

Frittstående gasskomfyr
50x60 & 60x60
Brukermanual

NO

Informasjon

Kjære kunde,





Takk for at du valgte vårt produkt. Vi vil gjerne at du skal være fornøyd med produktet vårt, som er produsert i våre høyt kvalifiserte, teknologiske og moderne anlegg.

Du kan bruke ovnen din med glede og selvtillit i mange år ved å utføre nødvendig vedlikehold og vise nødvendig forsiktighet.

Les hele manualen. Ta vare på bruksanvisningen under bruk av produktet. Hvis du overleverer produktet til noen andre, gi dem også bruksanvisningen.

Denne bruksanvisningen er utarbeidet for flere modeller.

Noen av funksjonene nevnt er kanskje ikke tilgjengelige i produktet ditt.

Symbol	Betydning
	Viktig informasjon
	Advarsel
	Fare for elektrisk støt
	Fare for brann

Viktig informasjon

Vær oppmerksom på forholdsreglene og merknadene så vel som innholdet i installasjonsinstruksjonen. Les veiledningen nøye før du installerer. Installasjon og prøvekjøring må utføres av profesjonelle installatører. Ulovlig installasjon og feil reparasjon kan forårsake menneskelig skade og til og med død. Vennligst les hele denne manualen før du prøvekjører. Ovnene kan bare installeres i et rom med god ventilasjon. Garanti kan kun påberopes etter prøvekjøring utført av fagfolk.





Viktig sikkerhetsinformasjon

Denne delen vil hjelpe deg med å forhindre farene ved personskade eller materielle skader. Unnlattelse av å overholde disse instruksjonene kan gjøre garantien ugyldig og muligheten for produktansvar kan bortfalle.

Generelt

- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjon om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet. Kommersiell bruk er ikke tillatt. Kan ikke brukes til noe annet formål bortsett fra til matlaging og oppvarming av mat. En annen bruk eller formål (for eksempel å varme opp rommet, tørke klær eller ett håndkle på håndtaket), er farlig og forbudt.
- Forsikre deg om at du fjerner all emballasje før du bruker produktet.
- Ved første gangs bruk kan det komme noe lukt fra elementer og isolasjonsmaterialer. Bruk derfor ikke ovnene til matlaging ved førstegangs oppstart. Rengjør innsiden av ovnen med en fuktig myk klut.
- Apparatet kan være varmt når det er i bruk. Ikke berør brennere, indre deler av ovnen, varmeelementer etc. Hold barn borte!

- Overflaten på grillfunksjonen kan bli veldig varm, vær forsiktig.
- Bruk alltid varmebestandige hansker når du setter eller tar plater i / fra ovnen.
- Ikke stek eller plasser noe du skal varme direkte på ovnsbunnen.
- Ikke legg stekebrett, plater eller pakk inn i aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen. Ellers kan den akkumulerte varmen skade bunnen av ovnen, og brannfare kan oppstå.
- Fjern strøm og gassforsyningen når du flytter produktet, ved rengjøring og under vedlikehold av ovnen.
- Forsøk aldri å fjerne støpselet fra kontakten ved å trekke i ledningen.
- Vær oppmerksom på at strømledningen til enheten berører de varme områdene.
- Ikke legg gassrør eller -slange under det varme området og sjekk gasslekkasje med såpebobler.
- Fest gasslangen med slangeklemme. Kontroller gasslekkasje med såpebobler.
- Ikke utsett gassrøret eller slangen for ekstra vekt eller harde slag.
- Ikke la produktet stå uten tilsyn. Husk å sjekke det med jevne mellomrom.
- Ikke berør produktet når det er vått eller fuktig.
- Slå av og koble fra ovnen når den ikke fungerer som den skal eller er ødelagt.
- Ikke utfør reparasjoner eller modifikasjoner på apparatet. Imidlertid kan du avhjelpe noen funksjonsfeil; (Se feilsøking før du ringer service)
- Alt vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autorisert service, og bare originale reservedeler skal brukes.
- Slå av alle brytere om ovnen ikke skal benyttes.
- Steng gasstilførselen med stengeventil dersom ovnen ikke skal benyttes.
- Hold ovnen ren. Rester som er igjen i ovnen etter bruk over tid kan skade overflaten på ovnen.
- Hold alle ventilasjonskanalene rundt ovnen åpne.
- Ikke bruk ovnen om døren er skadet eller glasset sprukket.
- Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Gass / elektrisk tilkobling skal ikke berøre bakflaten; Ellers kan strømkabelen eller gasslange bli skadet, noe som kan føre til brann.
- Ikke bruk produktet når du er under medisinerings eller påvirket av rusmidler som påvirker dømmekraften.

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige vaskemidler. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden den vil ta fyr når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Gass og CO alarm skal monteres.
-  Gasslange og gassregulator skal byttes jevnlig.
-  Gassregulator må være tilpasset trykket til ovnen.
-  Gassregulator med for høyt trykk kan skade ovnen og føre til gasslekkasje, eksplosjon og brann.
-  Vær ekstra oppmerksom i kaldt vær. Dersom gassregulator fryser, kan den slippe gjennom for høyt trykk.
- Gasslange må ikke klemmes eller brekkes. Inspiser.
- Apparatet må sjekkes for lekkasje før det tas i bruk.
- Alle gassapparater må sjekkes regelmessig for gasslekkasje.
- Alle faste gassinstallasjoner skal trykktestes og inspiseres jevnlig.
- Apparatet må ikke installeres slik at en evt. gasslekkasje samler seg opp i møbel/benk.
- Bruk nesen - gass er tilsatt lukt som gjør at du skal oppdage lekkasjer. Lukter du gass, slå av regulatoren. Ikke bruk apparatet igjen før du vet sikkert at lekkasjen er tettet.
- Spray eller pensle såpevann på slange og koblinger. Bobler det, er det lekkasje.
- Selv om apparatet har vært grundig testet for lekkasje på fabrikk, kan det oppstå skader som ikke er synlige under transport. Apparatet må derfor testes før det tas i bruk etter montering.
- Ikke lukk lokket over gassblussene når gassblussene er i bruk.



Sikkerhet for barn

- Dette apparatet er designet for å betjenes av voksne og barn under tilsyn. Små barn må ikke få lov til å tukle med kontrollene eller leke i nærheten eller med ovnen.
- Tilgjengelige deler av dette apparatet kan bli varme når det er i bruk. Barn bør holdes borte til det er avkjølt.
- Vær forsiktig så du ikke forlater emballasjen (plastfolie, ekspandert polystyren etc.) der barn kan komme til dem, da de kan være farlige.
- Når døren er åpen, ikke legg noen tunge gjenstander på den og ikke la barn sitte på den. Den kan velte eller dørhengslene kan bli skadet.

FORSIKTIG: Tilgjengelige deler kan være varme når grillen brukes. Små barn skal holdes borte.

VIKTIG: Hvis du bestemmer deg for å ikke bruke enheten igjen, skal du trekke ut strømpluggen for å koble ovnen fra elektrisitet samt stenge gasstilførselen til ovnen. Ubrukte enheter har sikkerhetsrisiko for barn. Så hold ovnen utilgjengelig for barn.

Sikkerhet rundt gassarbeider

- Alt arbeid som utføres på gassutstyr og systemer må utføres av kompetente og kvalifiserte personer.
- Før installasjonen, sjekk at forholdene for lokal distribusjon (gasstype og gasstrykk) er kompatible med produktinnstillingene. Sjekk merkingen av ovnen.
- Produktet er installert og koblet til gjeldende oppsett i henhold til forskriftene. Spesiell oppmerksomhet bør være relatert til ventilasjonsbehov. (Se installasjonen)
- Gassprodukter og gassystemer bør sjekkes regelmessig for å fungere ordentlig. Vennligst gjør ditt årlige vedlikehold.
- Forbrenning av gass krever tilgang på oksygen. Hvis det ikke er nok oksygen til gassforbrenning, kan karbonmonoksid (CO) dannes. Karbonmonoksid er en fargeløs, luktfri og veldig giftig gass, og selv små mengder er livsfarlige.
- Telefonnummer for kriser relatert til gass og informasjon om tiltak som skal iverksettes og i tilfelle gassluk, spør din lokale gassleverandør.

Det er fare for elektrisk støt.

- Apparatet bør repareres av en autorisert service hvis det er skadet.
- I tilfelle skade, slå av apparatet, slå av strømmen.
- På grunn av faren for elektrisk støt, må du ikke vaske apparatet ved å spraye eller helle vann på det.
- Hvis lampen skal byttes, koble apparatet fra stikkontakten for å unngå elektrisk støt før utskifting.
- Vårt firma er ikke ansvarlig for skader som kan oppstå på grunn av at apparatet brukes uten å koble det til i samsvar med lokale forskrifter.
- Ikke berør støpselet med våte hender.
- For å koble apparatet fra stikkontakten, koble det ut ved å holde i støpselet, ikke i kabelen.
- Mens apparatet er i drift, blir dens bakside også varm. De elektriske koblingene skal ikke komme i kontakt med den bakre overflaten.
- Koble fra apparatet under operasjoner som rengjøring, reparasjon og vedlikehold.
- Ikke løsner motstanden under rengjøring.
- Ikke før tilkoblingskablene over den varme overflaten. Hvis kablene smelter, kan de forårsake kortslutning eller brann.
- Ikke prøv å slukke brannen med vann.
- Koble apparatet fra stikkontakten og prøv å dekke brannen med et instrument som et brannteppe for å forhindre at brannen kommer i kontakt med luften.

ADVARSEL: Bruk av gasskokeapparat resulterer i produksjon av varme og fuktighet i rommet der det er installert. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventilasjonshull åpne eller installer en mekanisk ventilasjonsanordning (mekanisk avtrekkshette).

Ved langvarig intensiv bruk av apparatet kan det kreves ytterligere ventilasjon, for eksempel åpning av et vindu for mer effektiv ventilasjon. Evt. å øke nivået på mekanisk ventilasjon der det er tilgjengelig.

Ved tegn til gasslukt

- **Slå av alle ventiler på gassproduktene og gassmålere.**
- **Ikke bruk åpen ild eller røyk.**
- **Ikke bruk noen elektrisk bryter. (F.eks. Lampebryter eller dørklokke)**
- **Åpne dører og vinduer.**
- **Sjekk alle rør og tilkoblinger for lekkasje eller ikke. Fortsetter det å lukte gass, gå ut av huset.**

Sikkerhet rundt elektriske tilkoblinger

- Alt arbeid utført på elektrisk utstyr og systemer, skal være av kompetente og kvalifiserte personer.
- Slå av og koble elektrisitet fra produktet i tilfelle skade. For å gjøre dette, slå av sikringen på kursen.
- Forsikre deg om at det er kompatibel sikring på kursen som stemmer med sikringen for produktet.

Fare for skade

- Hvis det er en sprekk på ovnsdørglasset eller det utsettes for slag, kan glasset knuse og sprute.
- For å rengjøre ovnsdørens glass, ikke bruk sterke og skurende rengjøringsmidler eller metallskraper.
- Ikke berør varme-/strømelementene.
- Hengslene på apparatdøren kan sette seg fast i døren under bevegelse. Ikke hold delen som inneholder hengsler.
- La aldri brennbare materialer eller oksidasjonsmidler stå i apparatet.
- Ikke varm glasskrukker og hermetikk. Skapt trykk kan føre til at glasset eksploderer.
- Ikke plasser brettet i nærheten av brennbare materialer eller oksidasjonsmidler etter tilberedning.
- Ovnsdøren kan bestå av 2, 3 eller 4 glass. Ikke bruk ovnsdøren med fjernet glass.
- Brukeren bør ikke bære ovnen på egen hånd uten hansker.

Formål med bruk

- Apparatet er beregnet for matlaging. Ikke bruk den til formål som oppvarming.
- Apparatet er designet for bruk i hjemmet. Bruk den kun i et lukket område.
- Ovnens kan brukes til tining, steking eller grilling av maten.
- Ikke bruk ovnen til tørkeformål ved å henge et håndkle eller klær på håndtaket.

VIKTIG!

Bruk varmebestandig materiale bak komfyren

Når stekeovnen er i bruk (både normal bruk og grill), vil det strømme varm luft ut ved komfyrens luftekanal bak i øvre del av komfyren. Denne luften vil være like varm som luften i selve stekeovnen. Det må derfor brukes varmebestandig materiale eller monteres en varmebestandig plate i dette området.

Prinsipp:

Ved forbrenning av gass forbrukes det oksygen fra luften. Varmen i stekeovnen skapes ved forbrenning av gass. Det er derfor nødvendig med jevn tilførsel av ny oksygenrik luft til stekeovnen. Tilførselen skjer i bunnen av stekeovnen. I bakre og øvre del av stekeovnen er det en luftekanal som fører den brukte, varme og oksygenfattige luften ut. Det vil derfor være en jevn strøm av varm luft som kommer ut.

Miljøvern

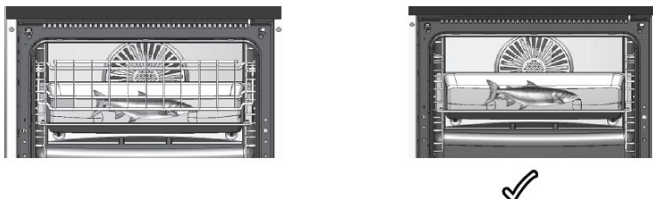
Bruk av bakerovn

For å lære hva som bør gjøres mens du lager mat i ovnen, må vi først og fremst snakke om forvarming. Du bør kun bruke forvarming når det er nødvendig. Vær oppmerksom på ikke å bruke forvarming i mer enn 10 minutter.

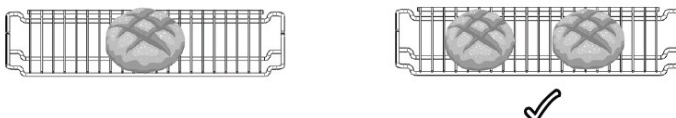
- Før tilberedning setter du den frosne maten inn i ovnen etter at du lar den stå i romtemperatur eller tiner dem i mikrobølgeovnen.



- Ikke la unødvendig tilbehør ligge i ovnsrommet.



- Du kan tilberede mer enn én mat på risten samtidig. Dermed sparer du varme.

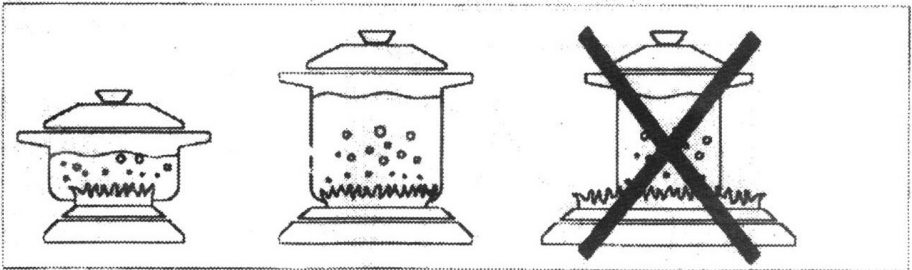


- Ovnsdøren forårsaker varmetap hver gang den åpnes. Av denne grunn bør du ikke åpne ovnsdøren med mindre det er høyst nødvendig. Når du skal åpne ovnsdøren, vær oppmerksom på å lukke den så snart som mulig.



Bruk av kokeblussene

Husk at en panne med bred diameter raskere varmer opp innholdet enn en smal. Bruk alltid en panne som er tilpasset det du skal varme opp. Pass på å ikke bruke en for liten panne når du varmer opp væske, slik at det er rom for at væsken kan ekspandere og ikke koker over. Man skal imidlertid heller ikke bruke en for bred panne, da matrester og væske på undersiden av en slik panne kan ta fyr. Unngå å bruke panner med plastikk håndtak, da disse ofte ikke er tilstrekkelig varmebestandig for bruk på gassbluss.



Kassering av produktet



Avhend det gamle produktet på en måte som ikke skader miljøet.

På dette produktet er det et symbol (WEEE), som indikerer at elektrisk og elektronisk utstyrsavfall bør samles inn separat. Dette betyr at utstyret skal håndteres i samsvar med 2002/96/EC EU-direktiv for resirkulering eller demontering for å minimere påvirkningen av det på miljøet. For ytterligere informasjon henvises til lokale eller regionale myndigheter. De elektroniske produktene, som

sendes inn for kontrollert avfallsinnsamling, utgjør en potensiell fare både med tanke på miljøhelse og menneskers helse på grunn av de skadelige materialene de inneholder.

Du kan rådføre deg med din autoriserte forhandler eller renovasjonssentralen i din kommune om hvordan du kan avhende produktet. Før du avhender produktet må du kutte støpselet og bryte eventuell dørlås slik at barna ikke utsettes for fare.

Tekniske spesifikasjoner

Denne ovnen er beregnet brukt med 12V DC for lys og tenning.

Ovnstype	Frittstående gasskomfyr
Strømtrekk	Min 0A – Max 1A
Gassapparat klasse	I
Gasskategori	I3B/P
Gasstype	LPG G30 30mbar
Energirating	Se energimerking på produktet.
Lys	25 watt
Strømforbruk kjølevifte	-
Varmluftvifte	-
Grillrotor	-
Strømtilkobling	12V DC

Imp: trioweb as, n-6146 aheim

- Verdiene i guiden er skjematisk; ditt produkt stemmer kanskje ikke nøyaktig.
- Verdier som er angitt på merkingen av apparatet eller i de andre trykte dokumentene som leveres med apparatet, oppnås under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Disse verdiene kan variere avhengig av bruken av apparatet og omgivelsesforholdene.

Effekt og dyser

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injector	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m ³ /h	0,086 m ³ /h	0,090 m ³ /h	0,097 m ³ /h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m ³ /h	0,148 m ³ /h	0,157 m ³ /h	0,173 m ³ /h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m ³ /h	0,248 m ³ /h	0,267 m ³ /h	0,260 m ³ /h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m ³ /h	0,086 m ³ /h	0,090 m ³ /h	0,105 m ³ /h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m ³ /h	0,162 m ³ /h	0,162 m ³ /h	0,188 m ³ /h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m ³ /h	0,276 m ³ /h	0,276 m ³ /h	0,310 m ³ /h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m ³ /h	0,219 m ³ /h	0,238 m ³ /h	0,244 m ³ /h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m ³ /h	0,400 m ³ /h	0,400 m ³ /h	0,455 m ³ /h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m ³ /h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		–	1,00 kW	–	–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		–	0,095 m ³ /h	–	–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		–	1,65 kW	–	–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		–	0,157 m ³ /h	–	–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		–	2,65 kW	–	–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		–	0,252 m ³ /h	–	–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

ADVARSEL: Gass, dysebytte og justeringer må utføres av kvalifisert personell.

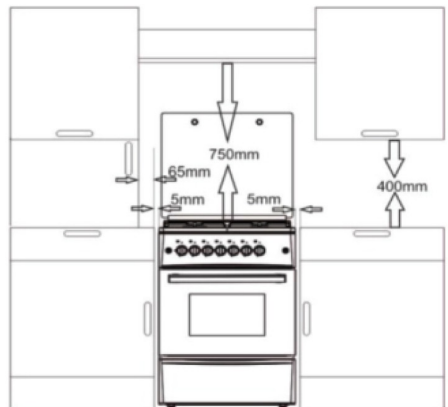
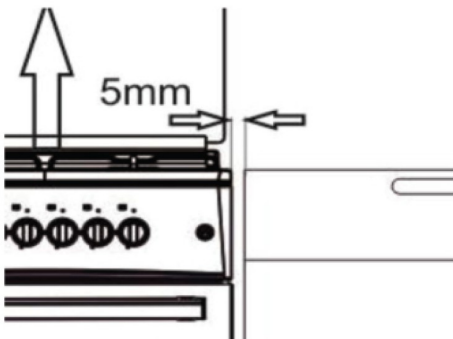
Gassdyser bakerovn

Oven injector and power table			
Fuel	G30 30 mbar Injector	G20 20mbar Injector	G30 50 mbar Injector
Upper burner	Ø 0.70	Ø 0.92	Ø 0.65
Lower burner	Ø 0.75	Ø 1.10	Ø 0.70

Installering



Sikkerhetsavstander



Viktige advarsler

Kontroller egnetheten til elektriske og gassiske ledninger for å gjøre apparatet klart til bruk.

Hvis det ikke er egnet, ring en rørlegger og få ham til å ordne det som kreves. Du skal bruke apparatet trygt når du installerer apparatet som beskrevet i installasjonsmanualen. Personen som installerer apparatet er ansvarlig for funksjonsfeilene som har oppstått på grunn av feil installasjon.

Kunden er ansvarlig for å klargjøre stedet der apparatet skal plasseres og ledningsnettets for elektrisk og gass.

Vårt produksjonsselskap er ikke ansvarlig for problemene som kan oppstå på grunn av operasjonene utført av andre enn de autoriserte, og garantien skal anses som ugyldig.

- Bær apparatet sammen med minst to personer. Ikke hold den i håndtaket.
- Løft apparatet mens du bærer det slik at det ikke skader gulvet.
- Apparatet bør kontrolleres etter at pakken er åpnet. Ved skade skal den ikke installeres.
- Komponentene kan være skarpe, bruk vernehansker under installasjonen.
- Apparatet skal installeres i samsvar med reglene knyttet til elektrisitet og gass nevnt i lokale standarder.
- Målene nevnt på bildet er i mm.
- Kjøkkenskap bør stå på samme nivå som apparatet og fast.
- Ikke monter apparatet i en dekorasjon eller lukkede møbler. Det er farlig på grunn av overoppheting.
- Møblene, der installasjonen skal brukes, (min. 100°C) bør være laget av slitesterkt materiale.
- Det anbefales ikke å installere apparatet i nærheten av kjøleskap. Da ytelsen til disse apparatene bør påvirkes negativt på grunn av varmen.
- Før installasjon, sørg for at de lokale distribusjonsforholdene (gassens art og gasstrykk) og innstillingen til enheten er compatible.
- Gassapparater og -systemer bør kontrolleres regelmessig for riktig funksjon. Slangen og dens klemme, regulatoren, bør kontrolleres regelmessig og erstattet innen periodene anbefalt av produsenten.
- Den skal brukes i et rom der det er en riktig justert og fungerende karbonmonoksidsensor. Det kreves god forbrenning i gassapparater. Ved ufullstendig forbrenning kan det dannes karbonmonoksid (CO). Det er en fargeløs, luktfri og giftig gass som har en dødelig effekt selv i svært små doser.
- Kontroller at karbonmonoksidsensoren fungerer som den skal, og at batteriet,

hvis det finnes, er fullt og vedlikeholdt.

Installer sensoren i en maksimal avstand på 2 meter fra enheten.

- Alle rom krever åpningsbart vindu eller tilsvarende ventilasjon.

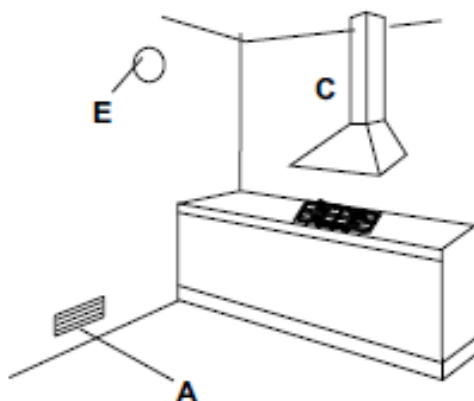
Forbrenningsluften tas fra romluften og avgassene slippes direkte til rommet.

God ventilasjon er svært viktig for sikker drift av enheten.

- Den bør ha en ventilasjonsåpning på 175 cm². Denne åpningen kan gis i form av et gitter, døråpning, etc.

Hvis det er en ventilasjonsåpning lavere enn denne verdien, kan ikke produktet brukes. Hvis gassovnen din er i samme rom, bør denne verdien være høyere.

Ikke tenn enheten eller apparatet under et strømbrydd dersom ventilasjonen er avhengig av strøm.



A: Ventilasjon

C: Avtrekksvifte

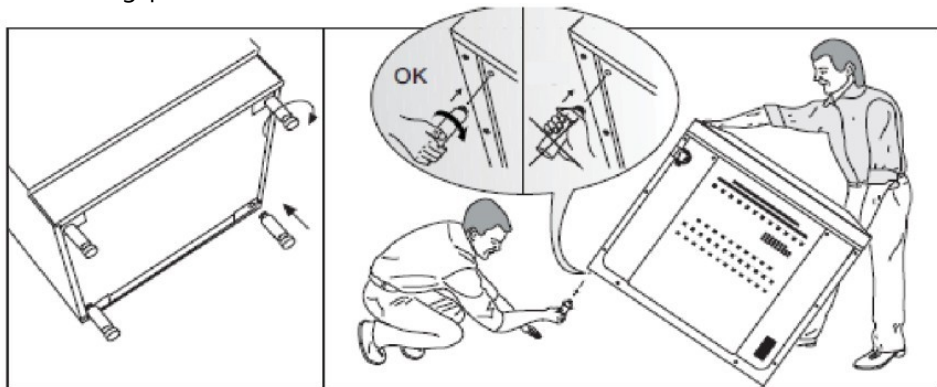
E: Ventilasjon

ADVARSEL: Dette apparatet er ikke koblet til en egen utlufting av avgasser for forbrenningsprodukter. Det skal installeres og tilkobles i samsvar med gjeldende installasjonsbestemmelser. Spesiell oppmerksomhet skal gis de relevante kravene til ventilasjon.

Montering av bein

Når produktet installeres for første gang, er det ikke føttene på produktet. Føttene til produktet er i en pose inne i ovnen.

Sett sammen føttene til produktet ditt og juster avstanden knyttet til kjøkkenbenken. I tilfelle av gassversjoner, hvis føttene ikke er montert, kan det hende at ovnen ikke tar tilstrekkelig mengde oksygen, noe som resulterer i forbrenningsproblemer.



Fremtidige bærepresedyrer

Mens du bærer apparatet i fremtiden;

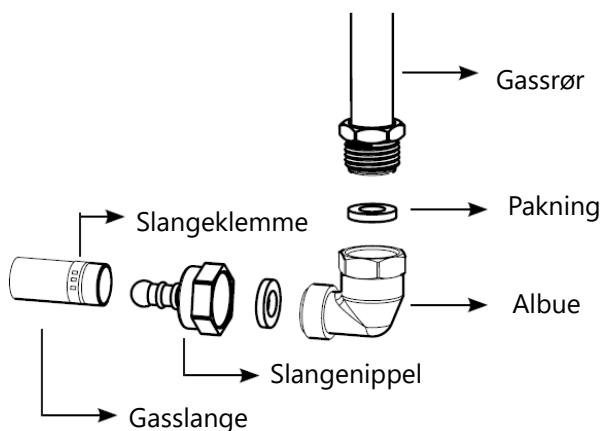
- Ta vare på den originale esken til apparatet. I tilfelle det ikke er noen originaleske, teip og pakk den inn med en bobleemballasje eller en tykk papp.
- Hvis det er tilbehør i den, legg et pappstykke i størrelsen med ovnsdøren foran ovnsdøren slik at ovnsdøren ikke blir skadet. Tape døren for å forhindre at den åpner seg.

△ Ikke løft ovnen ved å holde i håndtaket eller døren.

△ Ikke plasser en gjenstand på produktet, bær det oppreist.

Koble til gasslange

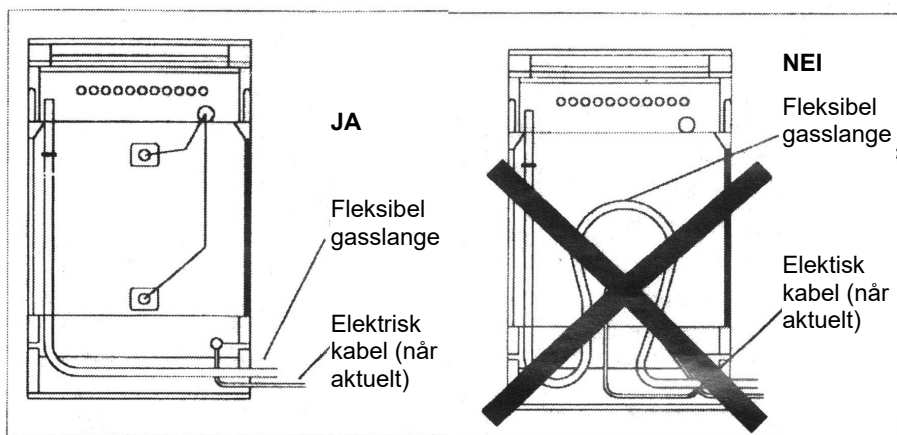
- Før du starter noe arbeid relatert til gassinstallasjonen, slå av enheten.
- Det er fare for eksplosjon.
- Når du sjekker for gasslekkasje; bruk aldri lightere, fyrstikker, brennende sigaretter eller lignende brennbare stoffer.
- Koble til enheten slik at den er nær gasstilkoblingen og det ikke er gasslekkasje.
- Lengden på slangen som skal brukes skal ikke overstige 125 cm.
- Hvis det skal lages en klemmeforbindelse, fest først klemmen til slangen. Du kan dyppe den ene enden av slangen i kokende vann i omtrent ett minutt for å myke den opp.
- Før deretter den mykne enden av slangen helt til slangeenden av produktet. Til slutt stram klemmen helt med en skrutrekker. Påfør samme prosess på den andre enden av slangen.
- Flammen skal være blå og brenne skikkelig. Hvis flammen er gulaktig, se om brennerdekselet er helt på plass.
- Påfør såpeskum på porten. Hvis det er noen form for lekkasje, oppstår det skum i såpeområdet. Koble til med en annen slange og klemme.
- Gasstilførselen må være enkel å nå, slik at den kan stenges når ovnen ikke er i bruk.
- Sjekk for lekkasjer.
- Gasslanger må byttes jevnlig.



Kontroller at alle koblinger er tette

Etter montering må det sjekkes at alle koblinger er tette. Bruk såpevann og påfør dette rundt alle koblinger. Sjekk for lekkasjer. Dersom det er lekkasje vil det danne seg bobler i såpevannet.

⚠️ ADVARSEL: Bruk aldri lighter eller fyrstikker for å sjekke etter lekkasjer.

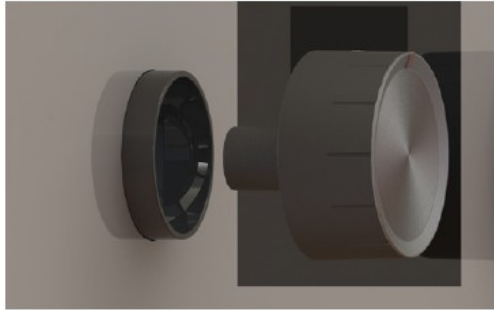


⚠️ Ved bruk av fleksibel gasslange (gummi) er det viktig å passe på at denne føres rett ned ved tilkoplingen og ikke blir liggende inntil ovnens bakside, da denne blir varm.

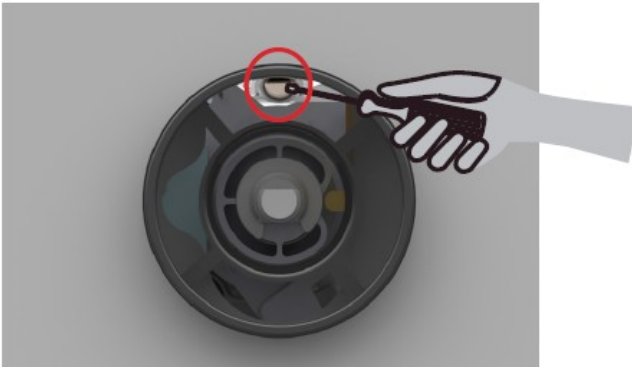
Gasstilkobling og gasstype

Ovnen kan brukes på ulike gasstyper og gasstrykk ved å bytte dyse. Kontakt din forhandler dersom du ønsker å endre gasstype. Bytte av dyse skal kun utføres av en kompetent person. Justering av minimumsflamme må gjøres etter dysebytte.

Justere minimumsflamme



- Dra ut knappen/vrideren for ovnen.



- Bruk justeringskruen som er plassert på under vrideren til å stille inn minimumsflamme.
- Flammen skal ikke slukke om ovnsdøren åpnes og lukkes noen ganger. Dersom flammen slukker, må man justere opp flammen.
- Etter justering må merkingen endres, slik at den stemmer med aktuell gasstype.

Elektrisk tilkobling og sikkerhet

Strømnettet skal kobles fra under installasjonen. Ikke koble den til før installasjonen er ferdig.

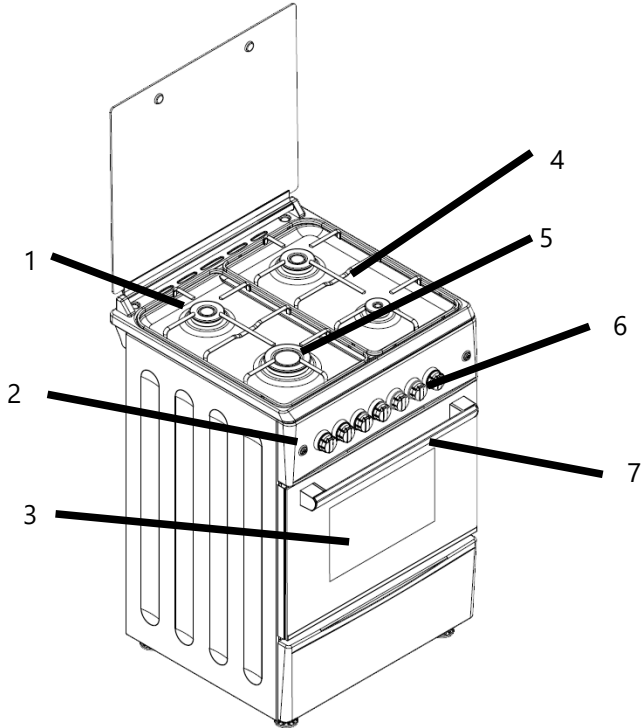
- Apparatet skal installeres riktig av autorisert servicetekniker i henhold til spesifiserte instruksjoner.
- Ikke før tilkoblingskablene over den varme overflaten. Når kablene smelter, kan de forårsake kortslutning eller brann.
- Hvis kablene er skadet, bør de skiftes ut av en elektriker.
- De skal kobles til en (jordet) stikkontakt i jordingsystemet i samsvar med reglene.
- Hvis det ikke er en egnet stikkontakt, ring elektrikeren og få dine elektriske ledninger sjekket.
- Kontroller at støpselet er jordet.
- Selskapet er ikke ansvarlig for skadene som oppstår av de ujordede stikkontaktene der apparatet er koblet til.
- Hvis produktet har en kabel og en plugg; en elektrisk tilkobling opprettes ved å koble apparatet til en jordet stikkontakt.
- Hvis produktet har en kabel, men ikke en plugg; kabling bør utføres av en ekspert på passende måte.

Hvis stekeovnen ikke har en strømforsyningskabel, må dette monteres av en kvalifisert person.

Spenning	Kabeltype	Leder
12V DC	H05 VV-F	3x1,5mm ²

Oversikt

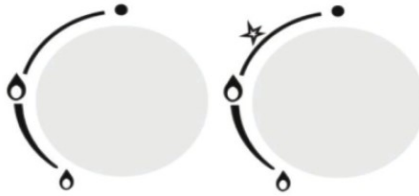
Generell produktoversikt



1. Normalbrenner
2. Kontrollpanel
3. Ovnsdør
4. Panneholdere

5. Stro brenner/Wok
6. Brytere/Knapper
7. Håndtak for ovnsdør

Gassblussene



Grafikken over bryteren indikerer hvilket gassbluss bryteren betjener.

Manuell tenning av gassbluss

Gassblussene tennes manuelt ved bruk av en gasstenner eller fyrstikk.

Fremgangsmåten er som følger:

1. Tenn gassteneren eller fyrstikken.
2. Hold gassteneren eller fyrstikken ved gassbluset.
3. Sett vribryteren for det ønskede gassbluset på "Maks flamme".
4. Trykk inn og hold inne vribryteren for å slippe til gass, slik at gassbluset tenner.
5. Hold vribryteren inne i 5-10 sekunder etter at den er tent, slik at flammesikringen blir varm.
6. Slipp ut vribryteren og still gassbluset på ønsket effekt.

Automatisk tenning av gassbluss

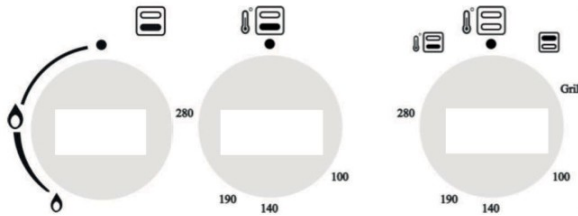
Automatisk tenning skjer på samme måte som manuell tenning, men i stedet for å holde en gasstener eller fyrstikk inntil bluset, trykker man kun inn knappen for tenning. Denne vil da lage en gnist som tenner gassbluset, tilsvarende det en åpen flamme vil gjøre.

Bryteren har følgende tre hovedposisjoner

- Av
- Maks flamme (stort flammesymbol)
- Minimum flamme (lite flammesymbol)

Bryteren kan videre reguleres trinnløst mellom maks flamme og minimum flamme.

Gassovn



Tenning

Brennerene i ovnen tennes på samme måte som gassblussene ved hjelp av en gasstenner, fyrstikk eller automatisk tenning.

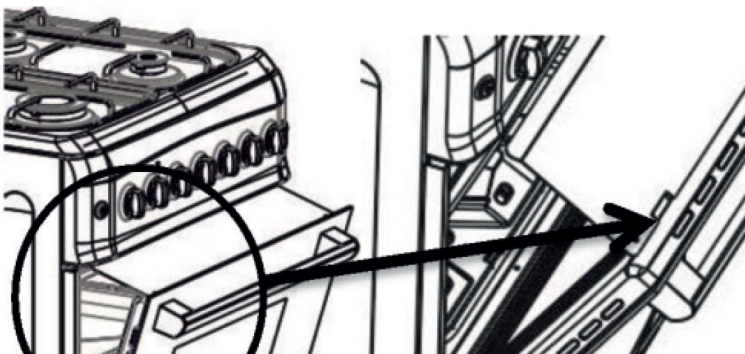
Forvarming

La ovnsdøren stå åpen et par minutter etter att ovnen er tent. Lukk døren og la ovnen forvarme seg i 10-15min. Still så inn termostaten på ønsket temperatur og sett i maten som skal tilberedes.

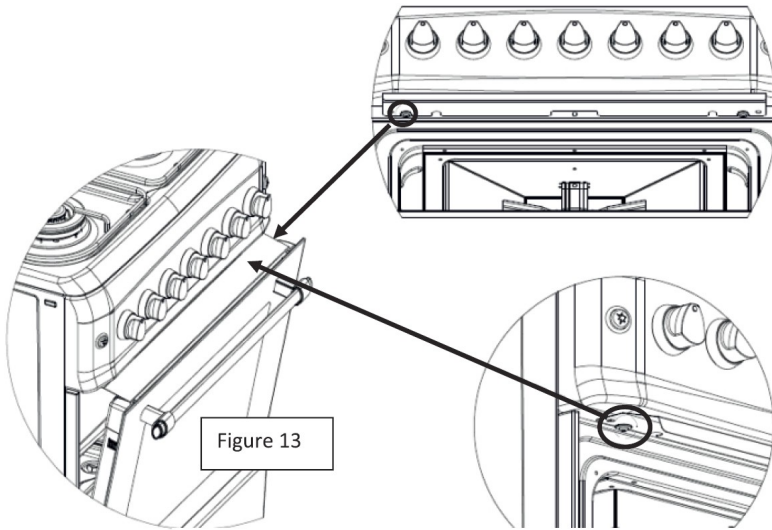
Bruk av grill

Tenn grillen på samme måte som gassblussene og brenneren i ovnen med en gasstener eller fyrstikk.

Fest beskyttelsesplate slik:



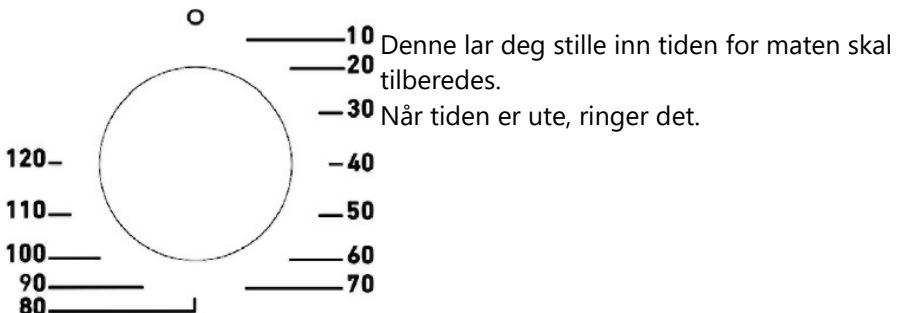
eller slik, avhengig av modell



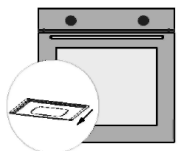
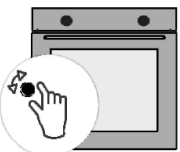
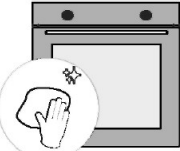

VIKTIG: Ved bruk av grillen, skal bryterbeskyttelsen alltid brukes og døren skal være på gløtt.

ADVARSEL: Når grillen er i bruk blir de utvendige overflatene og delene veldig varme. Pass på at barn ikke oppholder seg ved komfyren.

Bruk av den mekaniske timeren/ringeklokke



Første gangs bruk

	<p>Fjern etikettene og ta ut tilbehøret før du bruker ovnen.</p>
	<p>For å fjerne lukten av det nye apparatet, for å fjerne mulige oljerester fra ovnsbrenneren, skru ovnen på maksimal temperatur og kjør den i 30 minutter. Gjør den samme prosessen i for elektrisk varme (for de modeller som har både el. Og gassdrift). Slå av strømforsyningen og vent til den har kjølt seg ned.</p>
	<p>Etter det, tørk ovnen med en fuktig klut og tørk den. Se avsnittet "Vedlikehold og rengjøring" og gjennomgå det i detalj.</p>
	<p>Du må være forsiktig når du åpner ovnsdøren fordi det kan oppstå damp etter oppvarming. Plasser tilbehøret. Ovnen din er klar til bruk.</p>

△Overflatene blir varmere enn normalt under den første operasjonen. Av denne grunn må du ikke røre ovnen og holde barna unna.

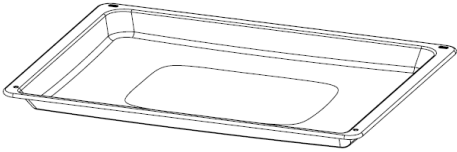
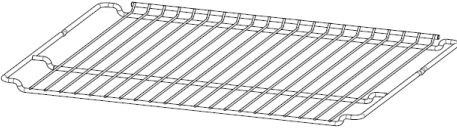
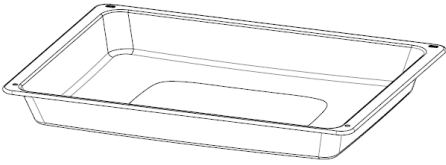
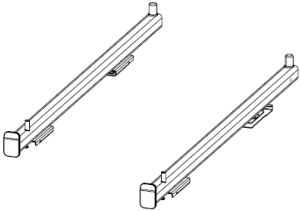
Ovnsbaking med undervarmen

Utfører den normale "tilberedingen". Du kan tilberede måltidene dine ved å bruke undervarmen. Gassstrømmen til brenneren reguleres av en termostat, som gjør det mulig å holde ovnstemperaturen konstant.

Tilbehør

Tilbehøret, som leveres basert på apparatets modell, varierer. Tilbehøret, som er nevnt i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet.

Bruk det originale tilbehøret som er designet for apparatet.

 A rectangular metal tray with a slightly raised rim and a central recessed area.	<p>Standard brett</p> <p>Den er beregnet for frossen mat, kaker, store kjøttretter, bakverk.</p>
 A rectangular metal grill rack with a grid of parallel bars.	<p>Rist</p> <p>Den er beregnet på kake- og suffléformer og for å legge maten som skal stekes på risten.</p>
 A rectangular metal tray with a slightly raised rim and a central recessed area, similar to the standard tray but with a different shape.	<p>Langpanne</p> <p>Du kan bruke den til gryteretter, stekt mat i store biter og til å samle opp de dryppende oljene når du griller maten.</p>
 Two long, narrow metal telescopic handles with small protrusions at each end.	<p>Teleskopskinne</p> <p>Teleskopskinner kan trekkes helt ut av ovnen. Kontroller måltidene dine ved å enkelt flytte brettet og risten inn eller ut.</p>

Forslag til matlaging

Du kan se detaljene for maten, som vi har testet i våre laboratorier og der tilberedningsverdier er bestemt av oss, i tabellen. Koketidene kan variere avhengig av nettspenningen, arten og mengden av maten som skal tilberedes og temperaturen. Ved å prøve ut kan du endre verdiene for å oppnå ulike smaker og resultater, som passer for din palatale glede.

Den nederste rillen i ovnen er den 1. rillen.

Forvarming ble brukt i ovnen i 10 minutter før testene.

Testene ble utført med et testtrykk på 1,10 enj G20-20 mbar på bunnbrenneren.



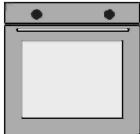
Mat	Tilbehør	Nivå	Temperatur	Steketid
Kake i langpanne	Langpanne	2	170-180	25-35 min
Kake i form	Kakeform på rist	1...2	170-180	30-40 min
Kjeks	Stekebrett	2	170-190	25-35 min
Pizza	Stekebrett	1...2	200	15-20 min
Biff	Stekebrett	1...2	15min på max. så 150	100-110 min
Fisk	Steke	1...2	200	15-25 min

Vedlikehold og rengjøring

Før du begynner å utføre vedlikehold og rengjøring, koble apparatet fra stikkontakten mot fare for elektrisk støt. Steng gasstilførselen.

△Før du utfører vedlikehold, sørg for at apparatet er kaldt.

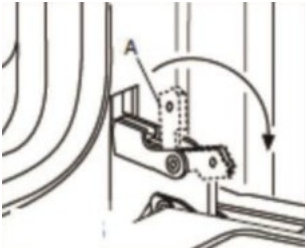
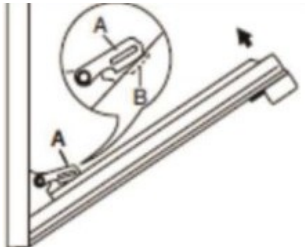
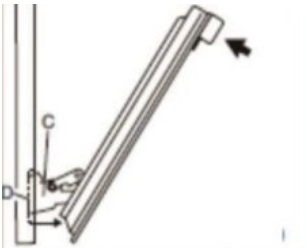
Du kan forlenge levetiden til apparatet ved å utføre regelmessig vedlikehold og rengjøring. Du kan fjerne døren, glasset og stativene for rengjøring.

	Ikke bruk skrapeverktøy som kniver, børster på innsiden og frontdelen, brettene og andre deler av apparatet. Rengjør og tørk apparatet med varmt vann og en myk klut.
	Rengjør og tørk tilbehøret grundig etter bruk. Ikke vask tilbehøret i oppvaskmaskinen.
	Apparatet bør rengjøres grundig etter bruk. Matrester, fett og olje kan forårsake brann.

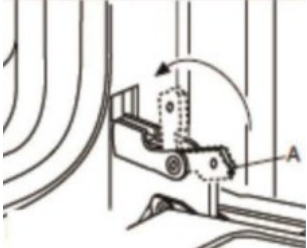
Generell rengjøring og vedlikehold

- Ovnens skal være fri for mat- og oljerester etter hver bruk. Rengjør med en varm, såpende, fuktig klut.
- Slå av strøm og gass før rengjøring.
- Overflater i rustfritt stål kan rengjøres med rengjøringsmidler beregnet for slike overflater.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som kan skrape opp overflaten.
- Ikke la det ligge igjen rester av rengjøringsmidler eller syrer (sitronsyre, eddik etc.).
- Ikke bruk damprengjøring.

Ta ut ovnsdøren

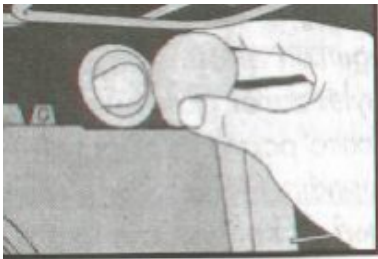
Steg 1	Åpne døren helt.	
Steg 2	Vri de to klaffene på hengslene 180 grader.	
Steg 3	Lukk døren tilbake ca 30 grader slik at hengslene stopper mot klaffene.	
Steg 4	Løft/vri døren ut.	

Sette i ovnsdøren

Steg 5	Etterat døren er rengjort, settes den tilbake på samme måte som man tok den ut, men i motsatt rekkefølge.	
--------	---	---

Bytte ut lyspæren i ovnen

△ På grunn av faren for elektrisk støt, sørg for at strømmen er av før du skifter lampen. Lampen kan være varm, vent til den er avkjølt.

Steg 1	Åpne ovnsdøren helt opp.	
Steg 2	Vri glassdekselet mot klokken og fjern det.	
Steg 3	Trekk ovnslampen ut i pilens retning og sett den tilbake. Fest glassdekselet igjen.	

Feilsøking

Feilene nevnt her er de situasjonene som vanligvis kan oppstå. Du kan enkelt løse disse problemene uten å gjøre endringer på produktet selv. Hvis problemet ikke kan løses til tross for instruksjonene, ring forhandleren eller den autoriserte servicen hvor du har kjøpt apparatet fra. I dette tilfellet må du aldri prøve å reparere apparatet på egen hånd.

Dersom du får problemer med komfyren, bør følgende undersøkes.

Gasblussene brenner ujevnt og med ujevn styrke

- Sjekk at gassdysene ikke er delvis blokkert
- Sjekk at gassregulatoren virker som den skal
- Det ikke er knekk på gasstilførselsslangen

Det lukter gass i rommet

- Sjekk slangen for gasstilførsel (se særlig etter i bøyer etc.).
- Bytt gasslange dersom denne er gammel.

VIKTIG: Sjekk aldri etter lekkasje med en åpen flamme. Bruk såpevann (smør på; ved lekkasje vil det danne seg bobler).

Steketiden virker unormal lang

- Sjekk at temperaturen er satt riktig i forhold til maten som tilberedes. Steketid og temperatur kan avvike fra det man er vant til i elektriske stekeovner.

Det osrer/soter fra kokeblussene

- Rengjør kokeblussene, også i bunnen rundt gassdysen
- Sjekk gassdysen

Den elektriske tenningen fungerer ikke

- Sjekk polariteten for tilkoplingen. Belysningen i ovnen vil fungere uavhengig av polaritet, men tenningen er avhengig av at +/- er riktig koplet.
- Sjekk at tenningen er tilkopledd 12V DC. Teningen vil bli ødelagt ved tilkopling til annen spenning.

VIKTIG: Leverandøren kan ikke holdes ansvarlig for feil og skader, dersom komfyren ikke er installert og brukt i henhold til denne brukermanualen. Leverandøren kan heller ikke holdes ansvarlig dersom installasjonen ikke er utført i henhold til gjeldende foreskrifter.

Merknader

I tilfelle gasslukt

- Koble fra ovnen umiddelbart.
- Lukk gassventilen.
- Åpne alle vinduer og dører.
- Ikke slå på lys eller start elektriske apparater eller vifter, da dette kan gi gnist som kan antenne gassen.
- Informer installatøren eller gassforsyningsselskapet.

Forhåndsregler mot brann

- Ovnens må monteres i sikker avstand fra brennbare materialer.
- Steng gasstilførsel når ovnen ikke er i bruk.
- Gasstilførsel kontrolleres med jevne mellomrom.

Forhåndsregler mot forgiftning

- Ovnens kan kun brukes i et godt ventilert rom.
- Det må være ikke lukkbare ventiler for tilførsel av friskluft
- Dersom flammen endrer farge fra blå til gul, indikerer dette feil blanding mellom luft og gass og/eller bruk av feil gass eller gasstrykk.

Merknader for installasjon

- Ovnens er kun for innendørs bruk.
- Det må være god ventilasjon rundt ovnen.
- Kabler eller elektriske ledninger kan ikke festes på ovnen.
- Sørg for at ovnen regelmessig kan rengjøres og kontrolleres.

SGS



CERTIFICATE / SERTİFİKA: GAR 0115
EU TYPE EXAMINATION CERTIFICATE
GAZ APPLIANCES REGULATION 2016/426/EU
AB TİP İNCELEME SERTİFİKASI
GAZ YAKAN CİHAZLARA DAİR YÖNETMELİK 2016/426/AB

Product / Ürün	Free Standing Oven / Tamboy Fırın
Type / Tip	See appendix / Ek sayfaya bakınız
Trade name / Ticari Ünvan	See appendix / Ek sayfaya bakınız
Appliance category / Cihaz kategorisi	I2H, I2BP, II2H3BP, II2H3+, II2E3BP, II2ELL3BP, II2E+3+, II2L3BP, II2EK3BP
P.I.N	2218 DL 0115
Certificate holder / Sertifika Sahibi	Femaş Metal Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Manufacturer/malâtçı firma	Femaş Metal Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Technical information / Teknik bilgi	See the test report
Compliance with the requirements on the basis of type examination/ Tip inceleme bazında gerekliliklere uyumu	(EU)2016/426, 2016/426/AB EN 30-1-1: 2008 + A3 :2013 / TS EN 30-1-1: 2008 + A3 :2013 EN 30-2-1: 2015, TS EN 30-2-1: 2015
Countries of intended use / Kullanım amacı olan ülkeler	See appendix
Date of issue / Düzenleme tarihi	27.04.2020
Revision Date / Revizyon tarihi	-
Expiration Date / Geçerlilik bitiş tarihi	27.04.2030
Signature/İmza	SGS Turkey/SGS Türkiye Müge Okumuş Division Manager Bölüm Müdürü

SGS Turkey is a Notified Body according to the Gas Appliances Regulation.
 SGS Türkiye Gaz Yakan Cihazlar Yönetmeliği kapsamında onaylanmış kuruluştur.

This certificate has 3 appendix.
 Bu sertifikanın 3 adet eki bulunmaktadır.



This certificate is issued by the company under its General Conditions for Application Services accessible at http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability defined therein and in the Test Report regarding the responsibility which, in legal and technical fields, may be attributed to the certificate holder. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.
 Bu sertifika, SGS hizmetleri http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm linkinde bulunan, uygulanabilir SGS Hizmet Koşulları'na atıfta bulunularak düzenlenmiştir. Burada tanımlanan sorumluluk sınırlamalarına ve yukarıda belirtilen test raporunda hangi bulguların bu sertifikaya yansımına dikkat edilmelidir. Serifikasyon sürecinde yanlış görüngünde herhangi bir yetkisiz değişiklik, sahtecilik/kamusal aykırılık ve kanunlar hükümlerinde cezai yaptırım vardır.

SGS Supervise Gıda İnceleme Ekspertiz Servisleri A.Ş.

Bağlar Mah. Çarşıpınar Cad. No 30 14 İstanbul Plaza A Grnp. Çarşıpınar 34209 İstanbul Türkiye
 t +90 212 368 45 00 f +90 212 296 47 82-83 e sgs.turkey@sgs.com w www.sgs.com.tr

Member of the SGS Group