



Bruksanvisning og installasjonsveiledning NO

Gasskomfyr med elektrisk ovn WGC906..



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-SAMSVARSKLÆRING

- 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.



Avhending av et gammelt produkt

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 personrelaterte data fra det produkt, som skal avhendes. Sørg for at det gamle produkt oppbevares utilgjengelig for barn, inntil det fjernes.



SIKKERHETSANVISNINGER

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

Vennligst les bruks- og installasjonsanvisningen grundig, innen gasskoketoppen tas i bruk. Den inneholder viktige forklaringer om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. Dermed beskyttes personer, og skader på koketoppen unngås.

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

Retningslinjer vedrørende bruk

- Denne koketoppen er beregnet for bruk i private husholdninger eller på lignende steder.
- Denne koketoppen er ikke beregnet til utendørs bruk.
- Bruk kun koketoppen i vanlig husholdning til tilberedning og oppvarming av mat. Det er ikke tillatt å bruke den til andre formål.
- Personer, som på grunn av fysisk eller psykisk begrensninger eller på grunn av manglende erfaring eller kunnskap ikke er i stand til å betjene koketoppen sikkert, må ikke bruke den uten tilsyn. Disse personer må kun bruke koketoppen uten tilsyn, hvis de er informert om dens funksjoner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer som kan oppstå ved feil betjening.

Barn i huset

- Barn under 8 år skal ikke være i nærheten av koketoppen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- Barn på 8 år eller over skal kun bruke koketoppen uten tilsyn, hvis de har lært om funksjonene, slik at de kan bruke den korrekt, og hvis de forstår de farer som kan oppstå ved feil bruk.
- Barn må ikke rengjøre koketoppen uten tilsyn.
- Hold alltid øye med barn som oppholder seg i nærheten av koketoppen. La dem aldri leke med koketoppen.

- Koke toppen blir varm ved bruk og fortsetter å være det en stund etter at den er skrudd av. Sørg for å holde barn vekk fra koke toppen inntil den er avkjølt såpass mye at man ikke lenger kan brenne seg på den. Risiko for forbrenning!
- Oppbevar aldri gjenstander som kan være av interesse for barn, i skap over eller bak koke toppen. Ellers kan barn fristes til å klatre opp på koke toppen.
- Risiko for forbrenning og skolding! Sørg for at barn ikke kan komme til å trekke gryter og panner ned fra koke toppen. Snu gryter og panner så håndtakene vender til siden og ikke stikker ut over koke toppens front.
- Risiko for kveling! Barn kan under lek vikle seg inn i emballasjemateriale (f.eks. folier) eller trekke det over hodet og bli kvalt. Oppbevar derfor emballasjedeler uten for barns rekkevidde.
- Noen gasskoke toppe leveres med en beskyttende film. Fjern denne film før bruk.

Teknisk sikkerhet

- Installasjon, vedlikehold og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Installasjon, vedlikehold og reparasjon må kun utføres av en aut. installatør.
- En skadet koke topp kan bety fare for sikkerheten. Kontroller derfor koke toppen for synlige skader, innen den monteres. Ta aldri en skadet koke topp i bruk.
- Pålitelig og sikker drift kan kun garanteres når koke toppen er tilkoblet det offentlige el-nett.
- Koke toppens 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 installatør.
- De tilkoblingsdata (frekvens og spenning), som er angitt på koke toppens typeskilt skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på installasjonsstedet for å unngå skader på koke toppen. Kontroller dette før tilkobling. I tvilstilfelle bør man kontakte en el-installatør.
- Multi-stikkontakter og skjøteledninger gir ikke den nødvendige sikkerhet (risiko for brann) og bør derfor ikke brukes ved tilkobling av koke toppen.

- Bruk kun koketoppen i innbygget tilstand av hensyn til sikkerheten.
- Denne koketoppen må ikke brukes på ikke-stasjonære installasjonssteder (f.eks skip).
- Berøring av spenningsførende tilkoblinger samt endring av den elektriske og mekaniske oppbygning kan være farlig for brukeren og medføre funksjonsforstyrrelser på koketoppen. Åpne aldri koketoppens kabinett.
- Reparasjon av koketoppen innen garantiens utløp bør kun foretas av en aut. installatør, da eventuelle etterfølgende skader ellers ikke er omfattet av garantien.
- Defekte deler må bare skiftes ut med originale reservedeler. Kun hvis dette overholdes, kan vi garantere at sikkerhetskravene er oppfylt.
- Koketoppen er ikke beregnet til bruk med et eksternt automatikkur eller et fjernkontrollsystem.
- Gasstilkoblingen skal foretas av en autorisert gass- og rørinstallatør. Hvis støpselet fjernes fra tilkoblingsledningen, eller hvis det ikke er noe støpsele på ledningen, må koketoppen tilkobles til el-nettet av en sertifisert installatør.
- Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den skiftes ut med en spesiell ledning av typen H 05 VV-F (PVC-isoleret). Utskiftingen skal foretas av en sertifisert installatør.
- Koketoppen skal være helt frakoblet fra el-nettet under vedlikehold og reparasjon. Gasstilførselen skal være avstengt. Sørg for at følgende betingelser er oppfylt:
 - Sikringene i installasjonen er skrudd av eller
 - skrusikringene i installasjonen er skrudd helt ut, eller
 - støpselet er trukket ut (hvis det er et). Trekk ikke i ledningen på en koketopp med støpsele, men i støpselet, når koketoppen skal kobles fra el-nettet.
 - Gasstilførselen er avstengt.
- Risiko for elektrisk støt! Ikke bruk koketoppen i tilfelle feil eller brudd eller sprekker i overflaten. Slå straks av koketoppen. Koble ut strømmen og gasstilførselen til den. Kontakt kundeservice.
- Hvis koketoppen er innbygget bak en skapdør, må denne aldri lukkes mens koketoppen er i bruk. Bak den lukkede skapdøren kan det oppstå en oppsamling av varme og fugtighet, som kan skade koketoppen, innbygningsskapet og gulvet. Lukk først skapdøren, når restvarmeindikatorerne er gått ut.

Den daglige bruk

- Koketoppen blir varm under bruk og er fremdeles varm i en stund etter at den er skrudd av. Først når restvarmeindikatorerne er slukket, er det ikke lenger risiko for forbrenning.
- På grunn av de høye temperaturene kan det ta fyr i lettantennelige gjenstander i nærheten av den tente koketoppen. Bruk aldri koketoppen til oppvarming av rom.
- Overopphetet olje og fett kan selvantennes. La aldri koketoppen være uten tilsyn, når det brukes olje eller fett. Forsøk aldri å slukke ild i olje eller fett med vann. Skru av koketoppen. Kvel forsiktig flammene med et grytelokk eller et brannteppe.
- Flammer kan antenne en ventilators fettfilter. Flambér aldri under en ventilator.
- Spraybokser, lettantennelige flytende stoffer og brennbare materialer kan antennes ved oppvarming. Oppbevar derfor aldri slike gjenstander i en skuff rett under koketoppen. Eventuelle bestikkinnsatser skal være av varmebestandig materiale.
- Varm aldri opp kokekar uten innhold.
- Det dannes overtrykk i lukkede bokser ved oppvarming, og da kan de eksplodere. Bruk aldri koketoppen til oppvarming av mat i lukkede bokser.
- Hvis en koketopp tildekkes, er det risiko for at det dekkende materialet kan antennes, sprekke eller smelte, hvis koketoppen skrues på ved en feiltagelse eller hvis det er restvarme på den.
- Dekk derfor aldri til koketoppen, f.eks. med dekningsplater, et håndkle eller beskyttelsesfolie.
- Hvis koketoppen skrues på ved en feiltagelse, eller hvis det er restvarme på den, er det risiko for at metallgjenstander som ligger på den, varmes opp. Andre materialer kan smelte eller brenne. Ikke bruk koketoppen som avlastningsplass!
- Man kan brenne seg på den varme koketoppen. Beskytt alltid hendene med grytevotter eller grytekluter under arbeidet med den varme koketoppen.
- Bruk kun tørre grytevotter eller grytekluter. Hvis de er våte eller fuktige, økes varmeledningen og da kan man brenne seg. Sørg derfor for at de brukte grytevottene eller gryteklutene ikke kommer i nærheten av flammene, og at de ikke er for store.

- Hvis det brukes et el-apparat (f.eks. en miksmaster) i nærheten av koketoppen, må man sørge for at ledningen ikke kommer i kontakt med den varme koketoppen. Ledningsisoleringen kan skades.
- Bruk aldri service av plast eller aluminiumsfolie. Det smelter ved høye temperaturer.
- En ventilator over koketoppen kan ta skade av den kraftige varmeutviklingen eller også bli antent av flammene. La derfor aldri gassblussene brenne uten kokekar på.
- Skru gassblusset på først når alle brennerens deler er montert riktig.
- Bruk kun kokekar som i diameter hverken er større eller mindre enn de angitte mål. Hvis diameteren er for liten, står ikke kokekaret tilstrekkelig sikkert. Hvis diameteren er for stor, kan de varme gasser som strømmer ut under bunden, skade benkeplaten eller en ikke-varmefast vegg, f.eks. en panelt vegg, akkurat som deler av koketoppen kan ta skade. Produsenten/importøren hefter ikke for skader som dette.
- Sørg for at brennerens flamme ikke rekker ut over bunnen på kokekaret og slår opp på kokekarets ytterside.
- Bruk ikke kokekar med for tynn bunn. Hvis man ikke overholder dette, kan koketoppen ta skade.
- Bruk alltid de ristene som følger med. Kokekaret må ikke settes direkte på en brenner.
- Sett ristene loddrett på, så de ikke riper i koketoppen.
- Oppbevar aldri lett-antennelige gjenstander i nærheten av koketoppen.
- Fettsprut og andre brennbare (mat)rester på koketoppen kan antennes. Fjern dem derfor så raskt som mulig.
- Bruk av koketoppen medfører dannelse av varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i installasjonslokalet. Det er spesielt viktig å sørge for god utlufting av installasjonslokalet, mens koketoppen er i bruk: Hold de naturlige ventilasjonsåpninger åpne, eller sørg for en mekanisk utluftningsanordning (f.eks. en ventilator).
- Intensiv og langvarig bruk av koketoppen kan kreve ytterligere ventilasjon, f.eks. åpning av et vindu eller innstilling av ventilatoren på et høyere trinn.
- Bruk aldri fat, panner eller grillsten, som er så store at de dekker over flere bluss. Den stillestående varmen som oppstår da, kan skade koketoppen.

- Ikke rør ved gasskoketoppen med våte hender eller føtter.
- Ikke betjen gasskoketoppen, hvis du har bare føtter.
- Etter bruk må det kontrolleres at alle blussene er skrudd av.
- Hvis koketoppen ikke har vært benyttet over lang tid, skal den rengjøres grundig og kontrolleres for korrekt funksjon av en sertifisert installatør, innen den tas i bruk igjen.
- 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 metallskraper 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 47.
- **VIKTIG MERK:** Ovnslyllene (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 advarseler ikke er blitt fulgt.

Avhending av emballasjen

Emballasjen beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt ut fra miljø- og avfallstekniske hensyn og kan gjenbrukes.

Gjenbruk av emballasjematerialene sparer råstoffer og reduserer avfallsproblemene. Emballasjen bør derfor avleveres på nærmeste gjenbruksstasjon/oppsamlingssted.

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 personskaade 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 personskaade 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 beskyttelsehansker 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 personskaade.

1 INSTALLASJON

Installasjonen skal gjøres ihht. Fig. 1.1a eller Fig. 1.1b for å beskytte mot overoppheting av overflater i nærheten av komfyren.

Der skal være min. 200 mm mellom komfuret og sidevæg, der er høyere enn komfuret. Det skal være min. 200 mm mellom komfyren og en sidevegg som er høyere enn komfyren (Fig. 1.1a eller Fig. 1.1b).

Hvis benkeplaten i nærheten av komfyren er laminat, skal både laminatet og limet være varmebestandig.

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

Hvis komfyren installeres på en forhøyning, må komfyren festes.

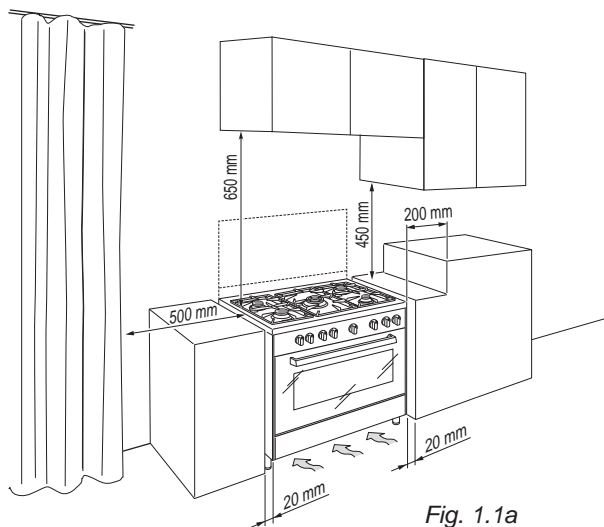


Fig. 1.1a

Overflater i umiddelbar nærhet av komfyren skal være varmebestandig.

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

Installer ikke komfuret tætt på brandbare emner, f.eks. gardiner.

■ Klasse 1

(fig. 1.1a)

Gasstilkobling med gummislange skal være synlig og lett tilgjengelig. Eller bruk stivt rør/fleksibel metallslange. De tilstøtende elementene må ikke være høyere enn platetoppen på komfyren. Sørg for at det er minst 2 cm avstand mellom komfyren og de tilstøtende elementene.

■ Klasse 2

■ Underklasse 1

(fig. 1.1b)

Gasstilkobling med stivt rør/fleksibel slange.

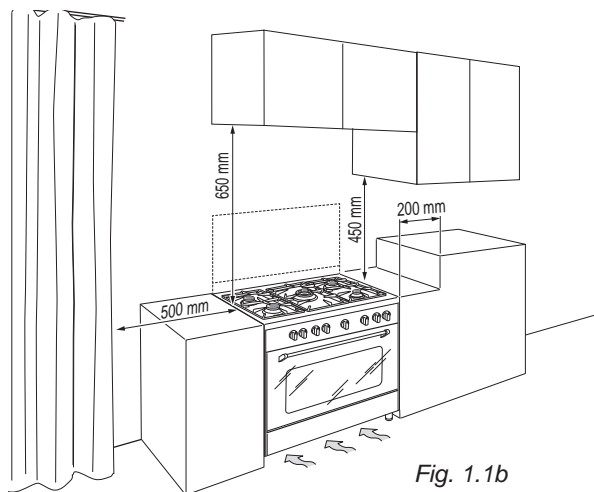


Fig. 1.1b

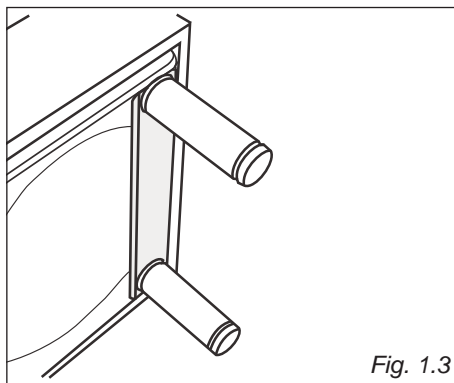
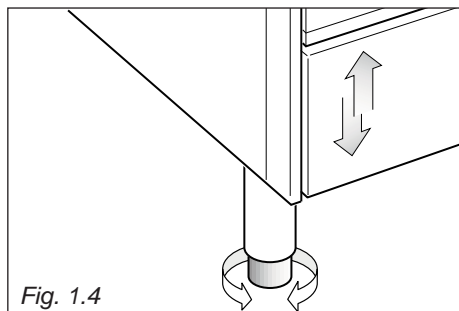
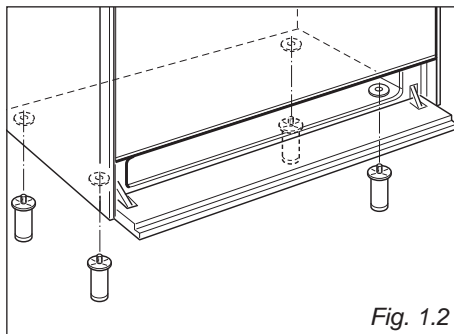
MONTERING AV DE HØYDEJUSTERBARE BENA

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 1.3.

JUSTER HØYDE PÅ KOMFYREN

Still inn høyden på komfyren ved å skru på den nederste delen av benet (fig. 1.4).

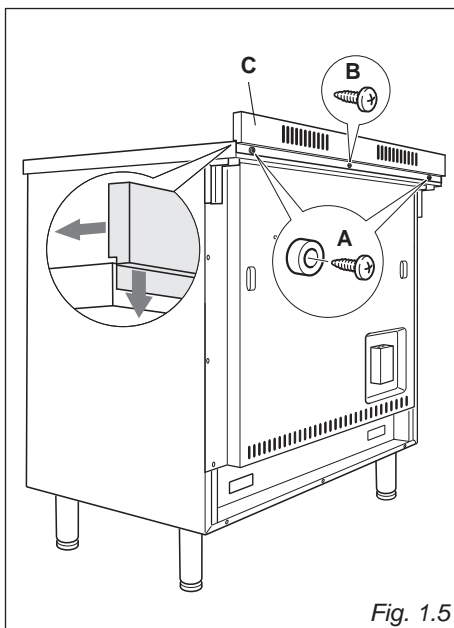


MONTERING AV BAKKANT

Før installasjon av komfyren må bakkanten "C" monteres. (fig. 1.5)

Bakkanten "C" er festet bak på komfyren.

1. Før montering, fjernes beskyttende film.
 2. Demonter de to avstandsstykkene "A" og skruen "B" bak på komfyren.
- Monter bakkanten som vist på Fig. 1.5 med skruen "B" og avstandsstykkene "A".



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. 1.6). Skyv ikke komfyren på plass, da dette vil skade komfyrens bunnplate og ben!

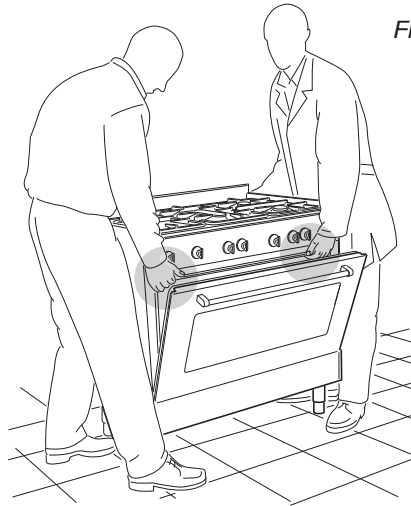


Fig. 1.6

ADVARSEL

Trekk eller løft aldri i håndtaket på ovnsdøren når komfyren løftes eller settes på plass (fig. 1.7).

ADVARSEL

Trekk aldri i komfyren når den flyttes (Fig. 1.8). Sørg for at bena er løftet over gulvet (fig. 1.6).

Fig. 1.7

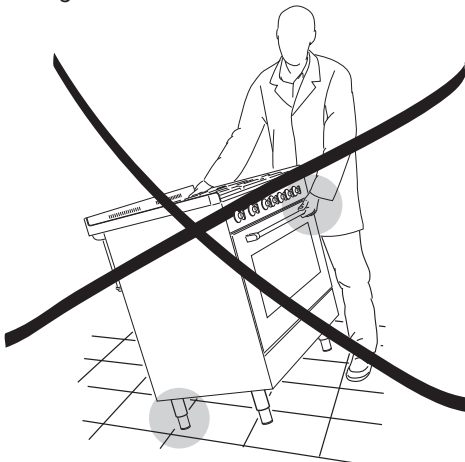
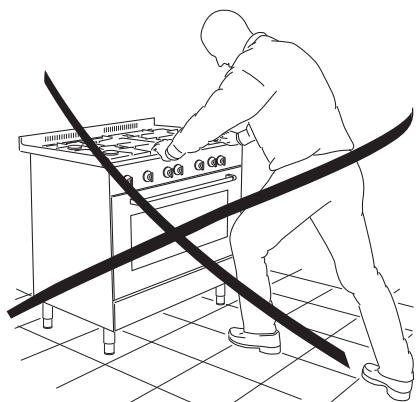


Fig. 1.8



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. 1.9.
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. 1.9.
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.

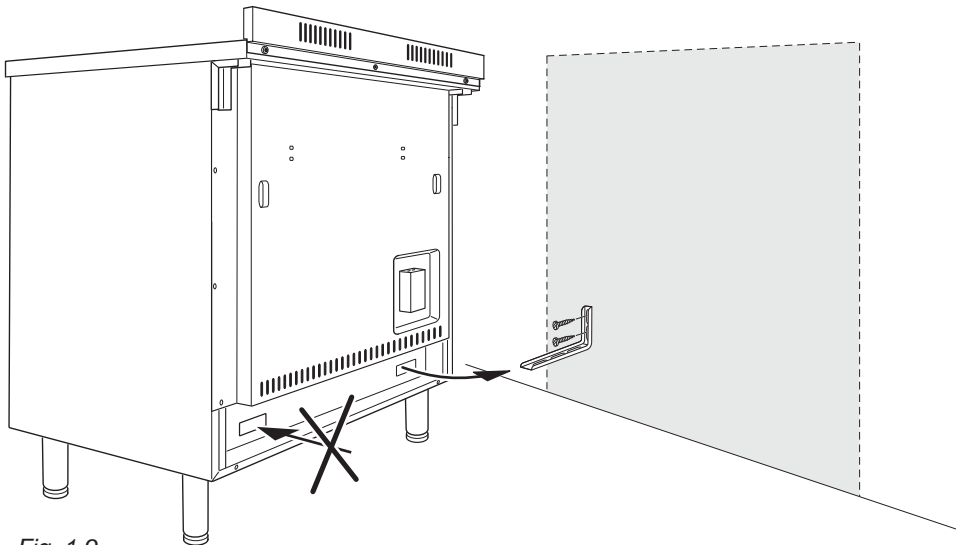


Fig. 1.9

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 gasskokeapparat medfører dannelse av varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet. Det er spesielt viktig å sørge for god utlufting av rommet mens gasskokeapparatet er i bruk: hold de naturlige ventilasjonsåpninger åpne, eller sørg for en mekanisk utlufting (f.eks. en ventilator). Intensiv og langvarig bruk av gasskokeapparatet kan kreve ytterligere ventilasjon, f.eks. åpning av et vindu eller innstilling 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.

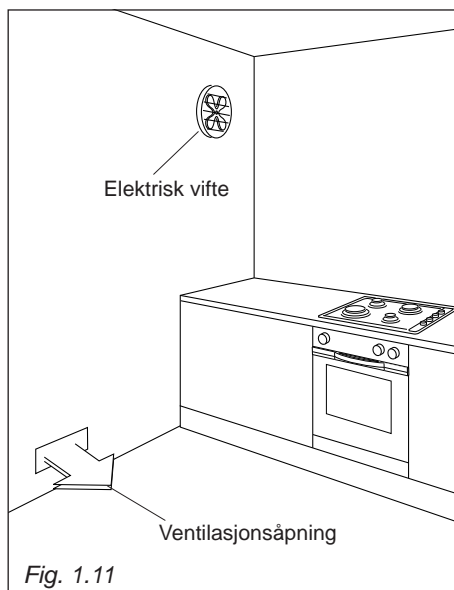
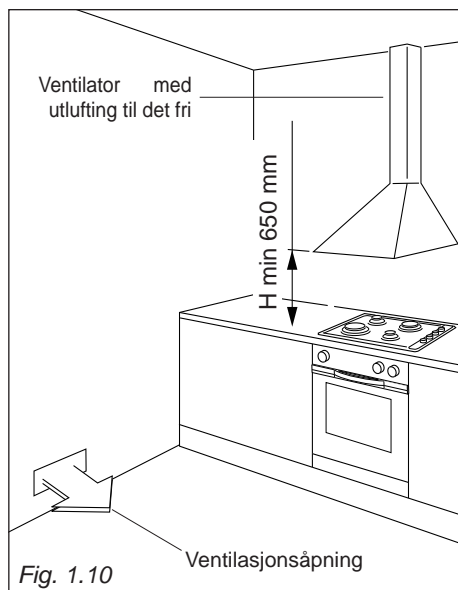
Hvis disse åpningene ikke er mulige, er det nødvendig at lufttilførselen kan komme fra tilstøtende rom med påkrevet ventilasjon (ikke soveværelse) i henhold til gjeldende lover og regler. I dette tilfelle skal det kunne strøme luft inn av kjøkkendøren.

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. 1.10). Hvis det ikke er mulighet for en ventilator, skal det monteres en vifte 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. 1.11).

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



2 GASSTILKOBLING

VIKTIG!

- De tilstøtende vegger skal være varmeresistente.
- Gasskoketopper 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 gassforsyningsselskapet, sammenlignes med angivelsene på typeskiltet.
- Det skal spesielt sørges for tilstrekkelig ventilasjon.
- Gasstilkoblingen skal gjøres etter gassforsyningsselskapets gjeldende regler og retningslinjene på installasjonsstedet.
- Gasstilkoblingen skal plasseres slik at den ikke varmes opp for kraftig under bruk av gasskoketoppen.
- Det er spesielt viktig at gasslanger og tilkoblingsarmatur ikke kommer i kontakt med den varme forbrenningsgassen.
- Gasslangen 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 gasskoketoppen 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, flaskegass eller bygass* (kontroller typeskiltet på produktet).

- Tilpasset til naturgass og kan omreguleres til flaskegass 30 mbar og bygass 8 mbar.
- Tilpasset til flaskegass 30mbar og kan omreguleres til naturgass og bygass 8 mbar.
- Tilpasset til bygass 8 mbar og kan omreguleres til flaskegass 30 mbar og naturgass.

* Gjelder ikke for Finland

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

Gasskoketopper 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 tilkoblingslange.
- Gasstilførselen tilkobles bakerst på apparatet til gassrøret til høyre eller venstre. (Fig. 2.1a). Tilkoblingslangen 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.

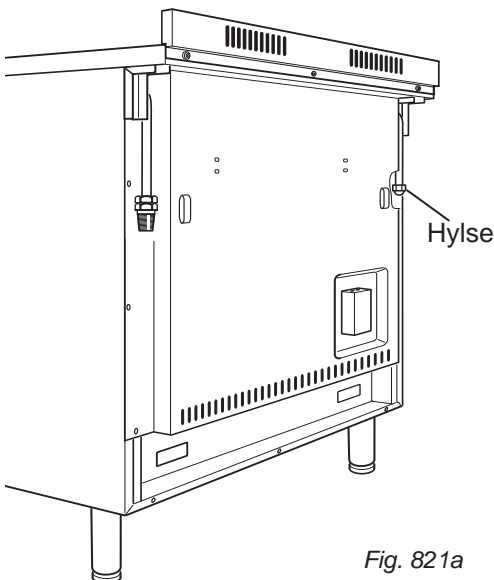


Fig. 821a

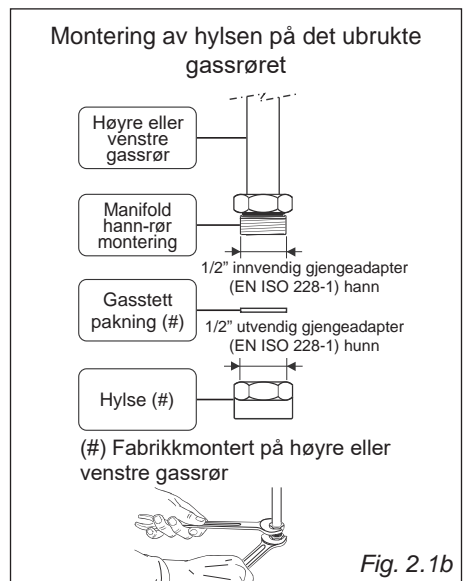


Fig. 2.1b

GASSTILKOBLING MED STIVT RØR ELLER FLEKSIBEL SLANGE

Gasstilkoblingen består av:

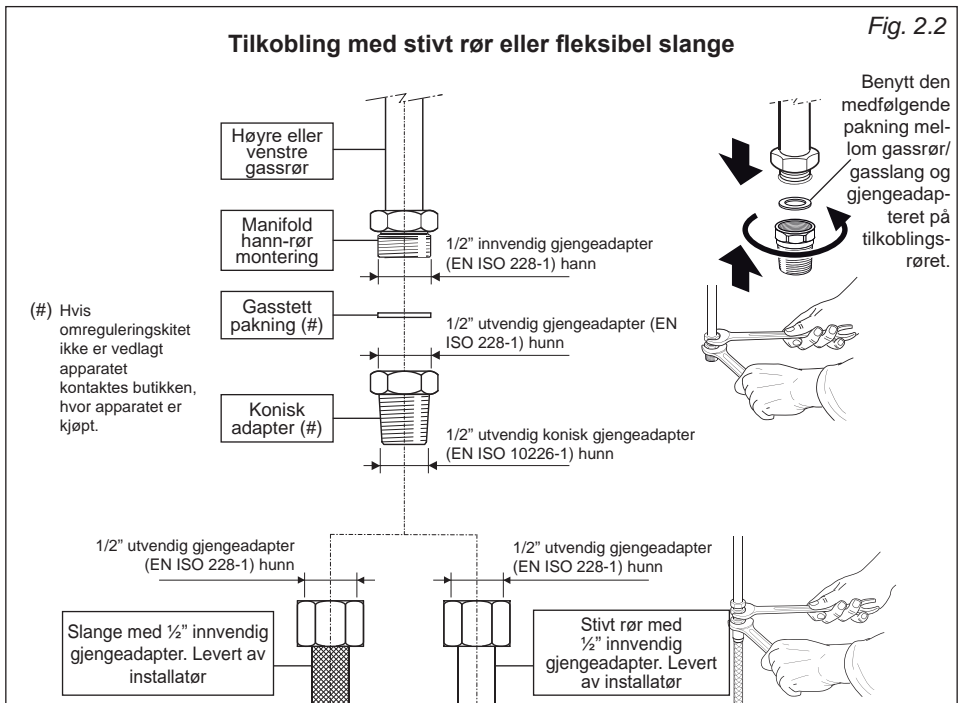
- Gassrør (høyre eller venstre side)
- Konisk adapter (hvis ikke allerede montert på gassrøret, er den vedlagt i et separat kit)
- Gasstett pakning

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 lettligjengelig 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 (Fig. 2.2)



GASSVEDLIKEHOLD

Kun gyldig i Danmark, Sverige og Finland:

Skjema over brennere og dyser – kat. III 1a 2H 3B/P DK SE					
Skjema over brennere og dyser – kat. II 2H 3B/P FI					
Brennere	Nominell varmeevne [kW]	Redusert varmeevne [kW]	Flaskegass G30 30 mbar G31 30 mbar	Naturgass G20 20 mbar	Bygass* G110 8 mbar
			Ø dyser [1/100 mm]	Ø dyser [1/100 mm]	Ø dyser [1/100 mm]
Liten	1,00	0,40	50	72 (X)	145 (1)
Mellomstor	1,75	0,45	65	97 (Z)	190 (2)
Stor	3,00	0,75	85	128 (H3)	290 (6)
Dobbelt-ring kompakt	4,00	1,50	100	150 (H3)	350

*Gjelder ikke for Finland

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	65
Stor	3,00	0,75	85
Dobbelt-ring kompakt	4,00	1,50	100

Påkrevet ventilasjonsåpning = (2 m ³ /h x kW)	
Brennere	Nødvendig lufttilførsel [m ³ /h]
Liten	2,00
Mellomstor	3,50
Stor	6,00
Dobbelt-ring kompakt	8,00

Smøring av gasshaner

Hvis det er problemer med gasshanene. Kontakt service.

VIKTIG!

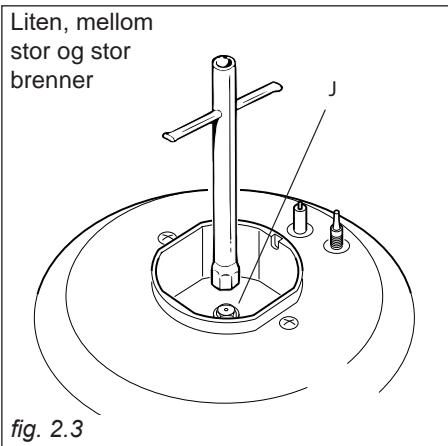
Bruk kun originale reservedeler.

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.

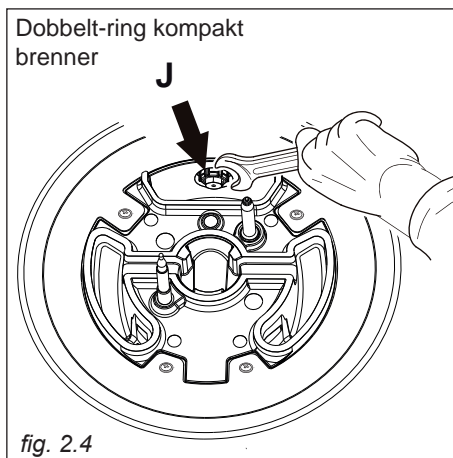


DYSEUTSKIFTING / DOBBELT-RING KOMPAKT BRENNER

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



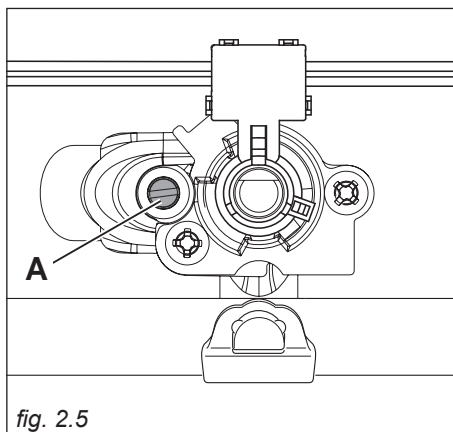
REGULERING AV BRENNEREN MINIMUMSNIVÅ

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 "A" inntil flammen har en korrekt lengde (Fig. 2.5).

Normalt for G30/G31 (flassegass) skal bypass-skruen skrues 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 installasjon, 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:

- Sikringene 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: Personskader som følge av elektrisk støt.

ADVARSEL! 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.

Tilkobling av kabelen:

- 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 skrur 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).

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

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

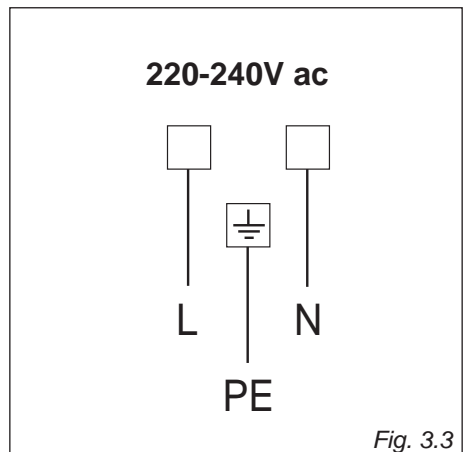
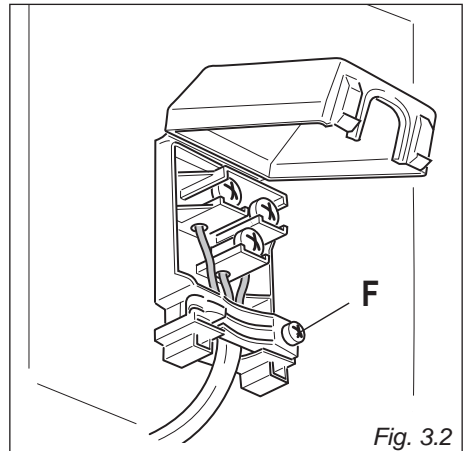
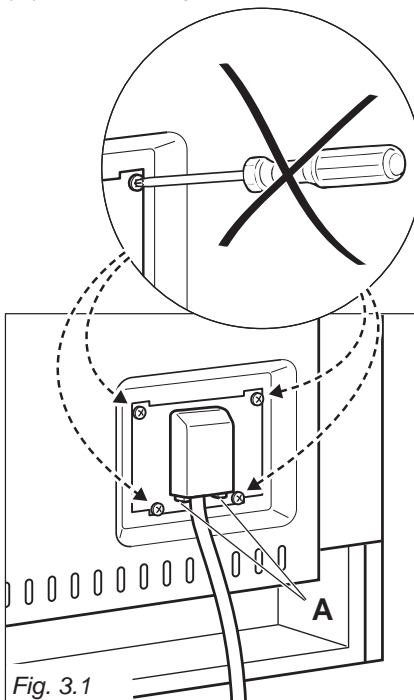
KABELTYPE

"H05RR-F"

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Tilkobling med stikkontakt

(**) Fast tilkobling .

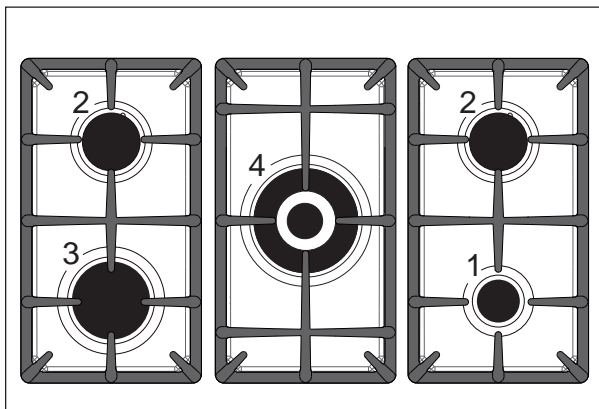


TIL BRUKEREN

1

OVERSIKT OVER GASSKOKETOPPEN

Fig. 1.1



GASSBRENNERE

1. Liten brenner (A)	1,00 kW
2. Mellomstor brenner (SR)	1,75 kW
3. Stor brenner (R)	3,00 kW
4. Dobbelt-ring kompakt brenner (DCC)	4,00 kW

Merk

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

FORSIKTIG

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

2 BETJENINGSPANEL

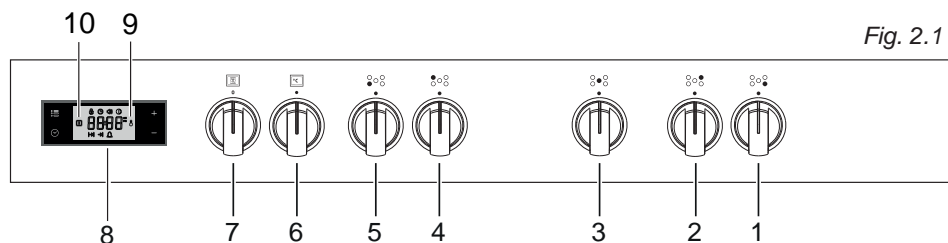


Fig. 2.1

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANEL

1. Betjeningsknapp til høyre brenner foran
2. Betjeningsknapp til høyre brenner bak
3. Betjeningsknapp til midterste brenner
4. Betjeningsknapp til venstre brenner bak
5. Betjeningsknapp til venstre brenner foran
6. Temperaturvelger, ovn
7. Funksjonsvelger, ovn
8. Elektronisk ur/Elektronisk touch-betjening
9. Temperaturindikator, ovn
10. 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

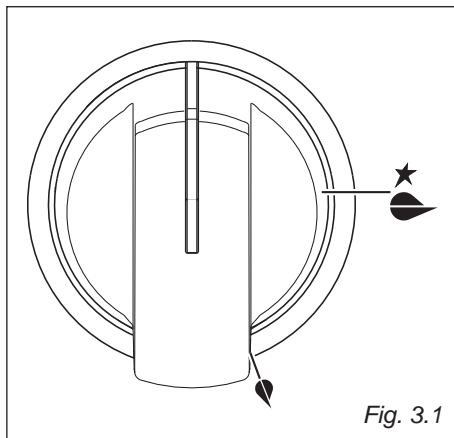
Med betjeningsknappen tennes brenneren, og flammens styrke stilles inn (se Fig. 2.1).

- symbol ● Gasstilførsel lukket
- symbol  Kraftigste flamme
- symbol  Svakeste flamme

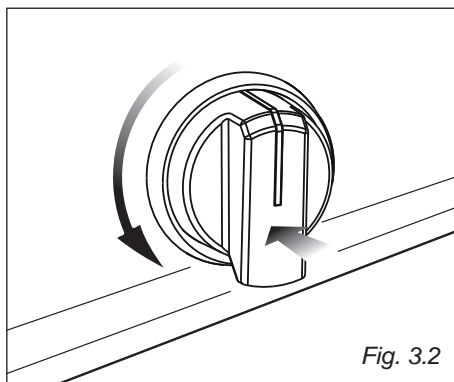
- ✓ Innstilling på den kraftigste flammen gir et hurtig oppkok, innstilling på den svakeste flamme gir en langsommere tilberedning eller for å holde kjelen varm.
- ✓ Det skiftes fra kraftigste til svakeste flamme ved å dreie betjeningsknappen mot venstre til symbolet for svakeste flamme.
- ✓ Andre temperaturinnstillinger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

Forsiktig!
Ikke dekk til hob med aluminiumsfolie.

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




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



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 grytehendtak og øker risikoen for forbrenninger.

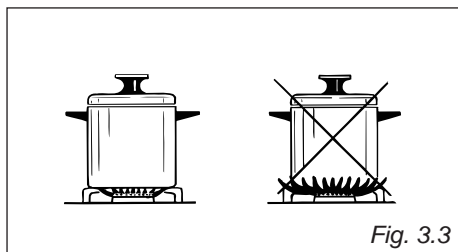


Fig. 3.3

BRENNERVALG

Betjeningspanelet angir hvilken knapp som hører til hvilken brenner. Velg brenner etter diameter på bunnen av kokekaret. Nedenstående tabell gir en indikator for brennervalg avhengig av diameter på bunnen av kokekaret.

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
Stor	24 cm	26 cm
Dobbelt-ring kompakt	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 benkleplaten 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

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 førstegangsbruk 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.

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

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.

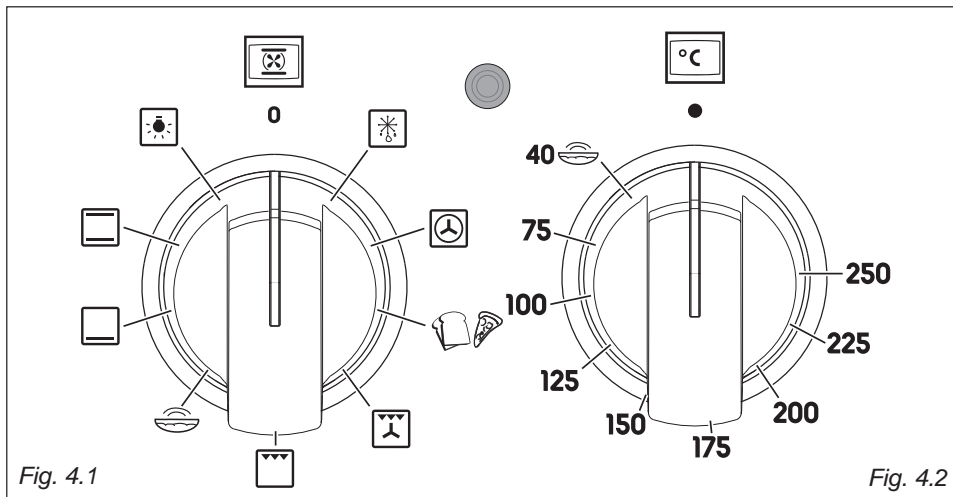


Fig. 4.1

Fig. 4.2

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

TEMPERATURVELGER (Fig. 2.2)

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. 2.1)

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.

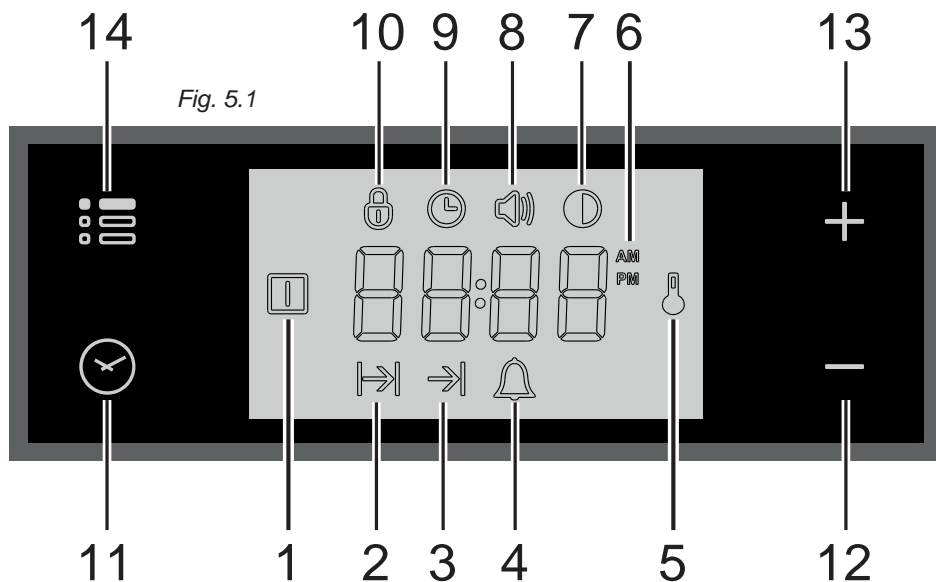
Ha deigen i en varmebestandig plast- eller glassbeholder og plasser den på en grillrist i midten av ovnen.

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 nedtellingsfunksjonen 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). Ovnen skrur 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 brukee "+" eller "-". Ved endt justering vises nedtellingen på displayet.
3. Ved endt nedtelling skrur 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). Ovnen skrur 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 gange, inntil "" symbolet vises på displayet. Still deretter inn den tiden du ønsker at ovnen skal skrur av, ved å trykke på "+" eller "-" tasten.
4. Hvis ikke tilberedningsprosessen startes øyeblikkelig, vil displayet vise aktuell dato samt "" og "" symbolene. Ovnen skrur 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.

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.

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 ovns glassdør, da det kan ripe opp glasset. Fare for produktskade.

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.

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.

BRENNERE OG GRYTERISTER

Disse delene skal rengjøres med en svamp og såpevann eller andre egnede ikkeslipende/skurende rengjøringsmidler. Tørk med en myk klut.

ADVARSEL! Delene skal ikke vaskes i oppvaskmaskin!

Hvis søl etterlates på overflaten i lengre tid, vil ingredienser som inneholder syre f.eks. sitronsaft, tomatsaus, eddik og andre lignende produkter skade overflaten og resultere i en matt overflate.

Det er veldig viktig, at brennerdelene monteres korrekt. Risiko for produkt- og/eller personskaade.

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.

Det er viktig at både tennelektroden og termoelementet rengjøres forsiktig, men grundig.

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

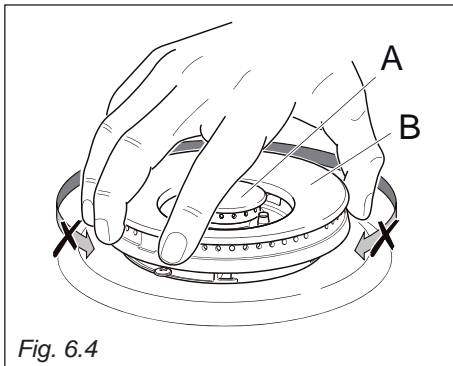
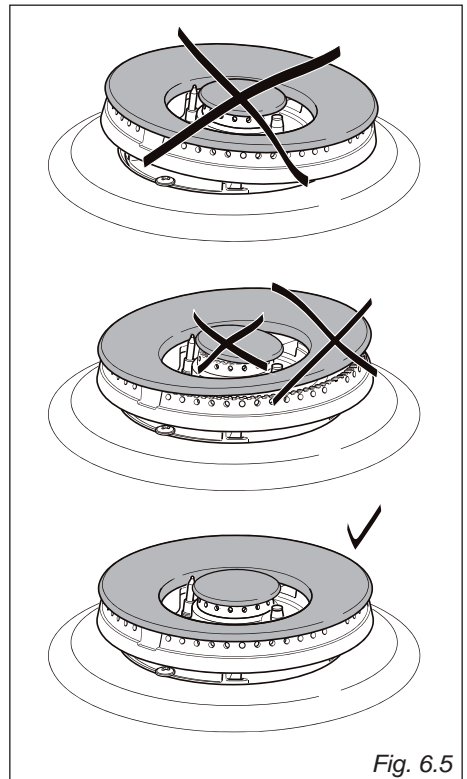
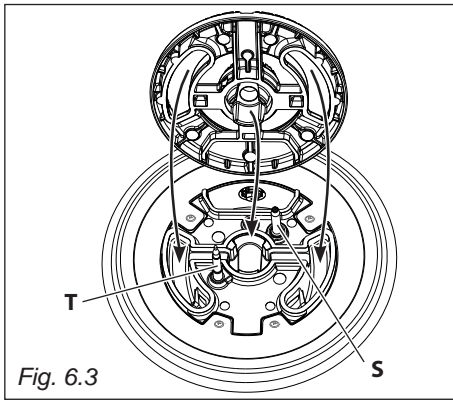
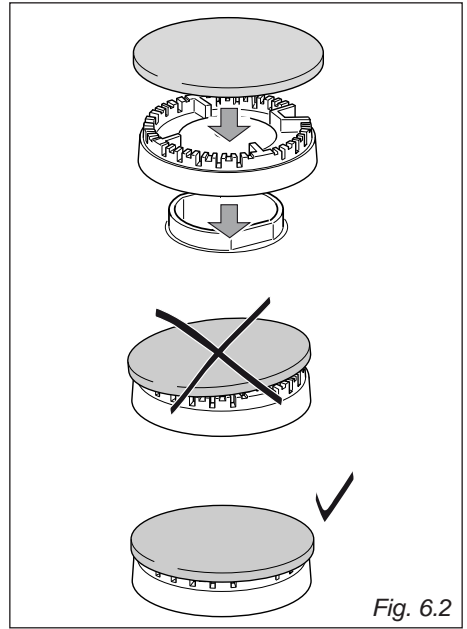
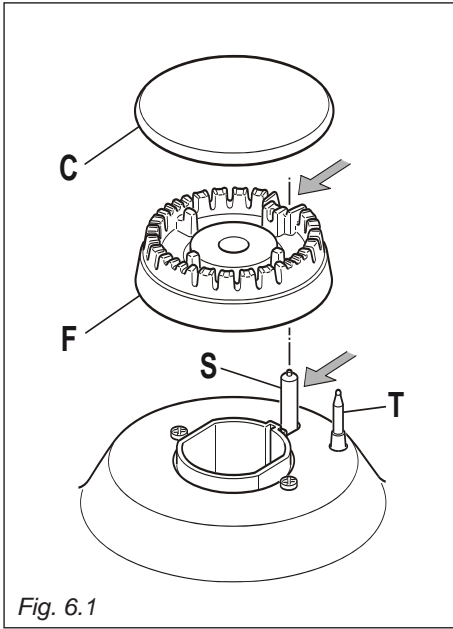
Notera: Under användning kan ytan omkring brännarna och lock ändra sig i färg, när de utsätts för värme. Detta är helt normalt och har ingen betydelse för funktionaliteten.

KORREKT MONTERING AV LITEN, MELLOM OG STOR BRENNER

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

KORREKT UTSKIFTING AV DOBBELT-RING KOMPAKT BRENNER

Den korrekte monteringen av den dobbelt-ring kompakt brenner 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. Brennerhodet må ikke kunne dreies etter monteringen iht. Fig. (6.4. - 6.5).



OVNSKINNENE MONTERES OG DEMONTERES

- Monter ovnskinnene med de medfølgende skruene (Fig. 6.7).
- Bakeplate og grillrist skyves inn på skinnen (Fig. 6.6). Risten skal stoppe med uttreksstoppet på siden og med bakkanten bakerst i ovnen.
- Ovnskinner demonteres i omvendt rekkefølge.

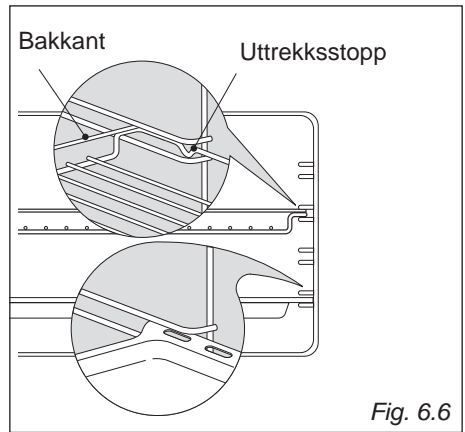


Fig. 6.6

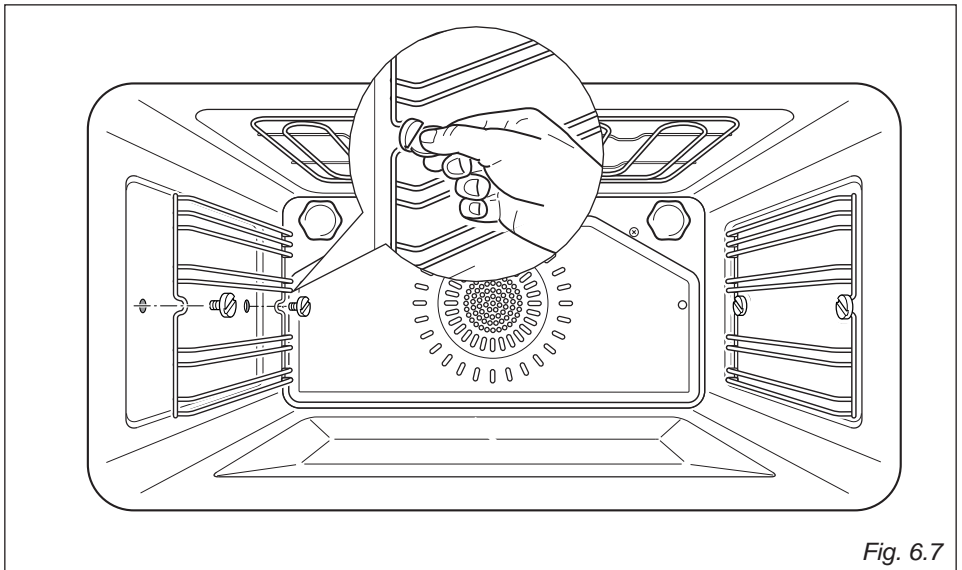


Fig. 6.7

SKIFTE AV OVNSPÆREN

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

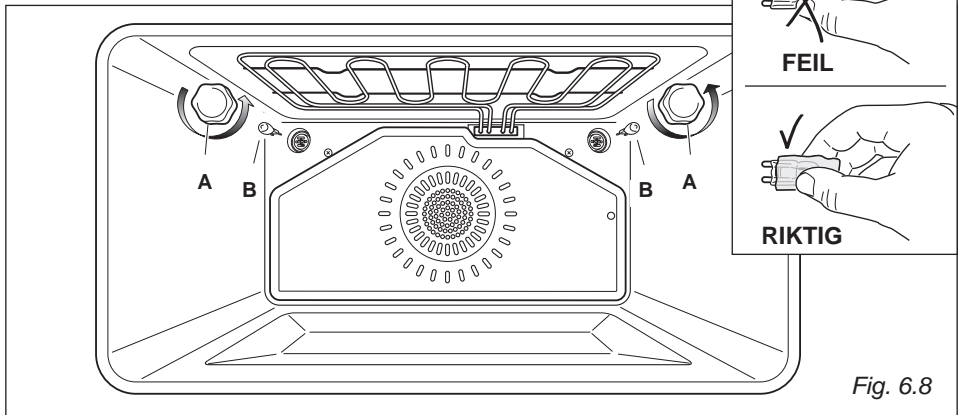
- Sørg for at ovnen er kald.
- Skru av strømmen.
- Demonter lampedekselet "A" (Fig. 6.8).
- Skift ut pæren "B" med en tilsvarende pære, som kan tåle temperaturer på opptil 300 °C og med spesifikasjonene: 220-240V, 50-60 Hz, E14 og med samme watt-effekt, som den defekte pære.

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.

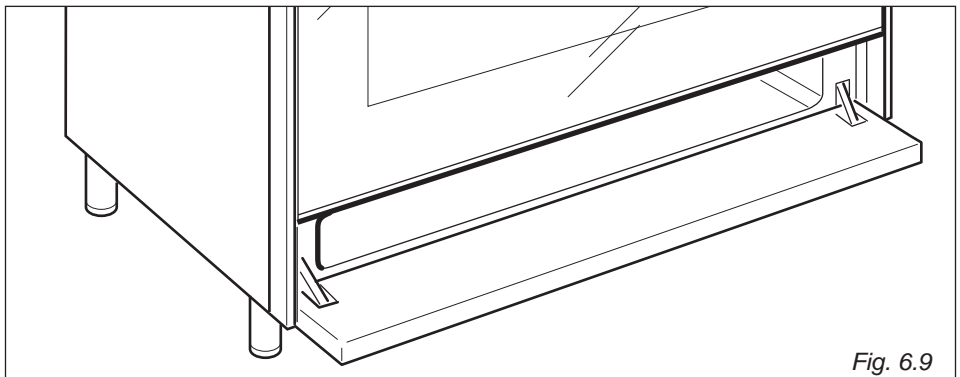
lys, i ovnsrommet slik at forbrukeren kan se maten. Ikke egnet for annen bruk (f.eks. Miljøbelysning). Dette produktet inneholder mer enn én lyskilde av energieffektivitetsklasse G.



OPPBEVARINGSSKUFF

Oppbevaringsrommet finnes nederst på komfyren (Fig. 6.9).

Ikke oppbevar brennbare materialer i oppbevaringsrommet.



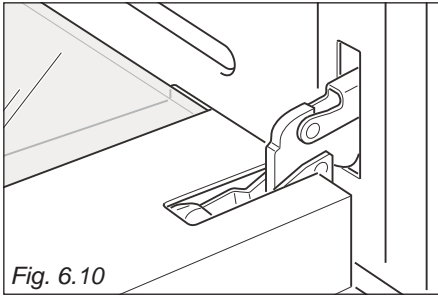


Fig. 6.10

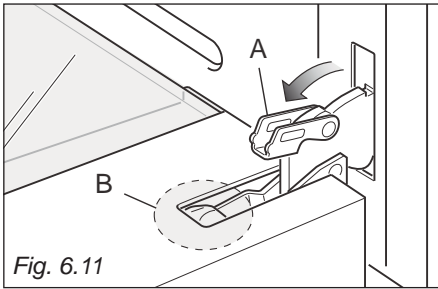


Fig. 6.11

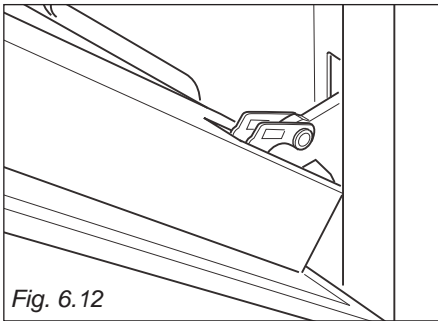


Fig. 6.12

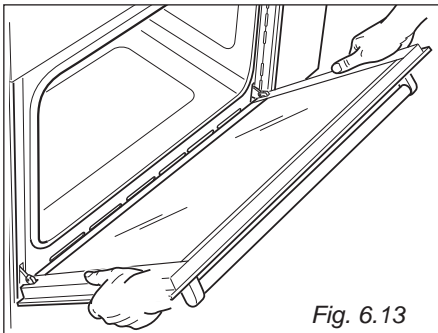


Fig. 6.13

DEMONTERING AV OVNSDØREN

Følg nedenstående veiledning til demontering av ovnsdøren:

- Ovnsdøren åpnes helt (Fig. 6.10).
- Låsebøylene "A" åpnes på høyre og venstre side (Fig. 6.11).
- Hold ovnsdøren som vist på Fig. 6.13.
- Lukk forsiktig ovnsdøren intill venstre og høyre låsebøyler hektes til hengslene "B" på ovnsdøren (Fig. 6.11, 6.14).
- Trekk ovnsdøren av som vist på "C" (Fig. 6.14).
- 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.

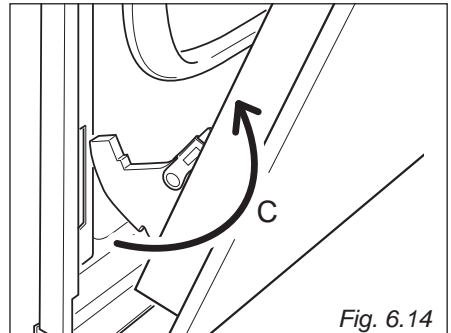
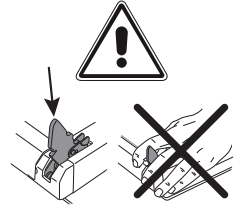
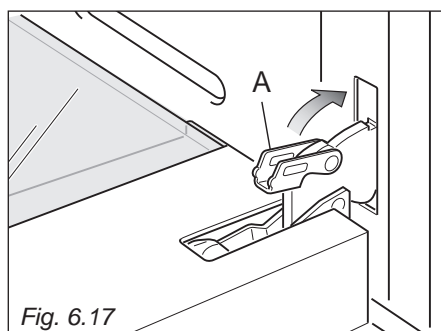
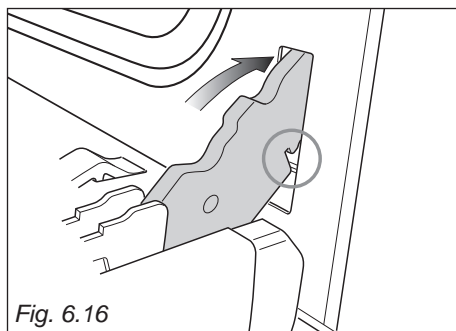
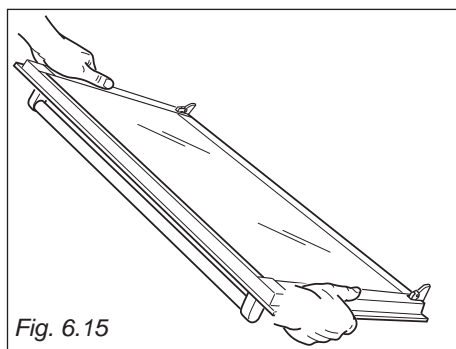


Fig. 6.14

MONTERING AV OVNSDØREN

1. Hold godt fast på ovnsdøren (Fig. 6.15).
2. Monter som vist på Fig. 6.16. Sørg for at ovnsdøren faller på plass i beslaget.
3. Åpne ovnsdøren helt.
4. Låsebøylene "A" på venstre og høyre side lukkes helt, som vist på Fig. 6.17.
5. Lukk ovnsdøren og kontroller om den er korrekt montert.



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

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

