledningen grundig innen komfyren tas i bruk. Den inneholder viktige forklaringer om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. Dermed beskyttes personer, og skader på komfyren kan unngås.

Vennligst ta vare på bruks- og monteringsanvisningen, og gi den videre til en eventuell senere eier.

Retningslinjer vedrørende bruk

- Komfyren er ikke beregnet til bruk utendørs.
- Personer som på grunn av fysiske eller psykiske begrensninger eller på grunn av manglende erfaring eller kunnskap ikke er i stand til å bruke komfyren sikkert, må ikke bruke den uten oppsyn eller veiledning fra en ansvarlig person.

Barn i huset

- Barns hud er mer følsom overfor høye temperaturer enn voksnes. Komfyren blir varm på koketoppen, ovnsdøren, på betjeningspanelet og ved damputslippet. Sørg for at barn ikke rører komfyren mens den er i bruk.
- Barn må aldri leke med komfyren.
- Barn under 8 år skal ikke være i nærheten av komfyren med mindre de er under konstant oppsyn.
- Barn på 8 år eller over skal kun bruke komfyren uten oppsyn, hvis de har lært om komfyrens funksjoner, slik at de kan bruke den korrekt og hvis de forstår de farer som kan oppstå ved feil bruk.
- Gasskoketoppen blir varm under bruk og vil fortsette å være det en stund etter at den er skrudd av. Sørg for å holde barn borte fra gasskoketoppen inntil den er avkjølt så mye at man ikke kan brenne seg på den lenger.

- Oppbevar aldri gjenstander som kan være av interesse for barn i skap over eller bak gasskaketoppen. Ellers kan barn fristes til å krabbe opp på gasskaketoppen. Risiko for forbrenning!
- Sørg for at barn ikke kan få tak i gryter og panner på koketoppen. Snu gryter og panner med håndtakene til siden, slik at de ikke stikker utover kanten på koketoppen/benken.
- Emballasjen (f.eks. folier, polystyrenskum) kan være farlig for barn. Fare for kveling! Oppbevar derfor emballasje utenfor barns rekkevidde og kast materialet raskest mulig.

Teknisk sikkerhet

- En skadet komfyr kan bety fare for sikkerheten!
- Kontroller derfor komfyren for synlige skader innen den monteres. Ta aldri en skadet komfyr i bruk!
- Komfyrens elektriske sikkerhet kan kun garanteres når den er koblet til foreskrevet jordet kontakt. Det er veldig viktig at disse grunnleggende forholdsreglene kontrolleres og at installasjonene i tvilstilfeller sjekkes av en fagmann. Produsenten/distributøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader som er oppstått på grunn av manglende eller avbrutt jordforbindelse (f.eks. elektrisk støt).
- Før tilkobling av komfyren er det viktig å kontrollere om de tilkoblingsdata (spenning og frekvens) som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet.
- Disse data skal ubetinget stemme overens, slik at det ikke oppstår skader på komfyren. I tvilstilfeller bør man kontakte en el-installerør.
- Gasstilkoblingen skal gjøres av en autorisert gassinstallatør. Hvis støpselet fjernes, skal gasskaketoppen bygges inn og tilkobles av en autoriseret elinstallatør med hensyn til de gjeldende sikkerhetsbestemmelser. Produsenten/distributøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader som oppstår på grunn av feilaktig innbygging eller el-tilkobling.
- Komfyrens kabinett skal absolutt ikke åpnes.
- Eventuell berøring av spenningsførende tilkoblinger samt endring av den elektriske og mekaniske oppbygning kan være farlig for brukeren og medføre funksjonsforstyrrelser på komfyren.
- Installasjon, vedlikehold og reparasjon skal kun utføres av en autorisert fagmann.

- Installasjon, vedlikehold og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren og er ikke omfattet av garantien.
- Komfyren skal være koblet fra gasstilførselen og strømmettet under installasjon, vedlikehold og reparasjon. Den er kun koblet fra strømmettet, når en av følgende betingelser er oppfylt:
 - sikringene i installasjonen er koblet fra,
 - skrusikringene i installasjonen er skrudd helt ut,
 - støpselet er trukket ut.
- Ikke trekk i ledningen på produkter med støpsel, men trekk i støpselet når produktet skal kobles fra strømmettet.
- Defekte deler skal kun skiftes ut med originale reservedeler. Det er bare hvis dette overholdes at vi kan garantere at sikkerhetskravene er oppfylt.
- Komfyren er ikke beregnet til bruk med et eksternt automatikkur eller et fjernbetjeningssystem.
- Hvis tilkoblingskabelen er skadet, skal den skiftes ut.
- Tilkobling av komfyren skal ikke skje ved hjelp av en multi-stikkontakt eller en skjøteledning, for disse gir ikke den nødvendige sikkerhet (f.eks. risiko for overoppheting).
- Ikke ta gasskokeren i bruk i tilfelle feil eller brudd, sprekker eller riper. Skru av gasskokeren og koble den fra strømmettet og gasstilkobling. Kontakt service.

Den daglige bruk

- Gasskokeren blir varm ved bruk og er fremdeles varm en stund etter at den er skrudd av.
- La aldri gassblussene brenne uten et kokekar på. En ventilator over kokeren kan bli skadet av den kraftige varmeutviklingen, eller til og med bli antent.
- La aldri gasskokeren være uten oppsyn, når den er i bruk.
- Overopphetet fett eller olje kan selvantenne og forårsake brann.
- Dersom varmt fett eller olje antennes, må man ikke under noen omstendigheter forsøke å slukke med vann! Kvel ilden, f.eks. med et grytelokk, et fuktig håndkle eller lignende.
- For lange grilltider medfører at maten tørker ut og eventuelt selvantennes. De anbefalte grilltider bør overholdes.

- Noen matvarer tørker raskt ut og kan selvantennes av de høye grilltemperaturene. Bruk aldri grill-oppvarmingsformene beregnet til oppvarming av rundstykker eller brød, til tørking av blomster eller urter.
- Hvis det brukes alkoholholdig drikke til tilberedning av mat må man være oppmerksom på at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Denne dampen kan selvantenne ved kontakt med varme varme-elementer.
- Hvis restvarmen ønskes utnyttet til å holde maten varm, kan det pga høy luftfuktighet og kondensvann oppstå korrosjon i ovnsrommet. Også betjeningspanelet og benkeplaten kan bli skadet.
- Matvarer som holdes varme eller oppbevares i ovnsrommet, bør alltid dekkes til. Ellers kan de tørke inn og fuktigheten fra maten kan medføre rustdannelser.
- Emaljen i bunnen av ovnsrommet kan revne eller flasse av som følge av stillestående varme.
- Legg derfor aldri f.eks. aluminiumsfolie eller ovnbeskyttelsesfolie i bunnen av ovnen. Sett ikke fat, panner, gryter eller bakeplater direkte på ovnsbunnen.
- Emaljen i bunnen av ovnsrommet kan bli skadet, hvis det skyves gjenstander på den.
- Hvis det oppbevares gryter eller panner i ovnsrommet, bør man unngå å skyve dem frem og tilbake på ovnsbunnen.
- Hvis det helles kald væske på en varm overflate oppstår det damp, som kan medføre alvorlige forbrenninger. Dessuten kan varme, emaljerte overflater bli skadet av den plutselige temperaturendringen. Hell aldri kokende væske direkte på varme, emaljerte overflater.
- Det er viktig at temperaturen fordeles jevnt i maten, og at den er tilstrekkelig høy. Rør derfor i maten, slik at varmen fordeles jevnt.
- Servise av plast som ikke er ildfast, smelter ved høye temperaturer og kan skade ovnen eller antennes. Sørg for, at evt. plastservise er ildfast. Se opplysningene fra produsenten.
- Ved koking og oppvarming i lukkede bokser dannes det overtrykk i boksene, som gjør at de kan eksplodere. Bruk ikke ovnen til koking eller oppvarming av mat i lukkede bokser.
- Man kan bli skadet av en åpen ovnsdør eller snuble over den.
- La ikke ovnsdøren stå åpen unødvendig.
- Man må ikke stå eller sette seg på den åpne ovnsdøren, eller sette tunge gjenstander på den. Sørg også for at det ikke noe i klem mellom ovnsdøren og ovnsrommet. Ovnen kan bli skadet.

- Bruk aldri komfyren til oppvarming av rommet. På grunn av de høye temperaturene kan lettantennelige gjenstander i nærheten antenne. Dessuten kan gasskoketoppens holdbarhet reduseres.
- Flamber aldri under en ventilator. Flammene kan antenne ventilatoren.
- Når det jobbes ved komfyren bør hendene alltid beskyttes med grillvotter, grytekluter eller lignende. Pass på at de ikke kommer i nærheten av flammene fra gasskoketoppen. Sørg derfor for at grytekluter, kjøkkenhåndkle, klut e.l. ikke er for store.
- Sørg videre for at de ikke er våte eller fuktige da dette øker varmeledningsevnen og kan føre til forbrenninger.
- Bruk ikke komfyren som avlastningsplass. Hvis den skrus på ved en feiltakelse eller hvis det er restvarme på, er det en risiko for at gjenstandene – alt etter hva slags materiale – varmes opp (fare for forbrenning), smelter eller tar fyr.
- Dekk aldri til gasskoketoppen, f.eks. med dekkplater, en klut eller beskyttelsesfolie. Hvis koketoppen tennes/skrus på utilsiktet, eller hvis det er restvarme på den, er det en risiko for at materialet tar fyr, sprekker eller smelter.
- Bruk aldri servise av plast eller aluminiumsfolie. Det smelter ved høye temperaturer og kan muligens brenne!
- Varm aldri opp i lukkede beholdere, f.eks. hermetikkbokser, på gassblussene eller i ovnen. Det dannes overtrykk og beholderne/ boksene kan eksplodere med risiko for personskade og skolding!
- Tenn først gassblusset når alle delene er montert riktig.
- Bruk ikke kokekar med for tynn bunn, og varm aldri opp kokekar uten innhold, med mindre produsenten av kokekaret uttrykkelig har nevnt denne bruksmuligheten. Hvis man ikke overholder dette kan gasskoketoppen skades.
- Bruk alltid de kjelestøttene som følger med. Kokekaret må ikke settes direkte på gassbrenneren.
- Oppbevar aldri lettantennelige gjenstander i nærheten av komfyren.
- Fjern fettsøl og andre brennbare (mat)rester så raskt som mulig fra koketoppens overflate, da de kan utgjøre en brannfare.
- Sett kjelestøttene loddrett på, slik at de ikke riper i koketoppen.

- Bruk av en gasskoketopp medfører dannelse av varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet. Det er svært viktig å sørge for god utlufting av rommet mens gasskoketoppen er i bruk: hold de naturlige ventilasjonsåpninger åpne eller sørg for en mekanisk utlufting, f.eks. en ventilator.
- Intensiv eller langvarig bruk av gasskoketopp kan kreve ytterligere ventilasjon, f.eks. åpning av et vindu eller innstilling av ventilatoren på et høyere trinn.
- Ved bruk av gasskoketoppen skal en ventilator med utlufting til det fri eller et ventilasjonsanlegg være skrudd på.
- Hvis det brukes et elektrisk apparat, f.eks. en miksmaster, i nærheten av gasskoketoppen skal man sørge for at ledningen ikke kommer i kontakt med den varme koketoppen. Ledningsisoleringen kan bli skadet. Risiko for elektrisk støt!
- Hvis det under ovnen er en skuff skal det ikke oppbevares spraybokser, lettantennelige flytende stoffer eller andre brennbare gjenstander i den.
- Bruk aldri fat, panner eller grillsten som er så store at de dekker over flere gassbluss. Den stillestående varmen som oppstår kan skade kokektoppen.
- Hvis komfyren ikke har vært benyttet på lenge, skal den rengjøres grundig og kontrolleres for korrekt funksjon av en autorisert fagmann, før den tas i bruk.
- Apparatet skal kobles til det faste ledningsnett med en hovedbryter. Tilkoblingen skal utføres i overensstemmelse med alle gjeldende tilkoblingsregler.
- **ADVARSEL:** Apparatet og apparatets tilgjengelige deler kan bli veldig varme, når apparatet er i bruk.
Pass på å ikke berøre varmeelementene.
Barn yngre enn 8 år skal holdes på trygg avstand eller hele tiden være under tilsyn.
ADVARSEL: bruk kun barnesikringsutstyr som er designet av produsenten eller angitt som velegnet i bruksanvisningen til apparatet.
Bruk av feil utstyr kan medføre risiko for ulykker.

Rengjøring og vedlikehold

- Dampen fra et damprengjøringsapparat kan trenge inn til de spenningsførende delene og føre til kortslutning. Bruk aldri et damprengjøringsapparat til rengjøring av ovnen.

- Ovnsdørglasset kan bli ødelagt av riper.
- Bruk ikke skuremiddel, harde svamper eller børste eller skarpe metallskrapere til rengjøring av ovnsdørglasset.
- Skinnene kan tas ut ved rengjøring (se avsnitt Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for å montere dem riktig igjen, og bruk aldri ovnen uten skinnene montert.
- FORSIKTIG: Tilberedningen skal overvåkes kontinuerlig. Dette gjelder også for en rask / kort tilberedning.
- Produktet må ikke installeres bak en dørfront. Fare for overoppheting.
- Sørg for at ovntilbehøret (f.eks. grillrist) settes i korrekt iht. side 48.
- VIKTIG MERK: Ovnshyllene (for noen produkter er det bare én hylle) er ikke designet for å plassere maten direkte på selve hyllen. Når du lager mat, plasser alltid maten i spesielle beholdere eller bruk spesifikke materialer som passer for matkontakt.
- Hvis strømkabelen er skadet skal den byttes ut av en aut. tekniker. Garantien bortfaller, hvis dette ikke overholdes.

Produsenten/distributøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader, som er oppstått fordi ovenstående råd om sikkerhet og advarsler ikke er blitt fulgt.

ENERGI MERKING/ECODESIGN

- Kommissjon delegert forskrift (EU) No 65/2014 (supplerende Direktiv 2010/30/EU fra Europaparlamentet og Europarådet)
- Kommissjon forskrift (EU) No 66/2014 (implementert Direktiv 2009/125/EC fra Europaparlamentet og Europarådet)

Mål og kalkulasjon refererer til metoder brukt til å etablere samsvar med de ovennevnte kravene:

- Standard EN 60350-1 (elektriske ovner).
- Standard EN30-2-1 (koketopper: gassbluss)

BRUK AV PRODUKTET, TIPS OM ENERGISPARING

OVN

- Sjekk at ovnsdøren alltid lukkes forsvarlig og at døren/pakningen rundt døren er ren og i orden. Ved bruk åpne kun døren når det er helt nødvendig for å hindre varmetap (for enkelte funksjoner kan det være nødvendig å bruke ovnen med døren halvt lukket, sjekk ovnens bruksanvisning)
- Skru av ovnen 5-10 minutter før tilberedningstiden er ferdig, for å utnytte restvarmen i ovnen.
- Vi anbefaler å bruke ildfaste former og regulere ovnstemperaturen underveis, hvis nødvendig.

KOKETOPP

GASSBLUSS

- Det er viktig at diameteren på kjelene passer til gassblussene, for å utnytte den sterke varmen og ikke sløse med energi. En liten kjele på et stort gassbluss gir ikke noe raskere oppkok, siden kapasiteten for varmeopptaket er avhengig av volum og størrelsen på overflaten til kjelen.
- Unngå at gassblusset brenner uten at det er en kjele på.

INSTALLASJONSVEILEDNING

VIKTIG:

- Dette apparat er kun beregnet til bruk i private husholdninger og må ikke installeres andre steder.
Garantien bortfaller, hvis ikke ovenstående overholdes.
- Installasjonen skal utføres av en aut. fagmann i henhold til gjeldende lover og regler i installasjonslandet. Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt og/eller personskade som oppstår på grunn av feilinstallasjon.
Manglende overholdelse av ovenstående, dekkes ikke av garantien.
- Produsenten har ikke ansvar for person- eller produktskader, som skyldes feil installasjon eller bruk av apparatet.
- Uautorisert service eller reparasjon medfører risiko for eksplosjon, elektrisk støt og kortslutning, hvilket kan føre til personskade eller skade på apparatet. Slike oppgaver må kun utføres av autoriserte serviceteknikere.
- Koble alltid ut strømmen til komfyren før installasjon, reparasjon og vedlikehold.
- **VIKTIG: Det anbefales å bruke beskyttelseshansker ved håndtering eller installering av apparatet.**
- **Sidevegg skal ikke være høyere enn komfyren og skal kunne tåle temperaturer på opptil 70 °C høyere enn romtemperatur.**
- **Monter ikke koketoppen i nærheten av brennbare materialer, f.eks. gardiner.**
- Noen modeller er utstyrt med beskyttende film på rustfritt stål- og aluminiumsdeler.
- **Denne filmen skal fjernes innen komfyren tas i bruk**

ADVARSEL: Etter korrekt installasjon oppfyller denne komfyren alle sikkerhetskravene innen sin produktkategori. Vær likevel spesielt påpasselig ved håndtering av baksiden og under komfyren, da disse overflatene ikke er beregnet til berøring og derfor kan ha skarpe hjørner som kan forårsake personskade.

1 INSTALLASJON

Installasjonen skal skje iht. Fig. 1.1a eller Fig. 1.1b for beskyttelse mot overoppheting av overflater i nærheten av komfyren.

Det skal være min. 200 mm mellom komfyren og sidevegg som er høyere enn komfyren (Fig. 1.1a eller Fig. 1.1b).

Det skal være min. 500 mm mellom gardiner og komfyren.

Hvis komfyren installeres på en forhøyning, skal komfyren festes.

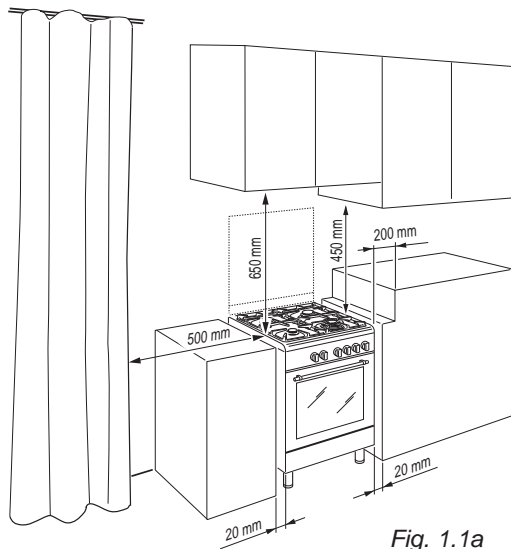


Fig. 1.1a

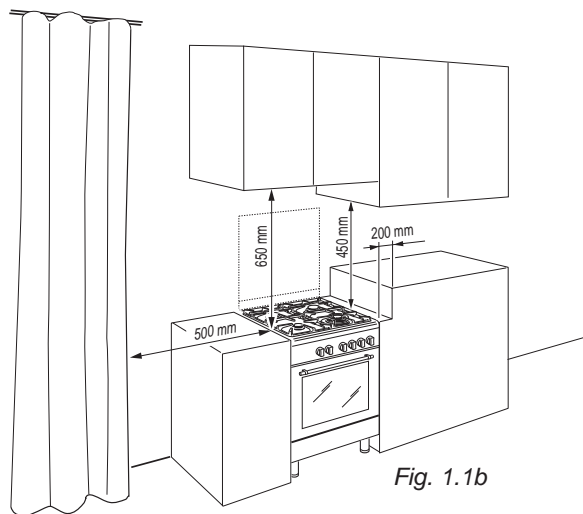


Fig. 1.1b

Overflater i umiddelbar nærhet av komfyren skal være ildfast.

Sidevegger skal ikke være høyere enn komfyren og skal kunne tåle temperaturer på opptil 70 °C over romstemperatur.

Installer ikke komfyren rett ved brennbare emner, f.eks. gardiner.

■ Klasse 1

(Fig. 1.1a)

Gasstilkobling med gummislange skal være synlig og lett tilgjengelig. Eller bruk stivt rør eller fleksibel metallslange.

De tilstøtende elementer må ikke være høyere enn koketoppen på komfyren.

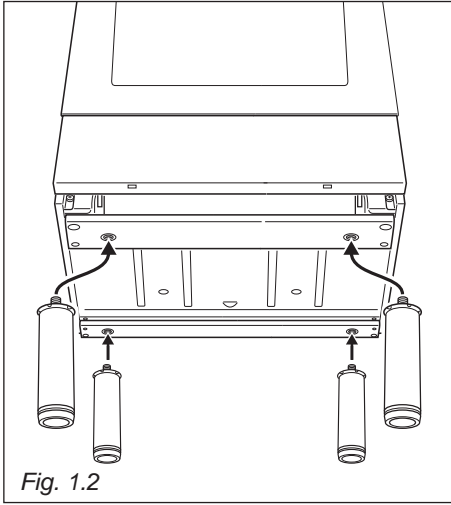
Sørg for at det er minst 2 cm avstand mellom komfyren og de tilstøtende elementene.

■ Klasse 2

■ Underklasse 1

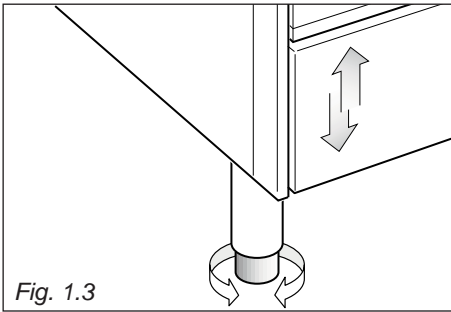
(Fig. 1.1b)

Gastilkobling med stivt rør / fleksibel slange.



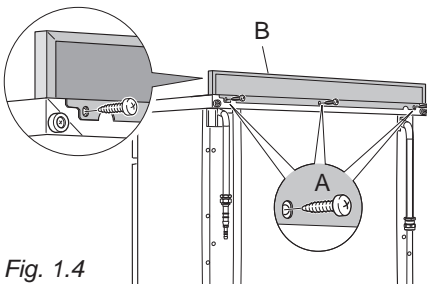
MONTERING AV DE HØYDEJUSTERBARE BENA

De høydejusterbare bena skal monteres på komfyren før bruk (Fig. 1.2). Komfyren legges ned på ryggen på et stykke papp eller isopor, så bunnen blir tilgjengelig. Skru de fire høydejusterbare bena fast på komfyren (Fig. 1.2).



JUSTER HØYDE PÅ KOMFYREN

Still inn høyden på komfyren ved å skru på den nederste delen av benet (Fig. 1.3).



MONTERING AV BAKKANT

Før installasjon av komfyren må bakkanten "B" monteres.

Bakkanten "B" er festet bak på komfyren.

1. Før montering, fjernes beskyttende film.
2. Demonter de tre skruene "A" øverst på koketoppen.
3. Monter bakkanten som vist på Fig. 1.4 med de tre skruene "A".

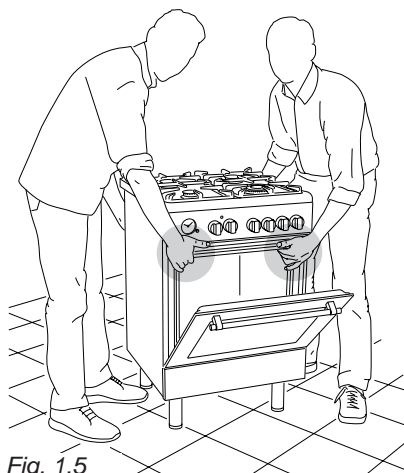


Fig. 1.5

FLYTTE KOMFYREN

ADVARSEL: Sørg for at dere er to personer om å løfte komfyren til oppreist posisjon. Dette beskytter de høydejusterbare bena mot skader (Fig. 1.5). Skyv ikke komfyren på plass, da dette vil skade komfyrens bunnplate og ben!

ADVARSEL

Trekk eller løft aldri i håndtaket på ovnsdøren når komfyren løftes eller settes på plass (Fig. 1.6).

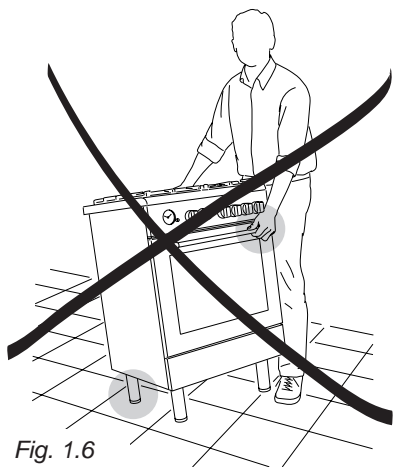


Fig. 1.6

ADVARSEL

Trekk aldri i komfyren når den flyttes (Fig. 1.7). Sørg for at bena er løftet over gulvet (Fig. 1.5).

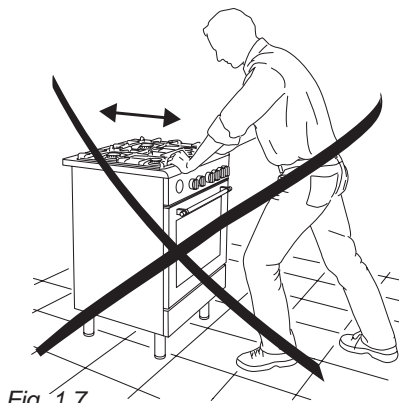


Fig. 1.7

ANTI-VIPPEBESLAG

Advarsel: Denne komfyren skal festes for å unngå at den ved et uhell vipper. Fest derfor anti-vippebeslaget bakerst på komfyren, til veggen.

Slik monteres anti-vippebeslaget:

1. Når du har valgt endelig plassering til komfyren, markerer du de to skruenes plassering til anti-vippebeslaget på veggen. Se Fig. 1.8.
2. Bor 2 x 8 mm huller i veggen og sett i de medfølgende pluggene.
VIKTIG! Før du borer må du forsikre deg om at du ikke skader hverken rør eller strømnett.
3. Anti-vippebeslaget monteres løst på veggen med de to medfølgende skruene.
4. Flytt komfyren bort til veggen og juster høyden på anti-vippebeslaget, så det passer til hullene på komfyren. Se Fig. 1.8.
5. Stram skruene.
6. Skyv komfyren helt inn til veggen, så anti-vippebeslaget er helt inn i hullet på komfyrens bakside.

VIKTIG! Når komfyren skyves på plass er det viktig, at hverken elektrisk kabel eller gasslange kommer i klem i beslaget.

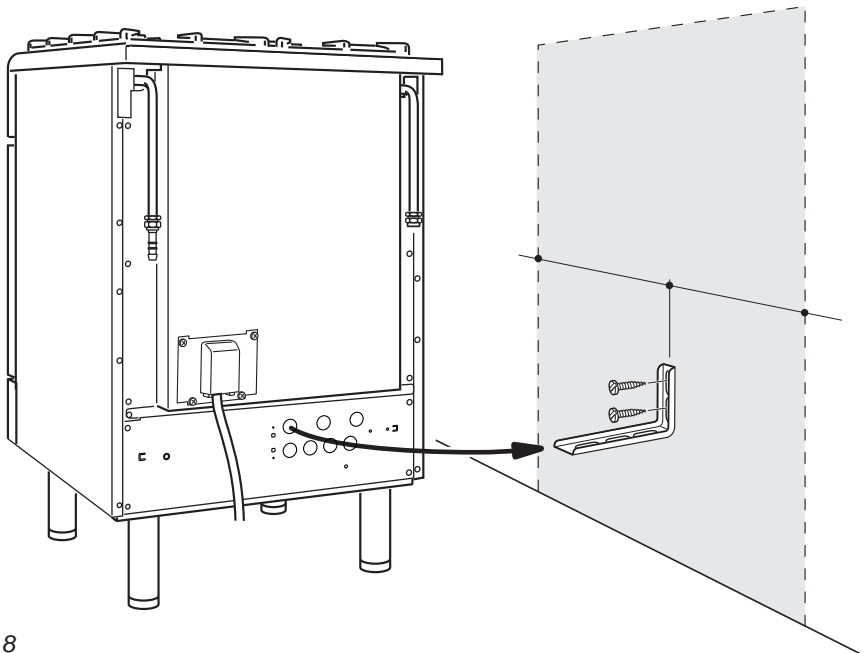


Fig. 1.8

VENTILASJONSKRAV

Apparatet skal installeres av en autorisert installatør og installasjonen skal skje i henhold til de gjeldende forskrifter rundt krav til ventilasjon. Bruk av en gasskokeopp medfører dannelse av varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet. Det er spesielt viktig å sørge for god utlufting av rommet mens gasskokeoppene er i bruk: hold de naturlige ventilasjonsåpninger åpne, eller sørg for en mekanisk utlufting (f.eks. en ventilator). Intensiv og langvarig bruk av gasskokeoppene kan kreve ytterligere ventilasjon, f.eks. åpning av et vindu eller instilling av ventilator på et høyere trinn.

VALG AV EGNET ROM

Rommet der komfyren står, bør ha en naturlig lufttilførsel i henhold til gjeldende forskrifter. Lufttilførselen skal komme fra en eller flere ventilasjonsåpninger i ytterveggen på min. 100 cm² (eller i henhold til gjeldende lover og regler i installasjonslandet).

Ventilasjonsåpningene bør lages så nær gulvet som mulig og gjerne på motsatt side av ventilatoren. Ventilasjonsåpningene, inne og ute, må under ingen omstendigheter blokkeres.

Hvis disse åpningene ikke er mulige, er det nødvendig at lufttilførselen kan komme fra tilstøtende rom med påkrevet ventilasjon (ikke soveværelse) i henhold til gjeldende lover og regler. I dette tilfelle skal det kunne strøme luft inn av kjøkkendøren.

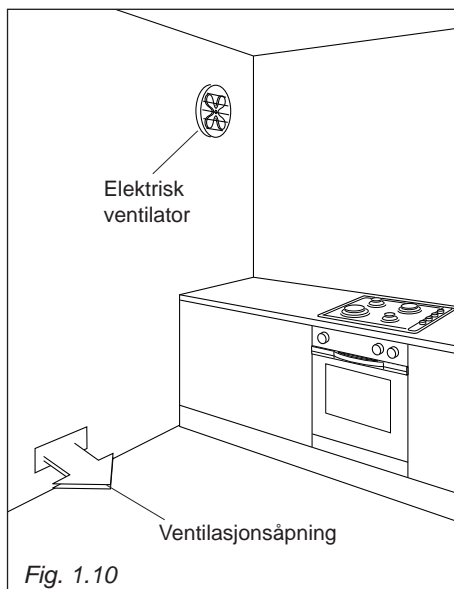
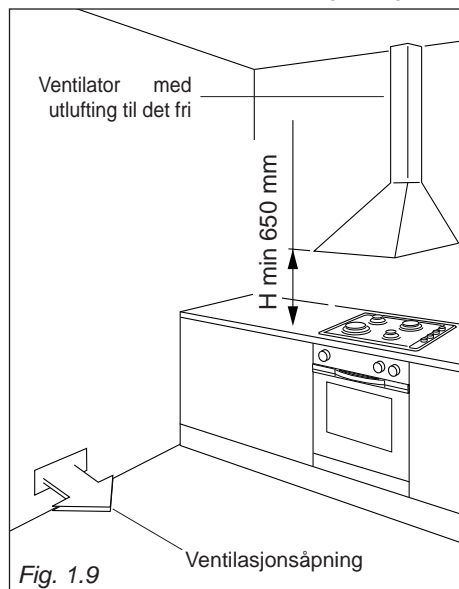
Det skal være en avstand på minst 650 mm mellom platetoppen på komfyren og enhver type overskap eller ventilator, som er plassert over (se fig. 1.1a).

VENTILATOR

En ventilator med utlufting til det fri kreves i henhold til gjeldende lover og regler (Fig. 1.9).

Hvis det ikke er mulighet for en ventilator, skal det monteres en ventilator på ytterveggen eller et vindu. Ventilatoren skal ha kapasitet til pr. time å kunne sirkulere luft 3-5 ganger det totale volumet i kjøkkenet. (Fig. 1.10).

Ventilatoren må kun installeres i lokalet, hvis det finnes egnede luftkanaler til lufttilførsel som beskrevet i avsnittet: "Valg av egnet rom".



VIKTIG!

- De tilstøtende vegger skal være varmeresistente.
- Gasskokeropper skal tilkobles i henhold til gjeldende regler i gassregulativet. Tilkobling av gass og omstilling til en annen gasstype må kun utføres av en autorisert fagmann, som heretter er ansvarlig for korrekt funksjon på installasjonsstedet.
- Gasstilkoblingen skal være plassert slik at gasshanen er lett tilgjengelig.
- Gasstypen som kan opplyses av gassforsynings-selskapet, sammenlignes med angivelsene på typeskiltet.
- Det skal spesielt sørges for tilstrekkelig ventilasjon.
- Gasstilkoblingen skal gjøres etter gassforsynings-selskapets gjeldende regler og retningslinjene på installasjonsstedet.
- Gasstilkoblingen skal plasseres slik at den ikke varmes opp for kraftig under bruk av gasskokeroppen.
- Det er spesielt viktig at gasslanger og tilkoblingsarmatur ikke komme i kontakt med den varme forbrenningsgassen.
- Gasslangan og den elektriske ledningen må ikke komme i kontakt med oppvarmede deler av gassproduktet, da kraftige temperaturer kan skade disse.
- En fleksibel tilkoblingskabel skal plasseres slik at den ikke kan komme i kontakt med kjøkkenmodulenes bevegelige deler (f.eks. en skuff) og ikke utsettes for mekanisk belastning.
- Etter innbygging av gasskokeroppen skal denne stilles inn i forhold til de lokale gassforhold.
- Til sist skal gasstilkoblingens tetthet kontrolleres.

Produsenten/distributøren frasier seg alt ansvar for person- eller produktskade forårsaket av manglende overholdelse av ovennevnte forskrifter

Kun gyldig i Danmark, Sverige og Finland

Denne komfyren er tilpasset enten til naturgass eller flaskegass (kontroller typeskiltet på produktet).

- Tilpasset til naturgass og kan omreguleres til flaskegass 30 mbar.
- Tilpasset til flaskegass 30mbar og kan omreguleres til naturgass.

Hvis omreguleringskitet ikke er vedlagt apparatet kontaktes butikken, hvor apparatet er kjøpt.

Kun gyldig i Norge

Denne komfyren er utelukkende tilpasset flaskegass 30mbar, og kan ikke omreguleres til annen type gass.

Hvis komfyren er utstyrt med omreguleringskit, kan det ikke benyttes for Norge.

APPARATET TILKOBLES GASS

Gasskokeropper skal tilkobles i henhold til gjeldende regler i gassregulativet. Tilkobling av gass og omstilling til en annen gasstype må kun utføres av en autorisert fagmann, som heretter er ansvarlig for korrekt funksjon på installasjonsstedet.

Det skal spesielt sørges for tilstrekkelig ventilasjon.

- Bruk et stivt rør / en fleksibel tilkoblingsslange.
- Gasstilførselen tilkobles bakerst på apparatet til gassrøret til høyre eller venstre. (Fig. 2.1a). Tilkoblingsslangen må ikke krysse apparatets bakside.
- **VIKTIG!** Før gasstilkoblingen monteres det koniske adapter (hvis ikke allerede montert på gassrøret, er den vedlagt i et separat kit) på venstre eller høyre gassrør med vedlagte gasstette pakning.

VIKTIG! Kontroller at gjengeadapteren er korrekt montert iht. Fig. 2.2, og bruk utelukkende de to egnede skiftnøklene.

- Det ubrukte gassrør skal lukkes med den medfølgende hylse og gasstette pakning iht. Fig. 2.1b.

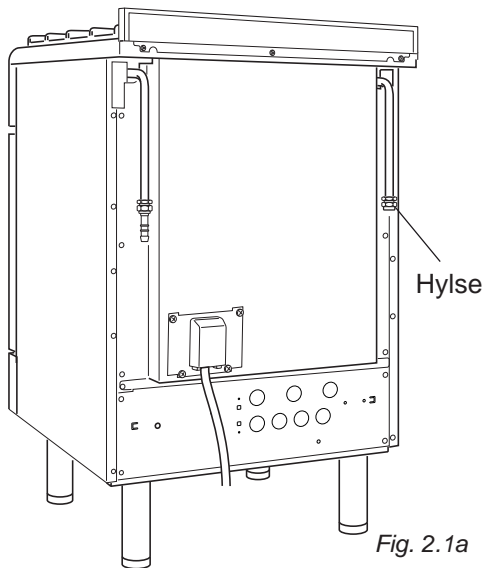


Fig. 2.1a

Montering av hylsen på det ubrukte gassrøret

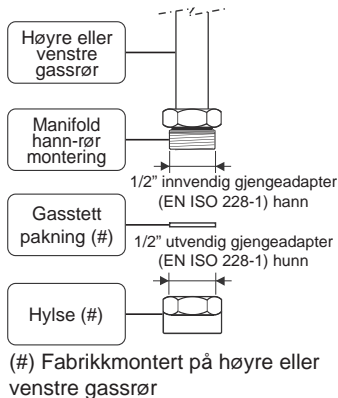


Fig. 2.1b

GASSTILKOBLING MED STIVT RØR ELLER FLEKSIBEL SLANGE

Gasstilkoblingen består av:

- Gassrør (høyre eller venstre side)
- Konisk adapter (hvis ikke allerede montert på gassrøret, er den vedlagt i et separat kit)
- Gasstett pakning

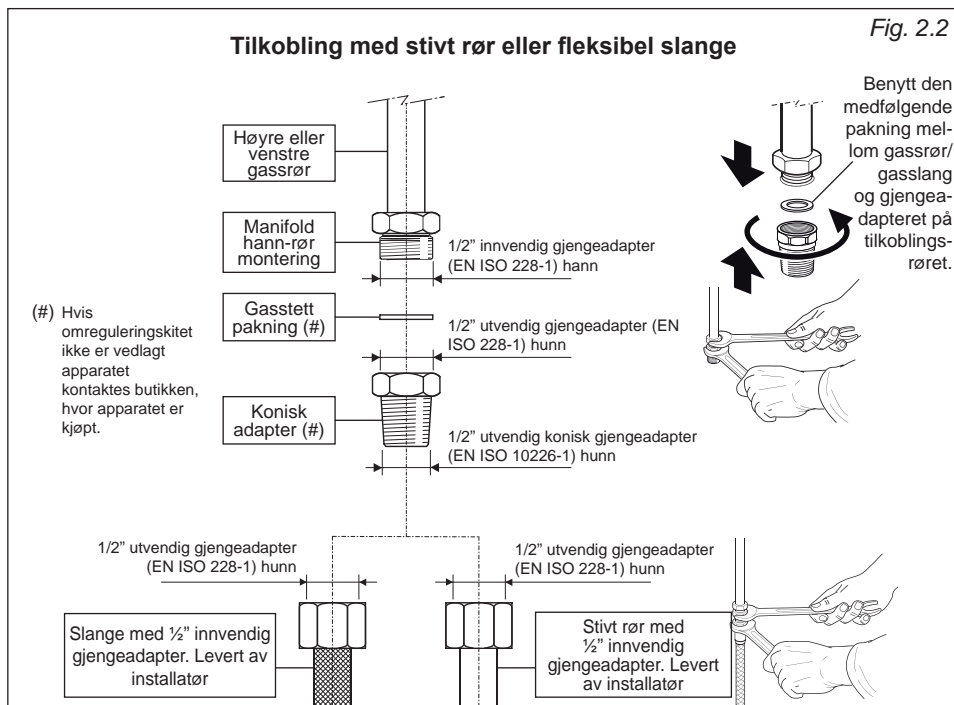
Ved tilkobling med stivt rør eller fleksibel slange kontrolleres følgende

- Bruk alltid godkjent rør/slange iht. installasjonslandets gjeldende lover og regler. Den fleksible slangen skal være egnet til valgt gasstype.
- Hvis det benyttes kompresjonskoblinger skal disse strammes med de to skiftnøklene (Fig. 2.2).
- Ved gasstilkobling med stivt rør må gassrøret ikke utsettes for belastning.
- Sørg for at den fleksible slangen ikke kommer i klem, bøyes, dreies eller strekkes, hverken når apparatet brukes eller når det er slukket.
- Den fleksible slangen må ikke være lengre enn 2000 mm (eller iht. installasjonslandets gjeldende lover og regler), og må ikke komme i direkte kontakt med skarpe kanter, hjørner eller bevegelige deler. Benytt kun én fleksibel slange. Tilkoble aldri med to fleksible slanger.
- Den fleksible slangen skal være letttilgjengelig i hele sin lengde. Hvis den har en holdbarhetsdato, skal denne overholdes.
- Hvis det benyttes en fleksibel slange som ikke er helt av metall, kontrolleres det at slangen ikke kommer i direkte kontakt med koketoppen eller andre varmekilder med en temperatur på 70 °C eller over (eller iht. til installasjonslandets gjeldende lover og regler).

- Slangen må ikke utsettes for overdreven direkte varme.
- Slangen / røret skal omgående skiftes ut, hvis det er tegn på skade.
- En gassregulator iht. installasjonslandets gjeldende lover og regler installeres, når det brukes flaskegass.
- Steng for gassen, når apparatet ikke benyttes.
- Slangen / røret må ikke rengjøres med rustfjerner, soda-, alkali-, ammoniak-, syreholdige rengjøringsmidler.

Etter gasstilkoblingen kontrolleres følgende

- Kontroller at tilkoblingene er ordentlig tette med bruk av en såpeoppløsning. Benytt aldri åpen ild.
- Kontroller at de benyttede gassdyser er av korrekt merke iht. den valgte gasstype. Hvis dette ikke er tilfelle se avsnittet: "Gassvedlikehold".
- Skift gasstette pakninger, hvis de viser tegn på skade eller endrer form. De gasstette pakninger er de som sikrer en god tett gasstilkobling.
- Bruk de to skiftnøklene til tilkobling av stivt rør eller fleksibel slange.



GASSVEDLIKEHOLD

Kun gyldig i Danmark, Sverige og Finland:

Skjema over brennere og dyser – kat. II 2H 3B/P (DK) (SE) (FI)				
Brennere	Nominell varmeevne [kW]	Redusert varmeevne [kW]	Flaskegass G30 30 mbar G31 30 mbar	Naturgass G20 20 mbar
			Ø dyser [1/100 mm]	Ø dyser [1/100 mm]
Liten	1,00	0,40	50	77
Mellomstor	1,75	0,45	66	101
Dobbelt-ring	4,00	1,50	98	141

Kun gyldig i Norge:

Skjema over brennere og dyser – kat. I 3B/P (NO)			
Brennere	Nominell varmeevne [kW]	Redusert varmeevne [kW]	Flaskegass G30 30 mbar G31 30 mbar
			Ø dyser [1/100 mm]
Liten	1,00	0,40	50
Mellomstor	1,75	0,45	66
Dobbelt-ring	4,00	1,50	98

Påkrevet ventilasjonsåpning = (2 m ³ /h x kW)	
Brennere	Nødvendig lufttilførsel [m ³ /h]
Liten	2,00
Mellomstor	3,50
Dobbelt-ring	8,00

Smøring av gasshaner

Hvis det er problemer med gasshanene. Kontakt service.

VIKTIG!

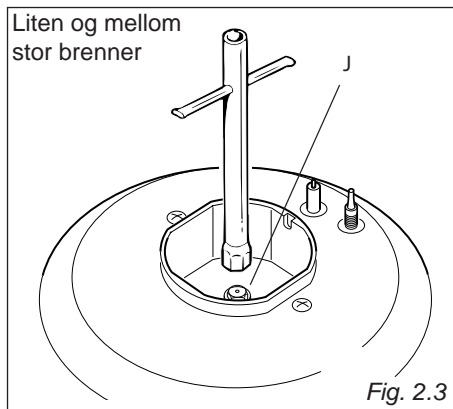
Bruk kun originale reservedeler.

Produsenten / distributøren kan ikke holdes ansvarlig for person- og/eller produktskader oppstått på grunn av bruk av uoriginale reservedeler.

DYSEUTSKIFTING / LITEN & MELLOM STOR BRENNER

Hvis dysene ikke følger med kan de bestilles gjennom den butikken du kjøpte komfyren.

Velg dyser iht. skjemaet over dyser og brennere. Dysediameteren er angitt på selve dysen.

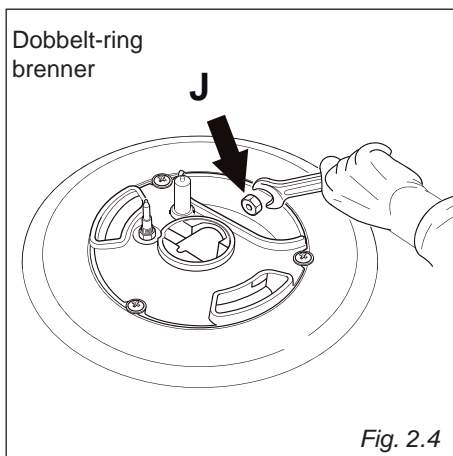


DYSEUTSKIFTING / DOBBELT-RING BRENNER

Skift dysene etter nedenstående anvisninger:

- Fjern kjelestøtte og flammespreder, brennerdeksel og brennerbase fra koketoppen.
- Bruk en skiftnøkkel til å skifte ut dysen "J" (Fig. 2.3, 2.4) med dyser, som passer til valgt gasstype.

Merk: Det er ikke nødvendig å regulere primærluft.



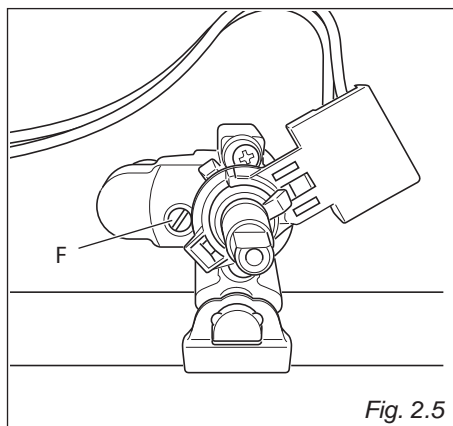
REGULERING AV BRENNEREN MINIMUMSNIVÅ

Minimumflammen skal ha en lengde på ca. 4 mm og skal forbli tent selv med en rask endring fra maksimum til minimum.

Minimumflammen reguleres:

- Tenn brenneren
- Drei knappen til minimum
- Trekk knappen av
- Med en flat skrutrekker dreies skruen "F" inntil flammen har en korrekt lengde (Fig. 2.5).

Normalt for G30/G31 (flaskegass) skal bypass-skruen skrus i bunn med lett hånd.



3

ELEKTRISK TILKOBLING

Risiko for å komme til skade! Den elektriske installasjonen skal gjøres av en autorisert el-installatør i henhold til de norske bestemmelser og de av det lokale strømselskapets fastsatte forskrifter. Installasjon og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig fare for brukeren og er ikke omfattet av reklamasjonsordningen.

Installasjon, vedlikehold og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Installasjon, vedlikehold og reparasjon bør kun utføres aut. fagmann.

En skadet komfyr kan bety fare for sikkerheten. Kontroller derfor komfyren for synlige skader, innen den monteres. Ta aldri en skadet komfyr i bruk!

De tilkoblingsdata (frekvens og spenning), som er angitt på komfyrens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på installasjonsstedet for å unngå skader på komfyren. Kontroller dette før tilkobling. I tvilstilfeller bør man kontakte en el-installatør.

Komfyren leveres uten støpsel til fast installasjon. Ønskes dette ikke, monteres et støpsel iht installasjonslandets gjeldende lover og regler.

Hvis stikkkontakten ikke er tilgjengelig, eller tilkobling skal skje til en fast installation, skal det kunne avbrytes med fellesavbryter. Med fellesavbryter forstås kontakt med en kontaktåpning på minst 3 mm, herunder LS-kontakter, sikringer og releer (EN 60335).

EI-kabelen må ikke komme i direkte kontakt med varmekilder med en temperatur på opptil 50 °C.

Etter installasjon skal stikkkontakten være lett tilgjengelig.

Merk: Multi-stikkontakter og skjøteledninger gir ikke den nødvendige sikkerhet (risiko for brann) og bør derfor ikke brukes ved tilkobling av komfyren.

Berøring av spenningsførende tilkoblinger samt endring av den elektriske og mekaniske oppbygning kan være farlig for brukeren og medføre funksjonsforstyrrelser på komfyren.

Åpne aldri komfyrens kabinet.

Defekte deler må kun skiftes ut med originale reservedeler. Kun hvis dette overholdes, kan det garanteres, at sikkerhetskravene er oppfylt.

Til komfyrer, som leveres uten tilkoblingskabel, eller hvis en skadet tilkoblingskabel skal skiftes ut, skal det brukes en spesiell kabel, og monteringen skal gjøres av en autorisert fagmann.

Komfyren skal være helt koblet fra strømmen under installasjon, vedlikehold og reparasjon.

Sørg for at en av følgende betingelser er oppfylt:

- Sikringerne i installasjonen er skrudd av.
- Skrusikringene i installasjonen er skrudd helt ut.
- Støpselet er trukket ut (hvis det er et).

Trekk ikke i ledningen på en komfyr med støpsel, men i støpselet, når komfyren skal avbrytes fra strømmettet.

Komfyrens elektriske sikkerhet kan kun garanteres, når det er etablert forskriftsmessig jordforbindelse. Denne grunnleggende sikkerhetsforanstaltning skal være i orden. I tvilstilfelle bør el-installasjonen kontrolleres av en fagmann.

TILKOBLING AV STRØMKABEL

ADVARSEL! Komfryrer som leveres uten tilkoblingskabel, eller hvis en skadet tilkoblingskabel skal skiftes ut, skal det brukes en spesiell kabel, og monteringen skal gjøres av en autorisert fagmann.

- Løsne dekselet til tilkoblingsboksen ved å sette inn en flat skrutrekke i krokene "A" (Fig. 3.1).
- Åpne klemmen ved å skru skruen "F" ut (Fig. 3.2). Skruene i klemrekken skrues ut.
- Sett i egnet kabel som beskrevet nedenfor i klemmen.
- Tilkoble fase, null og jord som vist på tilkoblingsdiagrammet Fig. 3.3.
- Trekk kabelen på plass og fest den med klemmen.
- Lukk dekselet (kontroller at krokene "A" er korrekt satt i).

MERK: Jordledningen skal være 3 cm lengere enn de andre.

VIKTIG! Ved el-tilkobling må skruene på bakplaten bak tilkoblingsboksen aldri fjernes (Fig. 3.1).

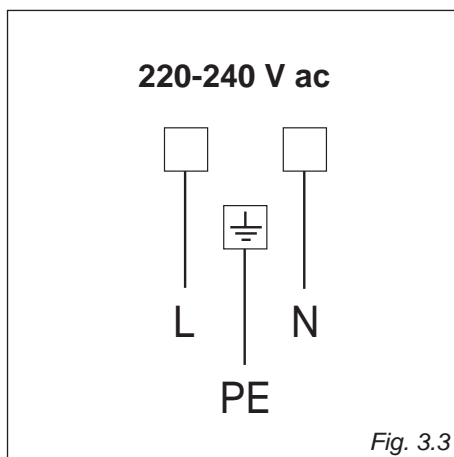
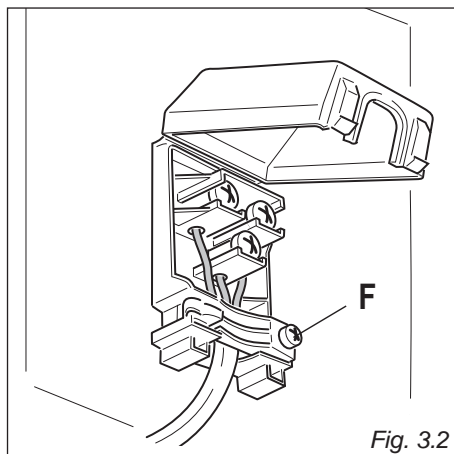
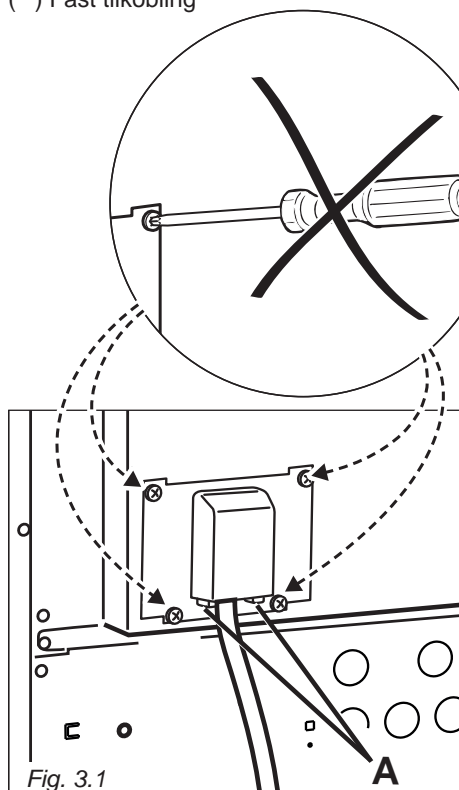
KABELTYPE

"H05RR-F"

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Tilkobling med stikkontakt

(**) Fast tilkobling



GARANTI

Det er 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materiellfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og transport. Ved henvendelse om service bør du opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysninger finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så du har dem tilgjengelig. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene

Garantien dekker ikke:

Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materiellfeil

Hvis det er brukt uoriginale reservedeler

Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt

Hvis ikke installasjonen er skjedd som anvist

Hvis ikke-faglærte har installert eller reparert produktet

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfelle, hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnede servicebesøk

Hvis man tilkaller en servicemontør, og det viser seg, at man selv kunne ha rettet feilen, ved f.eks. å følge anvisningene her i bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må du selv betale for servicebesøket.

Kommersielt kjøp

Kommersielt kjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes kommersielt eller kommersielt lignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annet bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med kommersielt kjøp ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til alminnelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge, ring vennligst nedenstående nummer, og du vil bli henvist til nærmeste serviceinstans.

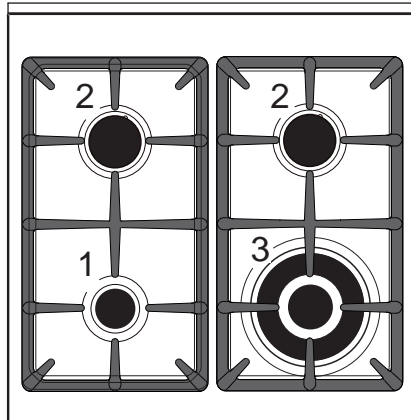
Ring på 70 25 23 03

TIL BRUKEREN

1

OVERSIKT OVER GASSKOKETOPPEN

Fig. 1.1



- | | |
|------------------------------|---------|
| 1. Liten brenner (A) | 1,00 kW |
| 2. Mellomstor brenner (SR) | 1,75 kW |
| 3. Dobbelt-ring brenner (DR) | 4,00 kW |

Merk

- Koketoppen er utstyrt med betjeningsknapper med elektronisk tenning.
- Komfyren er utstyrt med et sikkerhetsventil-system, som sikrer at gasstilførselen stoppes hvis flammen slukker.

FORSIKTIG: Hvis flammen slukkes ved et uhell, skal du skru av gassen med betjeningsknappen. Vent ca 1 minutt før du tenner brenneren igjen.

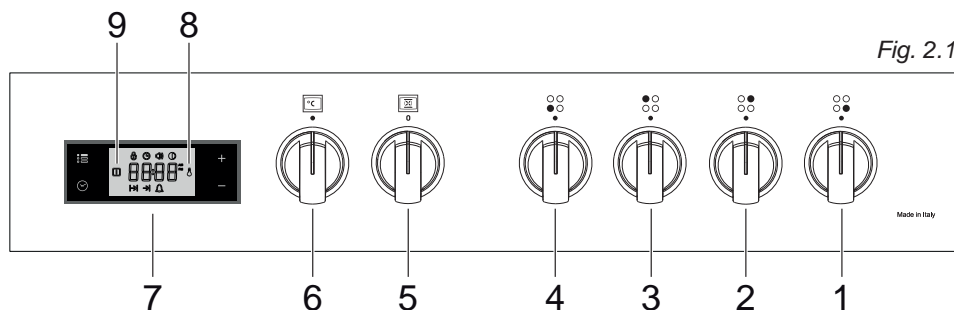
FORSIKTIG

Bruk av en gasskokeropp medfører dannelse av varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet. Det er veldig viktig å sørge for god utlufting av rommet, mens gasskokeroppen er i bruk: hold de naturlige ventilasjonsåpninger åpne eller sørg for en mekanisk utlufting (f.eks. ventilator).

FORSIKTIG

Intensiv og langvarig bruk av gasskokeropp kan kreve ytterligere ventilasjon, f.eks. åpning av et vindu eller innstilling av ventilatoren på et høyere trinn.

2 BETJENINGSPANEL



BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANEL

1. Betjeningsknapp til høyre brenner foran
2. Betjeningsknapp til høyre brenner bak
3. Betjeningsknapp til venstre brenner bak
4. Betjeningsknapp til venstre brenner foran
5. Funksjonsvelger, ovn
6. Temperaturvelger, ovn
7. Elektronisk ur/Elektronisk touch-betjening
8. Temperaturindikator, ovn
9. Indikatorlampe som viser at ovnen er på

MERK: Den fysiske betjeningsknapp og symbolene kan variere fra bildet.

Merk:

Komfyren er utstyrt med en kjølevifte, som sikrer optimal effektivitet samt holder overflatetemperaturen nede.

Når ovnen varmes opp starter/stopper kjøleviften avhengig av temperatur. Avhengig av tilberedningstemperatur og lengde kan kjøleviften fortsette etter at ovnen er skrudd av. Viften fortsetter til ovnen er avkjølt tilstrekkelig.

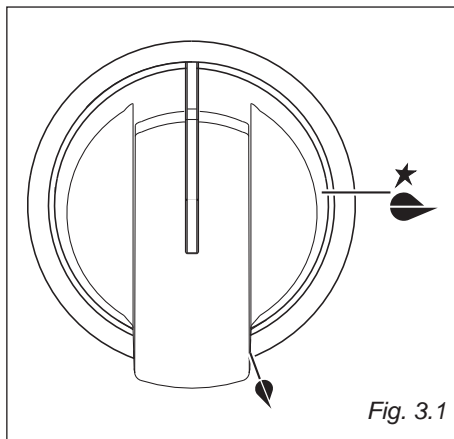
3 BRENNERBETJENING

GASSBRENNERE

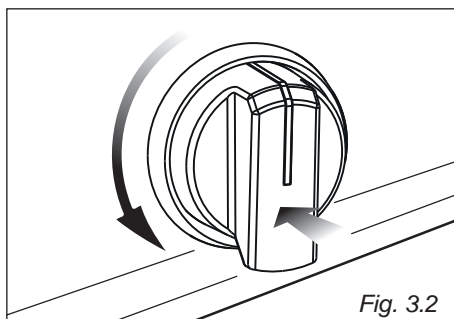
Med betjeningsknappen tennes brenneren, og flammens styrke stilles inn (se Fig. 3.1).

- symbol ● Gasstilførsel lukket
- symbol ★🔥 Kraftigste flamme
- symbol 🌊 Svakeste flamme

- ✓ Innstilling på den kraftigste flammen gir et hurtig oppkok, innstilling på den svakeste flamme gir en langsommere tilberedning eller for å holde kjelen varm.
- ✓ Det skiftes fra kraftigste til svakeste flamme ved å dreie betjeningsknappen mot venstre til symbolet for svakeste flamme.
- ✓ Andre temperaturinnstillinger oppnås ved å stille inn knappen mellom kraftigste og svakeste flamme. Aldri mellom kraftigste flamme og gasstilførsel lukket.



MERK: Den fysiske betjeningsknapp og symbolene kan variere fra bildet.




Forsiktig! Ikke dekk til hob med aluminiumsfolie.

Forsiktig!
Gasskokeretoppen blir veldig varm. Hold derfor barn borte fra kokeretoppen.

Merk: Når gasskokeretoppen ikke brukes lenger, dreies knappen til gasstilførsel lukket. Lukk samtidig gasstilførselen på gassflasken eller kontrollerer gass-slangen.

BRENNERNE TENNES

Følg nedenstående anvisning for tenning av brennerne.

1. Trykk knappen inn og dreii den mot venstre (Fig. 3.2) til symbolet for kraftigste flamme  (Fig. 3.1). Hold knappen inne inntil flammen tenner. Hvis flammen ikke tenner, forsøk da med en fyrstikk.
2. Vent et par sekunder etter at flammen er tent med å slippe knappen (ventilaktiveringsforsinkelse).
3. Still inn dreieknappen på ønsket innstilling.

Hvis flammen skulle slukke, stopper sikkerhetsventilen automatisk gasstilførslen. For å tenne brenneren igjen dreies knappen til gasstilførsel lukket "●". Vent deretter 1 minut innen tenning forsøkes igjen.

Hvis det er vanskelig å tenne brenneren på kraftigste flamme, kan du dreie knappen til svakeste flamme og deretter følge ovenstående anvisninger. Flammen stilles inn slik at den ikke går utenfor bunnen av gryten. Fordi den ytterste delen av gassflammen er mye varmere enn flammekjernen, skal flammespissene holdes inn under grytebunnen. Flammespisser som går utenfor grytebunnen avgir unødvendig varme til luften, kan skade grytehåndtak og øker risikoen for forbrenninger.

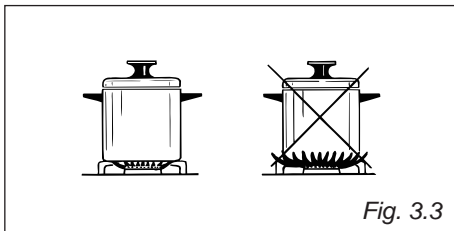


Fig. 3.3

BRENNERVALG

Betjeningspanelet angir hvilken knapp som hører til hvilken brenner. Velg brenner etter diameter på bunnen av kokekaret. Følg nedenstående instruksjoner iht. valg av brenner og kokekar:

Brennervalg avhenger av diameter på bunnen av kokekaret

Brenner	Minimum bunn diameter	Maksimum bunn diameter
Liten	12 cm	14 cm
Mellomstor	16 cm	24 cm
Dobbelt-ring	26 cm	28 cm

Bruk ikke kokekar med ujevn bunn

- Overhold målene i skjemaet. Hvis diameteren er for liten, står ikke kokekaret sikkert nok. Hvis diameteren er for stor, kan de varme gassene som strømmer ut under bunnen skade benkeplaten eller ikke-ildfaste deler, f.eks. panelte vegger eller deler av koketoppen. Produsenten/distributøren hefter ikke for skader som følge av dette.
- Ved kjøp av gryter og panner skal man være oppmerksom på at det normalt ikke er diameter i bunnen, men diameter oppi kokekaret som er angitt.
- Alle former for ildfaste kokekar kan brukes.
- Det anbefales å bruke tykkbunnet kokekar, da det fordeler varmen godt. Ved bruk av tynnbunnet kokekar risikerer man at maten overopphetes enkelte steder. Rør derfor oftere om i maten, for å fordele varmen.
- Velg kokekar som passer til brenneren. Generelt gjelder: stor diameter = stor brenner, liten diameter = liten brenner.
- Sett alltid kokekaret på den medfølgende kjelestøtten. Kokekaret må aldri settes rett på brenneren.
- Sørg for at kokekaret ikke kan vippe, når det settes på kjelestøtten. Det er vanskelig å unngå at det vipper litt.

4 MULTIFUNKSJONSOVN




Forsiktig: Ovnsdøren blir veldig varm, når ovnen er i bruk. Hold derfor barn borte fra den varme ovnsdøren.

GENERELT OVERBLIKK

Med denne multifunksjonsovnen er det mulig å stille inn 8 forskjellige tilberedningsprogrammer. Programmene er termostatkontrollert og opprettholdes med fire varme-elementer:

- Nederste varme-element
- Øverste varme-element
- Grill-element
- Varmluft med ringvarme-element

Merk:

Innen første gangsbruk anbefales det å varme opp ovnen med over-/undervarme  ved maks. varme i ca. 60 minutter. Deretter ytterligere ca. 15 minutter på varmluft med ringvarme-element  og varmluft + grill . Dette eliminerer evt. overskytende rester av olje fra produksjonen.

Merk: Sørg for god ventilasjon i rommet under denne prosedyren, fordi det utvikles en kraftig lukt av oljerester.

Rengjør deretter ovnsrommet og tilbehør med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel.

OVNSFUNKSJONER

Oppvarming og tilberedning i multifunksjonsovnen iht nedenstående:

- Over-/undervarme**
Varmen produseres av det øverste og nederste varme-elementet.
- Varmluft med ringvarme-element**
Varmen sendes rundt i ovnen via ringvarme-elementet, som gir en rask og jevn oppvarming. Det er mulig å tilberede mat på flere skinner av gangen med denne funksjonen.
- Varmluft**
Varmen produseres av det øverste og nederste varme-elementet og sendes rundt i ovnen med viften.
- Grill**
Varmen kommer fra grill-elementet.
- Grill + varmluft**
Varmen fra grill-elementet sendes rundt i ovnen via viften.
- Opptining**
Opptining skjer via viften uten aktivering av varme-elementer.

ADVARSEL: Ovnsdøren er varm. Bruk derfor håndtaket.

VIKTIG! Komfyren blir veldig varm, særlig ved tilberedningsområdene. Det er viktig at barn holdes borte fra komfyren når den er bruk.

PLASSER ALDRI matvarer, stekebrett eller aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.

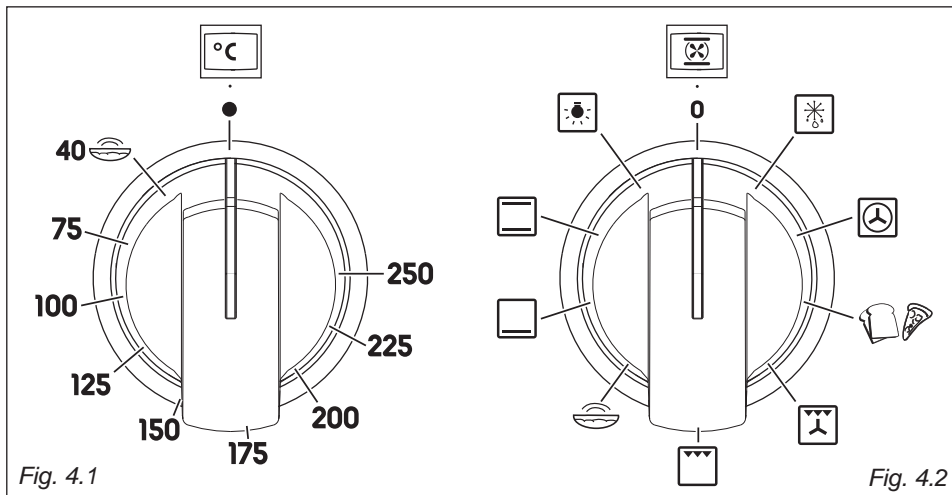


Fig. 4.1

Fig. 4.2

MERK: Den fysiske betjeningsknapp og symbolene kan variere fra bildet.

TEMPERATURVELGER (Fig. 4.1)

Sett funksjonsvelgeren på den ønskete innstilling og temperaturvelgeren på ønsket temperatur for aktivering av varme-elementene.

Varme-elementene aktiveres automatisk avhengig av funksjonsvalg.

Indikatorlampen over temperaturvelgeren lyser når ovnen tennes og slukkes, og når den ønskete temperatur er oppnådd. Lyset i indikatorlampen vil tenne og slukke under tilberedningen, hvilket er helt normalt.

FUNKSJONSVELGER (Fig. 4.2)

Drei funksjonsvelgeren med klokken til den ønskete funksjon.



OVNSLYS

Ved innstilling på denne funksjonen tennes lyset i ovnen. Ovnslyset tennes så snart en tilberedningsfunksjon velges.



OVER-/UNDERVARME

Det øverste og nederste varme-elementet aktiveres.

Temperaturen stilles inn mellom 50 °C og maks. varme med temperaturvelgeren. Forvarm ovnen innen maten settes inn i ovnen, når denne funksjonen velges.

Anbefales til:

Matvarer som krever den samme tilberedning inni og utenpå, f.eks. en stek, spareribs, marengs o.l.



UNDERVARME

Ved denne innstillingen, er kun det nederste varmeelementet aktivert. Varmen fordeles ved en naturlig konveksjon. Temperaturen skal reguleres mellom 40 °C og maksimumsposisjon med temperaturvelgeren.

Anbefales til:

For ferdigtilberedning av retter, som krever høyere temperaturer ved undervarme.



HEVING – OVERVARME

Ved denne innstillingen, er kun det øverste varme-elementet aktivert. Varmen fordeles ved en naturlig konveksjon.

Ved normal tilberedning skal temperaturen reguleres mellom **40 °C** og max. **250 °C**. Heving ved 40 °C.

Anbefales til:

Dette program er særlig egnet til ferdigtilberedning av retter, som krever høyere temperaturer ved overvarme; for raskere, mere jevn heving, alle typer deig inneholdende mel samt frisk, hjemmelaget pasta.



GRILL

Det infrarøde varme-elementet er aktivert.

Varmen spres via stråling.

Grill ALLTID med **ovnsdøren lukket** og velg temperatur med temperaturvelgeren mellom **40 °C** og **225 °C**.

Merk: Det anbefales ikke å grille i mere enn 30 minutter av gangen.

VIKTIG! Ovnsdøren blir veldig varm under grilling. Hold barn borte fra den varme ovnsdøren.

For ytterligere informasjon se avsnittet: "Bruk av grill-funksjonen".

Anbefales til:

Intens grilling når matvarer skal brunes, ristes, ved sprø overflader o.l.



VARMLUFT + GRILL

Grill-elementet og viften er aktivert.

Varmens fordeles via stråling og viften sender varmen rundt i ovnen. Still inn temperaturen med temperaturvelgeren mellom 40 °C og 225 °C maks. Forvarm ovnen 5 minutter innen maten settes inn.

Grill ALLTID med ovnsdøren lukket.

Merk: Det anbefales ikke å grille i mere enn 30 minutter av gangen.

VIKTIG! Ovnsdøren blir veldig varm under grilling. Hold barn borte fra den varme ovnsdøren.

For ytterligere informasjon se avsnittet: "Bruk av varmluft + grill-funksjonen".

Anbefales til:

Matvarer som krever rask bruning på utsiden, men saftig inni, f.eks. biff o.l.



BRØD/PIZZA - VARMLUFT

Det øverste og nederste varme-elementet samt viften er aktivert.

Varmen kommer fra det øverste og nederste varme-elementet, og sendes rundt i ovnen via viften (varmluft).

Still inn temperaturen med temperaturvelgeren mellom 40 °C og maks. temperatur.

Anbefales til:

Store mengder matvarer som krever den samme tilberedning av både ytterside og innside, f.eks. kalkun, kaker o.l.



VARMLUFT MED RINGVARME-ELEMENT

Vifte og ringvarme-element er aktivert

Varmen fordeles med konveksjon.

Ved denne funksjonen er det ikke nødvendig å forvarme ovnen.

Anbefales til:

Matvarer som skal ha en sprø ytterside, men myk inni, f.eks. lasagne, lammekjøtt, roastbiff, hel fisk o.l.



OPPTINING OG ECO-FUNKSJON

Med termostatknappen på “●”. Kun viften er aktivert. Opptining skjer ved vanlig ventilasjon uten varme.

Anbefales til:

Hurtig opptining av frosne matvarer. Beregn ca. en time til opptining av en kilo matvare. Likevel avhenger den enkelte opptiningstiden av flere faktorer som mengde og type matvare.

ECO-FUNKSJON (ENERGISPARING)

Det øverste og nederste varmeelementet samt viften går. Varmen kommer fra det øverste og nederste varmeelementet, og sendes rundt i ovnen via viften (varmluft).

Denne funksjonen reduserer produktets energiforbruk, og er særlig velegnet til skånsom tilberedning av mindre mengder på én rille.

Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen. Brukes med lukket ovnsdør.

Tilberedningstiden kan være litt lengre enn på standard-ovnsfunksjonene.

Ikke benytt denne funksjonen til å forvarme ovnen.

Velegnet til:


Matvarer med stort volum / kvantitet, som krever samme interne og eksterne temperatur; f.eks. stek, kalkunlår, kaker etc.

PLASSER ALDRI matvarer, former/fat eller sølvpapir i bunnen av ovnen. Fare for å skade emaljen.

GODE RÅD VEDRØRENDE TILBEREDNING



STERILISERING

Sterilisering av matvarer til konservering i hermetisk lukkede beholdere gjøres på følgende måte:

- Sett funksjonsvelgeren på .
- Sett temperaturvelgeren til 185 °C og forvarm ovnen.
- Sett temperaturvelgeren til 185 °C og forvarm ovnen.
- Fyll langpannen med varmt vann.
- Sett beholderne i langpannen. Sørg for at de ikke er i kontakt med hverandre. Sett temperaturvelgeren på 135 °C.

Når steriliseringen er begynt, dvs. når innholdet i beholderne begynner å boble, skrudd ovnen av og kjøles ned.


TILBEREDNING PÅ FLERE OVNSKINNER AV GANGEN

Ved innstilling på  eller  kan du tilberede forskjellige typer matvarer som fisk, kaker og kjøtt samtidig uten at matvarene avgir smak og lukt til hverandre. For beste resultat bør nedenstående overholdes:

- Tilberedningstemperaturene på de forskjellige matvarene må være så lik som mulig. De bør som hovedregel ikke variere mer enn 20 °C - 25 °C.
- Matvarene skal settes i ovnen avhengig av egnet tilberedningstid.

Denne funksjonen er både tid- og energisparende.

GJØRE BRØD FERSKT IGJEN

Sett funksjonsvelgeren på  og still inn temperaturen på 150 °C.

Brød føles ferskt igjen hvis det gjøres litt vått med noen få dråper vann, og så settes i ovnen i 10 minutter på maks. varme.

BRUNING

For å oppnå en klassisk bruning er det viktig å tenke på følgende:


- Det anbefales å opprettholde temperaturen på 180 °C - 200 °C.
- Tilberedningstiden avhenger av mengde og type matvare.

BRUK AV GRILLEN

Forvarm ovnen ca. 5 minutter. Sett matvarene i ovnen så nær grill-elementet som mulig. Langpannen bør plasseres under for å fange opp fett og kjøttsaft.

Grill ALLTID med ovnsdøren lukket.

GRILL + VARMLUFT

Still inn funksjonsvelgeren på . Temperaturen skal reguleres med termostatkappen mellom 40 °C og **max. 225 °C**. Etter oppvarming settes maten i ovnen. **Ovnsdøren lukkes.** Grill alltid med **ovnsdøren lukket** og la ovnen gå med varmen på inntil grillingen er ferdig.

Ved å tilføre litt smør mot slutten av tilberedningen, får maten en lekker gylden farge.

Grill ALLTID med ovnsdøren lukket.

Grill ALLTID med ovnsdøren lukket.

Merk: Det anbefales ikke å grille i mere enn 30 minutter av gangen.

VIKTIG! Ovnsdøren blir veldig varm under grilling. Hold barn borte fra den varme ovnsdøren.

VIKTIG! Komfyren blir veldig varm, særlig ved tilberedningsområdene. Det er viktig at barn holdes borte fra komfyren når den er bruk.

OVNTILBEREDING

Forvarm ovnen på den ønskede temperatur. Når temperaturen er nådd, settes maten i ovnen. Skru av ovnen 5 min. før tilberedningstiden er ferdig, på den måten utnyttes restvarmen.

TILBEREDNINGSEKSEMPLER

Temperaturene er kun veiledende og avhenger av kvalitet og mengde. Husk å bruke kokekar egnet til ovnsteking og juster temperaturen, hvis nødvendig.

Matvarer	Tilberedningstemperatur
Lasagne	220°C
Ovnbakt pasta	220°C
Pizza	225°C
Ris	225°C
Stekt løk	190°C
Spinat crêpes	185°C
Fløtegratinerte poteter	185°C
Fylte tomater	180°C
Ostesoufflé	170°C
Stekt kalv	180°C
Grillete kalvekoteletter	210°C
Kyllingbryst med tomat	180°C
Grillet kylling	190°C
Roast biff	175°C
Sjøtunge	170°C
Kake	175°C
Fruktterte	170°C
Rullekake	160°C
Sandkake	170°C
Sukkerbrød	160°C

HEVING



Hevefunksjonen halverer hevetiden og gjør deigen jevn, elastisk og klar til å elte.

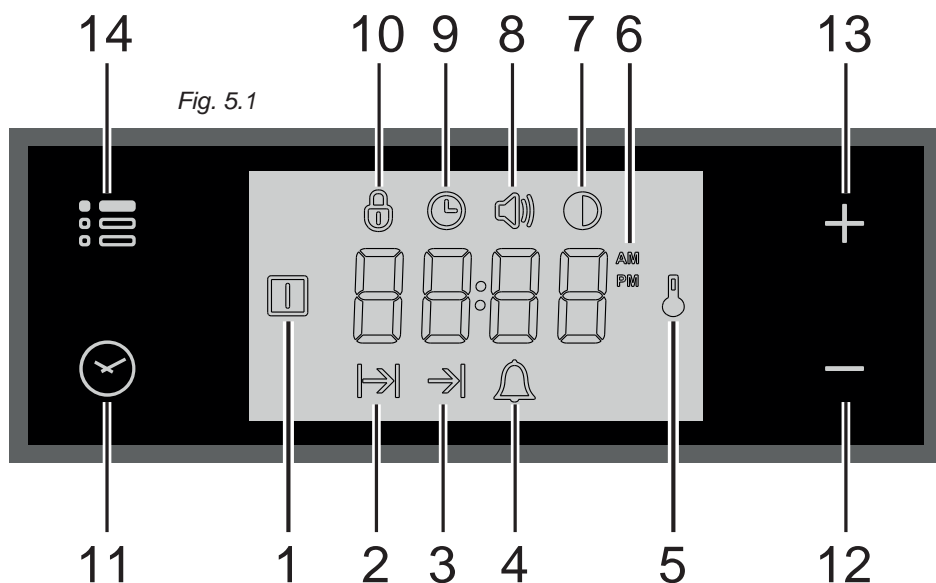
Ved hjelp av vår spesielle funksjon, hever deigen i ovnen bedre og raskere, sammenlignet med heving på benken. Det er tidsbesparende og hjelper deg til å lage den perfekte deigen til velsmakende og velduftende pizzaer.

Ha deigen i en varmebestandig plast- eller glassbeholder og plasser den på en grillrist i midten av ovnen.

Drei betjeningsknappen til "heve"-symbolet og still inn temperaturen til 40 grader ved å dreie den andre betjeningsknappen på termostatsymbolet.

La deigen heve i ovnen i minst 3 timer, avhengig av type deig, hvilket mel det er brukt i deigen samt temperaturen i omgivelsene om sommeren eller vinteren. Deigen er ferdig, når den er hevet til dobbelt størrelse, og når overflaten føles myk og elastisk.

5 ELEKTRONISK KLOKKE "TOUCH-BETJENING"



Beskrivelse av display-symboler:

1. På/Av
2. Tilberedningstid
3. Avsluttet tilberedningstid
4. Timer
5. Ovnstemperatur
6. AM/PM tid
7. Display-lys
8. Akustisk signal-volum
9. Dato-innstilling
10. Lås av touchpanel

Symboloversikt på touchpanelet:

11. Programvelger
12. Betjeningsknapp gå tilbake i alle innstillinger
13. Betjeningsknapp gå frem i alle innstillinger
14. Meny

VIKTIG: Ved bruk av timeren og under halvautomatisk og automatisk tilberedning, vil nedtellingfunksjonen med resterende tid igjen vises i displayet.

MERK – VIKTIG:

RENGJØRING AV ELEKTRONISK DISPLAY

Følg veiledningen nøye i avsnittet om "RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD".

"TOUCH-BETJENING" TASTER

Touch-betjeningspanelet skal betjenes med fingrene (med lett berøring på tastene). Når du bruker touch-betjeningspanelet, anbefales det å bruke et litt større område av fingeren (hele flaten av fingertuppen), fremfor kun fingertuppen. Når du bruker touch-betjeningspanelet, anbefales det å bruke et litt større område av fingeren (hele flaten av fingertuppen), fremfor kun fingertuppen.

TIDSINNSTILLING

Ved første tilkobling, eller etter en strømstans, vil ordet "OFF" blinke på displayet, og symbolet "🕒" lyser opp. Juster tiden ved å trykke lett på "+" eller "-" tastene.

Viktig: Ovn fungerer ikke, ved manuell tilberedning, uten først å ha stilt inn tiden.

For å endre tidsinnstillingen når apparatet allerede er installert, trykk lett på "⏸" tasten i 2 sekunder, og trykk deretter på tasten igjen, inntil symbolet "🕒" blinker. Juster deretter tiden innen 5 sekunder, ved å bruke "+" eller "-" tastene.

Viktig: Det er ikke mulig å justere tiden mens et program er i gang.

BRUK AV TIMER

Du kan bruke timeren på et hvilket som helst tidspunkt, selv når ovnen ikke er i bruk.

MERK – VIKTIG: Dette er utelukkende en alarm, som IKKE slår av ovnen eller grillen.

HUSK Å SLÅ AV OVNEN/GRILLEN MANUELT.

Det er mulig å stille inn timeren opptil 23 timer og 59 minutter.

1. For å stille inn timeren når apparatet allerede er tilkoblet, trykk lett på "🕒" tasten (flere ganger), inntil "🔔" symbolet blinker på displayet. Still inn timeren (øk antall minutter) innen 5 sekunder ved bruk av "+" eller "-" tastene. Ved endt justering vises nedtellingen i displayet.
2. Ved endt nedtelling, gir timeren en bip-lyd og "🔔" symbolet blinker på displayet. Trykk lett på en hvilken som helst tast for å skru av lydsignalet, som ellers stopper av seg selv etter 7 minutter.
3. Skru av ovnen manuelt (taster og termostatknapp i OFF-posisjon), hvis du ikke ønsker å fortsette manuell tilberedning.

Nulstill til hver en tid timeren under drift på følgende måte:

- 1A. Kun timer-funksjonen er aktiv (ingen pågående halvautomatisk eller automatisk tilberedning): trykk på "🕒" tasten i 3 sekunder.
- 1B. Ved pågående halvautomatisk eller automatisk tilberedning: tryk på "🕒" tasten flere ganger, inntil "🔔" symbolet blinker på displayet. Trykk deretter på "-" tasten innen 5 sekunder, inntil "00:00" vises på displayet.
2. Dato vises på displayet.

HALVAUTOMATISK TILBEREDNING

Brukes til automatisk å slå av ovnen etter den ønskede tilberedningstiden er ferdig. Kontroller, at den riktige tiden vises.

Det halvautomatiske tilberedningsprogrammet kan stilles inn til en maksimal tid på 10 timer.

1. Velg funksjon og temperatur (funksjons- og temperaturvelger). Ovnens skrus på.
2. Trykk på "☺" -tasten, inntil "⏸" symbolet blinker på displayet. Still inn tilberedningstiden (øk minutter – ta om nødvendig høyde for forvarmingstiden) innen 5 sekunder ved å bruke "+" eller "-". Ved endt justering vises nedtellingen på displayet.
3. Ved endt nedtelling skrus ovnen av, timeren gir en bip-lyd, "⏸" symbolet blinker og ordet "End" vises på displayet.
4. Drei temperatur- og funksjonsvelgerne til Off-posisjon.
5. Trykk på "☺" -tasten for å deaktivere lydsignalet (som ellers stopper etter 7 minutter) og for å dreie programvelgeren tilbake til manuell innstilling (tiden vises på displayet). Hvis lydsignalet i stedet deaktiveres med én av de andre tastene, trykk også på "☺" -tasten for å dreie programvelgeren tilbake til manuell innstilling (tiden vises på displayet).

For å annullere innstillingen for halvautomatisk tilberedning:

- 1A. Kun funksjonen for halvautomatisk tilberedning er aktiv (timeren er ikke i bruk): trykk på "☺" -tasten i 3 sekunder, "⏸" symbolet og ordet "End" vises på displayet.
- 1B. Timeren er i bruk: trykk på "☺" -tasten flere ganger, inntil "⏸" vises på displayet. Trykk deretter på "-" -tasten innen 5 sekunder, inntil "00:00" vises på displayet. Byttes etter få sekunder med "⏸" symbolet og ordet "End".
2. Trykk på "☺" -tasten igjen for å dreie programvelgeren tilbake til manuell innstilling (dato vises på displayet). Hvis tilberedningen er ferdig, drei temperatur- og funksjonsvelgerne til OFF-posisjon, ellers fortsett tilberedningen og husk å slå av ovnen manuelt.

AUTOMATISK TILBEREDNING

Bruk funksjonen for automatisk tilberedning for å slå på ovnen automatisk, tilberedning, og slå av ovnen etterpå.

Kontroller, at den riktige tid vises.

1. Velg funksjon og temperatur (funksjons- og temperaturvelger). Ovnens skrus på.
2. Velg din tilberedningstid og ta om nødvendig høyde for forvarmingstiden. Still inn tilberedningstiden som angitt ovenfor under avsnittet "HALVAUTOMATISK TILBEREDNING".
3. Trykk på "☺" -tasten flere ganger, inntil "⇒" symbolet vises på displayet. Still deretter inn den tiden du ønsker at ovnen skal skrus av, ved å trykke på "+" eller "-" -tasten.
4. Hvis ikke tilberedningsprosessen startes øyeblikkelig, vil displayet vise aktuell dato samt "⏸" og "⇒" symbolene. Ovnens skrus av, men nå er den stilt inn til automatisk tilberedning.
 - For å kontrollere tilberedningstiden, berør "☺" -knappen én gang, "⏸" -symbolet vil blinke.

(ev. For å kontrollere steketiden, berør "⌚"-knappen én gang, "⇒||"-symbolet vil blinke.)

- For å kontrollere slukketiden, berør "⌚" knappen flere ganger inntil "⇒||"-symbolet blinker.
- (ev. For å kontrollere tiden som gjenstår, berør "⌚"-knappen flere ganger inntil "⇒||"-symbolet blinker.)
- For å annullere programmet for automatisk tilberedning, følg anvisningene som er beskrevet i avsnittet om "HALVAUTOMATISK TILBEREDNING".

Drei funksjons- og temperaturvelgerne til OFF-posisjon, ellers fortsatt tilberedningen og husk å slå av ovnen manuelt.

MERK – MEGET VIKTIG (AUTOMATISK ELLER HALVAUTOMATISK TILBEREDNING):

Ovnen fortsetter sitt program, selvom det skulle oppstå et kort strømavbrudd. Hvis avbruddet er lengre enn noen få sekunder, annulleres programmet for automatisk tilberedning. I dette tilfelle, drei funksjons- og temperaturvelgerne til OFF-posisjon og start opp igjen programmeringen om nødvendig.

PREFERENSER FOR BRUKERINNSTILLINGER

PROGRAMVELGER "TOUCH-BETJENING" TASTELÅS

Dette programmet brukes til å forhindre at man ved et uhell trykker på ét av programmene og aktivere eller endrer noe ved funksjonene.

Tastelåsen kan til hver en tid aktiveres, med pågående tilberedning eller med ovnen skrudd av.

For å låse:

- Trykk på "☰" tasten i mere enn 2 sekunder, inntil "🔒" indikatorlyset begynner å blinke. Trykk deretter på "+tasten for å aktivere tastelåsen, ordet "On" vises på displayet. Vent noen få sekunder, inntil innstillingen er gjort ferdig. Når denne funksjonen er aktiv, er "🔒" indikatorlyset på.

For å låse opp:

- Trykk på "☰" tasten i mere enn 2 sekunder, inntil "🔒" indikatorlyset begynner å blinke. Trykk deretter på "—" tasten for å deaktivere tastelåsen, ordet "OFF" vises på displayet. Når denne funksjonen ikke er aktiv, er "🔒" indikatorlyset slukket.

AKUSTISK SIGNAL-VOLUM

Det er mulig å velge mellom tre forskjellige toner.

- Trykk på "☰" tasten i mere enn 2 sekunder, trykk deretter på den samme tasten flere ganger, inntil "🔊" symbolet blinker.
- Trykk på "+" eller "—" tasten; displayet viser toneinnstillingene ("b-01", "b-02" eller "b-03").
- Den sist viste tone forblir aktiv.

DISPLAY-LYS

Det er mulig å velge mellom 3 lysnivåer.

- Trykk på "☰" "tasten i mere enn 2 sekunder, trykk deretter på den samme tasten flere ganger, inntil "Ⓢ" symbolet blinker.
- Trykk på "+" eller "-"; tasten; displayet viser display-lyset ("d-01", "d-02" eller "d-03").
- Det sist viste lysnivå forblir aktivt.

TIDSFORMAT

Det er mulig å velge 24-timers eller 12-timers format.

- For å aktivere 12-timer formatet, trykk på "+", tasten i mere enn 5 sekunder, inntil "AM" eller "PM" symbolet aktiveres.
- For å aktivere 24-timer formatet, trykk på "+", tasten i mere enn 5 sekunder, inntil "AM" eller "PM" symbolet er deaktivert.

GENERELT

- Sørg for å skru av strømmen til komfyren innen rengjøring foretas.
- Det anbefales å stenge av gassen når koketoppen ikke brukes.
- Den regelmessige smøring av gasshanene skal foretas av en fagmann.
- Hvis en gasshane blir treg å dreie på må den ikke tvinges. Kontakt service.
- Det anbefales å rengjøre komfyren når den er tilstrekkelig avkjølt. Særlig de emaljerte delene.
- Fjern straks syreholdig søl, som sitronsaft, eddik o.l., fra overflatene.
- For å unngå skade på overflatene bør følgende rengjøringsmidler unngås:
 - soda-, alkalisk-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengjøringsmidler,
 - kalkoppløselige rengjøringsmidler,
 - flekk- og rustfjernere,
 - rengjøringsmidler med skurende effekt, f.eks. skurepulver, flytende skuremiddel og pimpsten, rengjøringsmidler som inneholder oppløsningsmiddel,
 - oppvaskmiddel til oppvaskmaskiner,
 - grill- og ovnspray,
 - glassrengjøringsmiddel,
 - harde børster og skuresvamper (f.eks. gryteskrubb) eller brukte svamper som inneholder rester av skuremiddel, spisse gjenstander (så tetningene mellom ramme og benkeplate ikke blir skadet).
- Benytt hansker når det jobbes med komfyren.

ADVARSEL: Etter korrekt installasjon oppfyller denne komfyren alle sikkerhetskravene innen sin produktkategori. Vær likevel spesielt påpasselig ved håndtering av baksiden og under komfyren, da disse overflatene ikke er beregnet til berøring og derfor kan ha skarpe hjørner som kan forårsake personskade.

RENGJØRING AV ELEKTRONISK TOUCH-BETJENINGSPANEL

Rengjør betjeningspanelet med en myk klut, lunkent vann og nøytralt såpe, eller med en myk klut med et mildt, flytende rengjøringsmiddel (uten slipestoffer). Sørg for kun å stryke kluten i én retning, under rengjøringen. Tørk deretter displayet med en fuktig klut og tørk etter med en myk klut.

VIKTIG:

IKKE BRUK kloridholdige rengjøringsmidler, rengjøringsmidler med skurende effekt eller ikke-nøytrale rengjøringsmidler, da disse kan forårsake uopprettelig skade og ripe opp apparatets overflate. SPRAY IKKE rengjøringsmiddel direkte på displayet.

Viktig: Produsenten / distributøren kan ikke holdes ansvarlig for skader oppstått på grunn av bruk av feil / uegnede rengjøringsmidler.

VIKTIG! Komfyren blir veldig varm, særlig ved tilberedningsområdene. Det er viktig at barn holdes borte fra komfyren når den er bruk.

Bruk aldri et damprengjøringsapparat til rengjøring. Dampen kan trenge inn til de spenningsførende delene og føre til kortslutning.

Ikke bruk rengjøringsmidler med skruende/slipende effekt eller skarpe metallskarper til rengjøring av ovnens glassdør, da det kan ripe opp glasset. Fare for produktskade.

EMALJERTE DELER

Alle emaljerte deler skal rengjøres med en svamp og såpevann. Ikke bruk rengjøringsmidler med skurende/slipende effekt.

Det anbefales å bruke en mikrofiberklut. Matvarer med høyt syreinnhold som sitronsaft, tomatsaus, eddik o.l. kan skade de emaljerte overflatene, hvis de blir liggende på overflaten for lenge.

GASSHANER

Sørg for at rengjøringsmidlene ikke kommer i kontakt med gassblussene.

Periodisk smøring av gassblussene må kun gjøres av en aut. tekniker

Hvis det er feil på gasshanene må det tilkalles service.

RUSTFRITT STÅL OG ALUMINIUMSDELER SAMT MALTE DELER

Rengjør delene med dertil egnede rengjøringsmidler. Merk: Delene må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Tørk grundig etterpå.

VIKTIG: rengjør forsiktig alle delene for å unngå riper. Det anbefales å bruke en myk klut og såpevann.

FORSIKTIG: Benytt ingen rengjøringsmidler med skurende/slipende effekt, da det kan ripe opp overflaten.

Merk: kontinuerlig bruk kan forårsake endringer i malingen/glansen rundt brennerne, svarende til de områder, som er blitt utsatt for varmen.

OVNSROMMET

Ikke rengjør ovnsrommet før det er tilstrekkelig avkjølt.

Bruk varmt vann med oppvaskmiddel. Følg ellers produsentens råd om egnede rengjøringsmidler for rengjøring av ovnen.

Ikke bruk rengjøringsmidler med skurende/slipende effekt, da dette kan ripe opp overflaten.

Merk: Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår på grunn av feil valg av rengjøringsmidler.

La ovnen bli tilstrekkelig avkjølt, og vær spesielt forsiktig med å ikke berøre de varme varme-elementene inne i ovnen.

BRENNERE OG GRYTERISTER

Fjern kjelestøttene og vask dem i varmt vann tilsatt et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Sørg for å fjerne alle fastbrennte matrester. Sett kjelestøttene tilbake på koketoppen.

Når kjelestøttene kommer i kontakt med flammene kan belegget på en del av kjelestøttene, som er nær varmen, endre farge. Dette er helt normalt og har ingen betydning for kjelestøttenes funksjon.

Brennerdekslene og flammesprederne kan tas av slik at de enkelt kan rengjøres. Rengjør dem i vann tilsatt et ikke-slipende rengjøringsmiddel. **Advarsel! Ikke egnet til oppvaskmaskin.** Sørg for at alle fastbrennte matrester fjernes og vent til de er helt tørre.

MERK: Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Brennerdekslene kan eventuelt legges i bløt i varmt vann og rengjøringsmiddel.

For å fungere riktig skal gnisttenneren "S" og termofølerne "T" (Fig. 6.1 – 6.3) holdes rene. Kontrollér dem regelmessig og rengjør dem ved behov med en fuktig klut. Evt. kan inntørkede rester fjernes med tannpirker eller en nål. En regelmessig rengjøring sikrer at koketoppen fungerer optimalt.

Merk: For å unngå skade på den elektroniske tenningen, skal koketoppen kun benyttes med brennerne korrekt montert.

KORREKT MONTERING AV DEN MINSTE OG MELLOMSTE BRENNEREN

Det er viktig at flammespreder (F) og brennerdeksel (C) monteres korrekt (se Fig. 6.1 – 6.2). Fare for produktskade!

KORREKT MONTERING AV DOBBELT-RING BRENNER

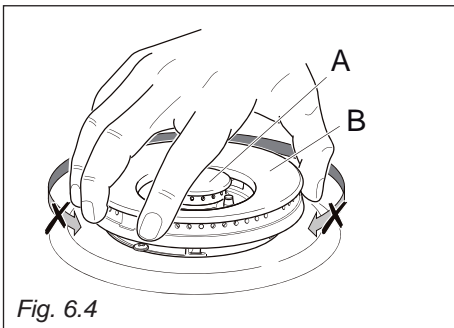
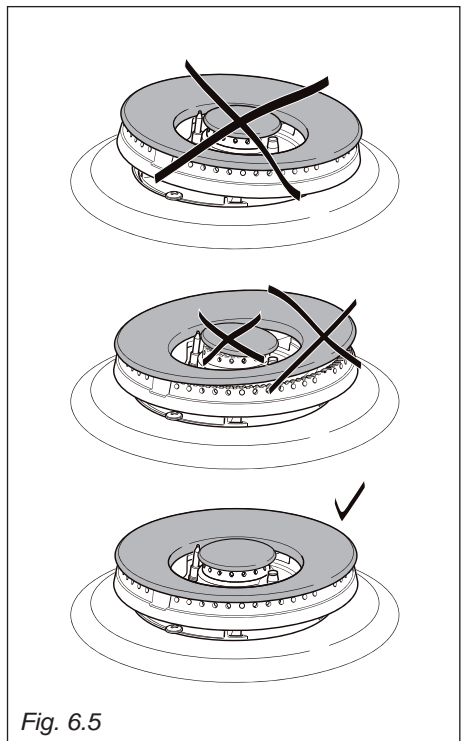
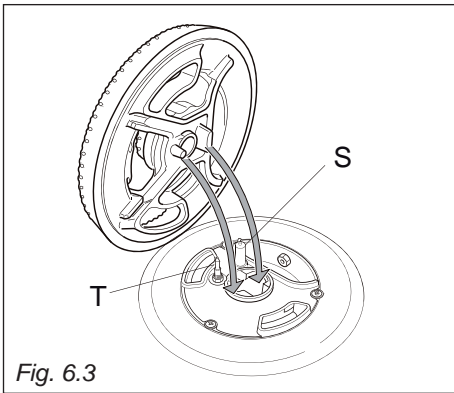
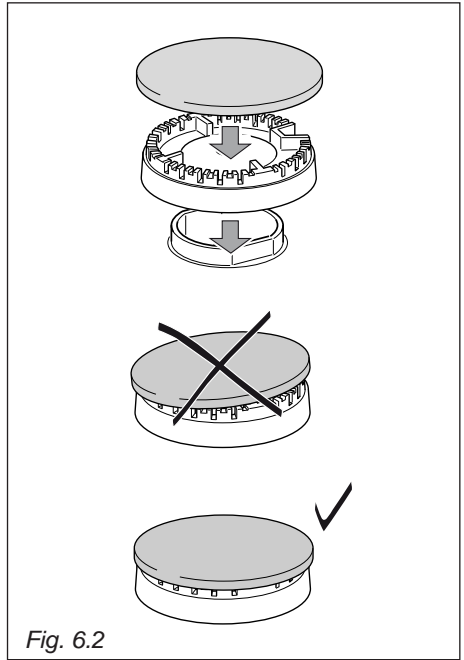
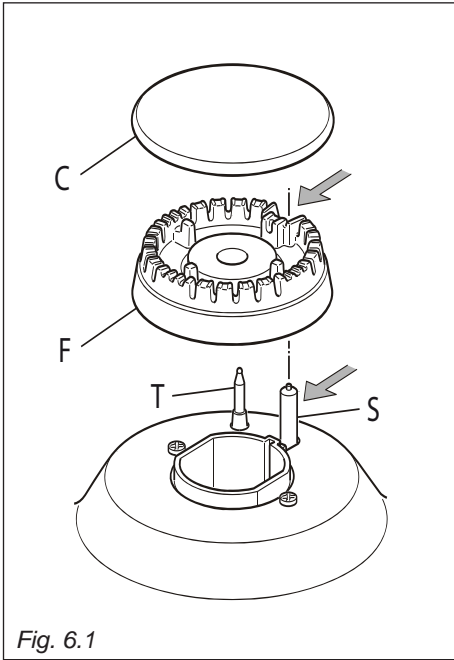
Den korrekte monteringen av den Dobbeltring-brenneren vises på Fig. 6.5.

Monter brennerbasen iht. pilen på Fig. 6.3.

Monter brennerdeksel "A" og flammespreder "B" iht. Fig. 6.4 – 6.5.

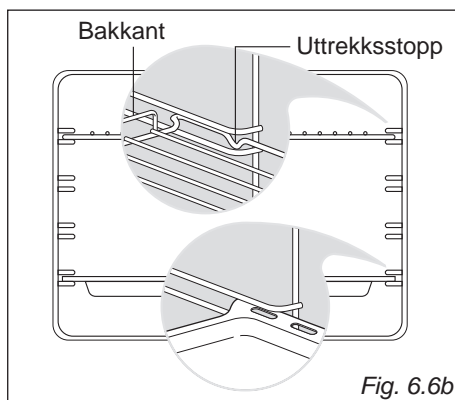
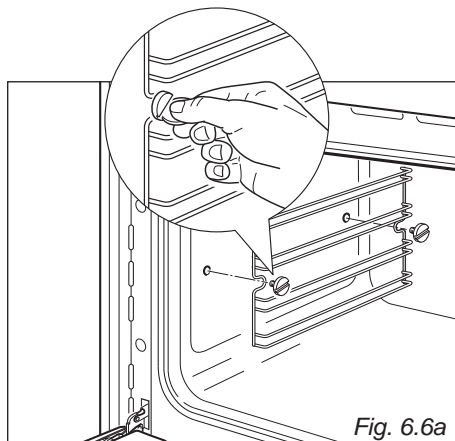
Brennehodet må ikke kunne dreies etter monteringen iht. Fig. 6.4.

Merk: Ved bruk kan overflaten rundt brennere og deksler endre seg i fargen, når de utsettes for varme. Dette er helt normalt, og har ingen betydning for funksjonaliteten.



OVNSKINNENE MONTERES OG DEMONTERES

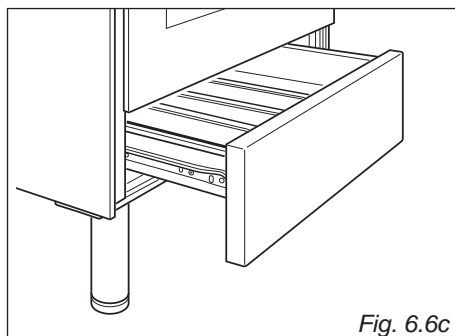
- Monter ovnskinnene med de medfølgende skruene (Fig. 6.6a).
- Bakeplate og grillrist skyves inn på skinnen (Fig. 6.6b). Risten skal stoppe med uttreksstoppet på siden og med bakkanten bakerst i ovnen.
- Ovnskinner demonteres i omvendt rekkefølge.



OPPBEVARINGSSKUFF

Oppbevaringsskuffen trekkes ut som en normal skuff.

Ikke oppbevar brennbare materialer i skuffen.



SKIFTE AV OVNSPÆREN

Advarsel: Sørg for at strømmen er skrudd av innen pæren skiftes. Fare for elektrisk støt!

- Sørg for at ovnen er kald.
- Skru av strømmen.
- Demonter lampedekselet "A" (Fig. 6.7).
- Skift ut pæren "C" med en tilsvarende pære, som kan tåle temperaturer på opptil 300 °C og med spesifikasjonene: 220-240V, 50-60 Hz, E14 og med samme watt-effekt, som den defekte pære.

VIGTIG ADVARSEL: Skift aldri pæren med bare hender, fingeravtrykk kan ødelegge pæren. Hold alltid pæren med hansker eller en ren klut.

- Monter lampedekselet "A".

Merk: Skifting av ovnspæren er ikke dekket av garantien.

lys, i ovnsrommet slik at forbrukeren kan se maten. Ikke egnet for annen bruk (f.eks. Miljøbelysning). Dette produktet inneholder mer enn én lyskilde av energieffektivitetsklasse G.

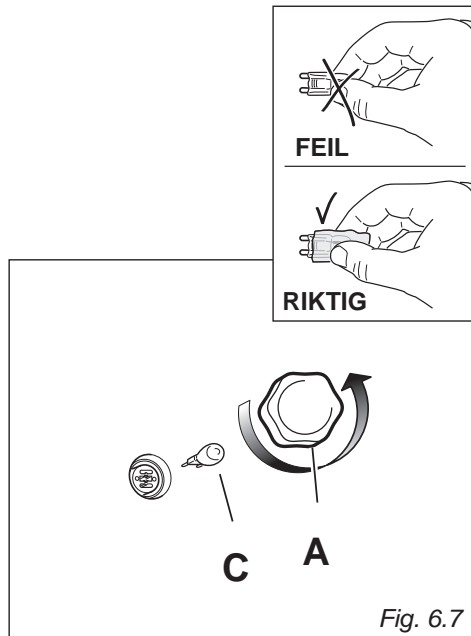
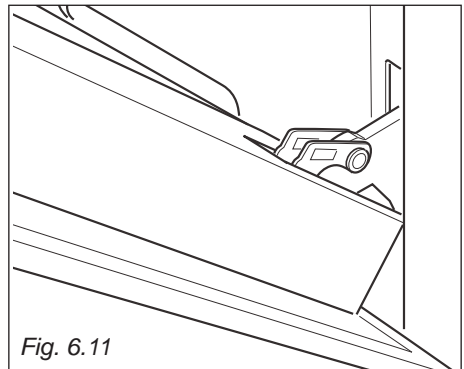
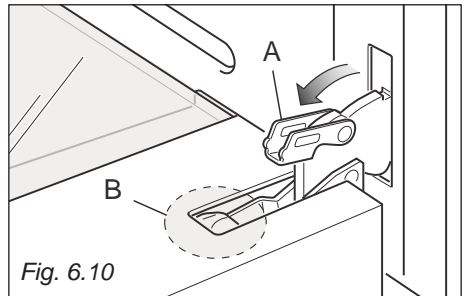
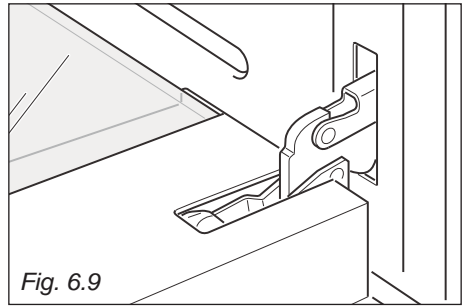


Fig. 6.7

DEMONTERING AV OVNSDØREN

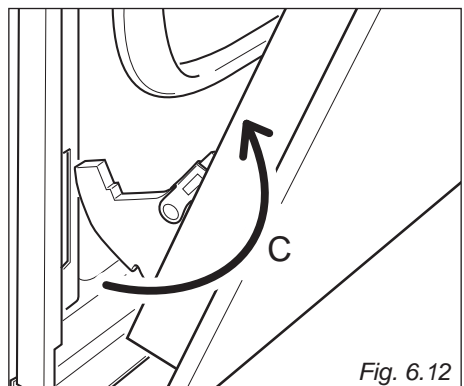
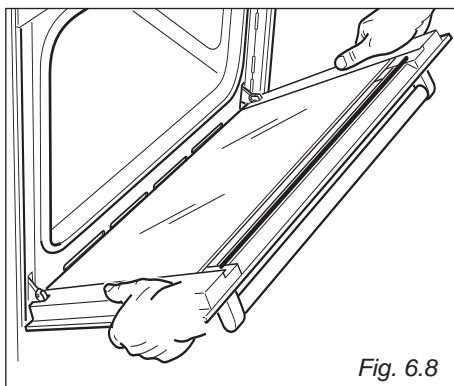
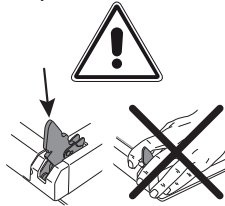
Følg nedenstående veiledning til demontering av ovnsdøren:

- Ovnsdøren åpnes helt (Fig. 6.9).
- Låsebøylene "A" åpnes på høyre og venstre side (Fig. 6.10).
- Hold ovnsdøren som vist på Fig. 6.8.
- Lukk forsiktig ovnsdøren inntil venstre og høyre låsebøyer hektes til hengslene "B" på ovnsdøren (Fig. 6.10, 6.11).
- Trekk ovnsdøren av som vist på "C" (Fig. 6.12).
- Plasser ovnsdøren på en myk overflate.
- Ovnsdøren monteres igjen i omvendt rekkefølge.



Viktig!

Hold alltid en tryggavstand fra dørhengslene, vær spesielt oppmerksom på hvor du plasserer hendene. Hvis dørhengslene ikke er riktig hengslet, kan de plutselig og overraskende kneppe igjen med fare for skade.



Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for person og/eller produktskader oppstått som følge av at instruksjonene i manualen ikke er fulgt.

