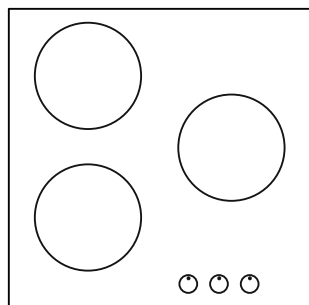
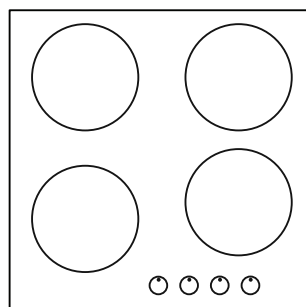
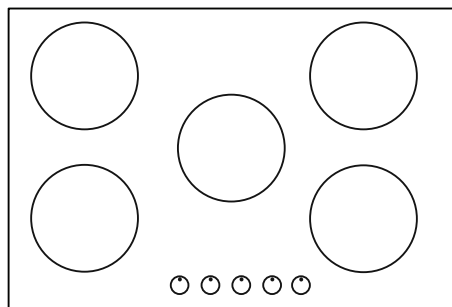


Built-in Hob

Gas and electric

User manual



Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your stove so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with * are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	15
Gas connection.....	17
Appliance introduction.....	24
Technical specifications.....	26
Setting up the appliance.....	29
Control panel.....	36
Using the appliance.....	39
Warnings related to cooking.....	46
Maintenance and cleaning.....	48
Troubleshooting.....	50
Handling rules.....	52
Tips for energy saving.....	53
Compliance with WEEE Regulations and waste disposal.....	54
Packing information.....	54



IMPORTANT WARNINGS

1. Please read these operating manual carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

2. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORISED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

3. The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

4. This appliance has been designed for household use only.

5. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

7. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

8. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.



9. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

10. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.

11. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

12. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

13. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

14. This appliance can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

15. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.



16. Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

17. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

18. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

19. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

20. Touching the heating elements should be avoided.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

23. After each use, check if the unit is turned off.



24. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

25. Hob supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the hob shall be done by authorised service.

26. Keep the ventilation channels open.

27. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch-resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot hobs.

2. Do not stand on a ceramic glass plate.

3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.



4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.

5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.

6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus they may cause damage.

7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Safety

1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

2. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

3. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

4. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company will not be responsible for the damages that may occur due to using the appliance without grounding according to local regulations.

5. The circuit breaker switches of the appliance shall be placed so that end user can reach them when the hob is installed.

6. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

7. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.



8. When using an electrical appliance near the appliance, for example, a hand mixer, be careful that the connecting cable does not touch to the hot tray. The insulation of the cable may get damaged.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the appliance plug is inserted.

11. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

12. Make sure the plug of the appliance is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

13. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

14. The appliance should be installed in such a way that the electrical installation can be completely disconnected. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

15. The appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

17. Cable fixing point shall be protected.



Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.



6.Appliance cannot be operated for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7.All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. If you have to use your product with a different gas type than the factory delivery, you have to apply to authorised service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

WHAT TO DO WHEN GAS ODOUR IS DETECTED

- 1.** Do not use naked flame, and do not smoke.
 - 2.** Do not operate any electrical switch. (For example: lamp switch or doorbell)
 - 3.** Do not use telephone or mobile phone
 - 4.** Open the doors and windows.
 - 5.** Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
 - 6.** Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
 - 7.** Call fire brigade from a telephone outside the home.
 - 8.** Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.
-

INTENDED USE

- 1.** This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
 - 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
 - 3.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
 - 4.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.
-



ELECTRICAL CONNECTION

This hob shall be correctly installed and connected by the authorised service and according to the manufacturer's instructions.

WARNING: The electrical connections of the appliance should only be made with (grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules.

Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your hob conforms to protection class I. Your hobs plug should be grounded; make sure the plug socket is grounded. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your hob has been produced in compliance with 220-240 V ~ 50-60 Hz. electricity supply and requires a fuse of 16 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

WARNING: When making the connection, take safety precautions against turning on power unintentionally.

WARNING: The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

WARNING: If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

Wiring Diagram

WARNING: The electrical connection of the product must be done by an authorised and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

WARNING: Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the product without grounding according to local regulations.

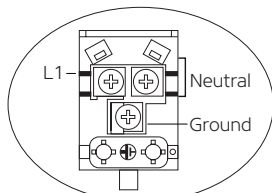
RISK OF ELECTROCUTION: Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

Wiring Diagram

Have an authorised person to connect your hob to the electrical connection in accordance with the following diagram.

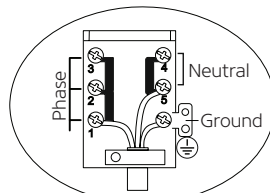
30-45-60-70-90 cm hob

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05VV-F 3G 0.75 mm²
H05VV-F 3G 1 mm²
H05VV-F 3G 1.5 mm²

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05VV-F 3G 1 mm²
H05VV-F 3G 1.5 mm²

Power supplies vary according to the electrical power that is used by the appliance. The following table should be considered during the power supply change.

0-690 W	H05VV-F 3G 0.75 mm ²
690-2300 W	H05VV-F 3G 1 mm ²
2300-3680 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²

GAS CONNECTION

RISK OF EXPLOSION: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

WARNING: Check if the appliance settings are compatible with the local distribution conditions (gas type and gas pressure) before placing the appliance.

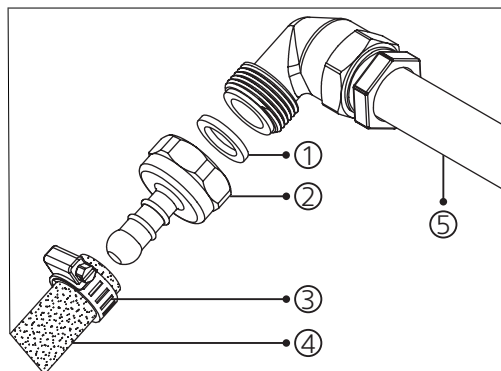
WARNING: The hose which is used for safety should be at least 40 cm and at most 125 cm.

This product should be installed according to installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

Use the appliance on a flat surface and in a well-ventilated environment.

LPG Connection

Attach the metal clamp to the hose coming from the LPG cylinder. Install one end of the hose by pushing it all the way to the hose inlet fitting on the back of the appliance by heating it in boiling water. Tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet fitting required for connection is as follows.



1. Gasket

2. Hose entry fitting

3. Metal clamp

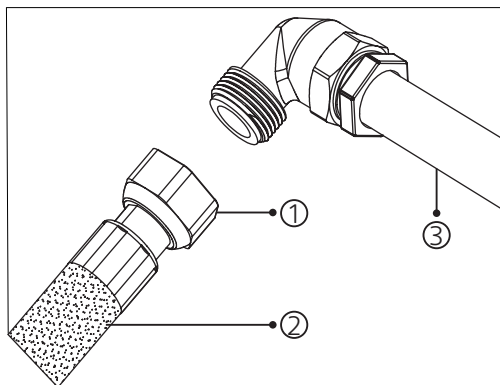
4. LPG connection hose

5. Main gas pipe

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Natural Gas Connection

Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and connection fitting required for connection is as follows.



1. Nut

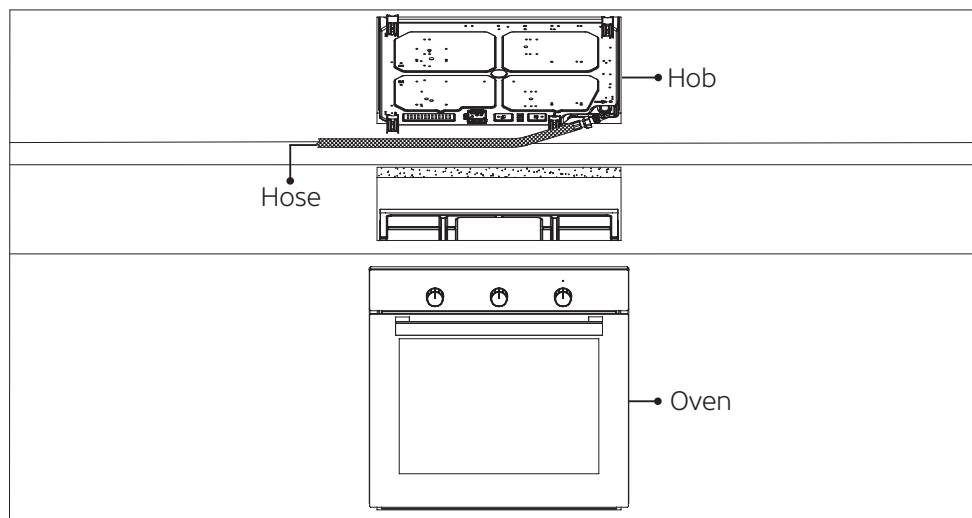
2. Natural gas connection hose

3. Main gas pipe

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

If Built-In Oven Is Placed Under Hob

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the hob, fasten the hose by use of clamp.



WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Sealing Check

Ensure that the knobs on the control panel are closed and the hood is open for sealing and gasket safety control.

Apply soap foam to the connection points. There will be foaming here if there is a leak/leakage.

WARNING: Never use any lighters, matches, lit cigarettes, or similar flammable materials when checking for gas leakage.

Ventilation Of Room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10 m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

Conversion From Natural Gas To LPG Or From LPG To Natural Gas

WARNING: Disconnect the product from gas and electricity.

RISK OF BURNS: If the product is hot, wait for it to cool down.

To Replace The Injector;

- 1.** Lift the grate, burner cover and burner of the product so that the injector is visible. (See Fig. 1)
- 2.** With the help of a screwdriver (7 mm) with the tip as shown in figure 2, remove the injector by turning it. (See Fig. 3)
- 3.** Replace the injectors with suitable ones according to the values in the injector table and the type of gas to be used in the appliance.

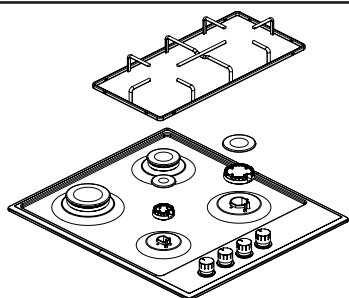


Figure 1

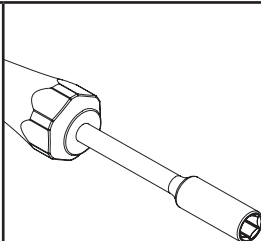


Figure 2

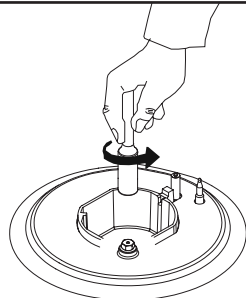


Figure 3

WARNING: Injector replacement should be done by an authorised service.

Flame Output Speed Setting

After replacing the injectors, it is also necessary to adjust the gas taps to the new type of gas.

Before starting the operation, make sure that the appliance plug is plugged in, the gas supply is on and the burners are completely placed.

Note: Gas setting screw for the low flame position must be loosened when switching from LPG to natural gas. During switching from natural gas to LPG, it should be tightened.

1. Put the hob burners in a low position and pull out the hob control knobs on the control panel. (See figure 4)

2. Tighten/loosen the gas setting screw shown in figure 5 with the help of a screwdriver of the proper size. (See figure 6) This enables the flame in the low position to increase or decrease. Adjust the proper gas setting so that the flame length is at least 4 mm.

3. For the final check, turn the flames of the hob burners to the highest and lowest positions. In both cases, the flame must be ignited.

4. Repeat these procedures for each burner of the hob.

5. After making the proper gas setting, install the control knobs in order to use the product.

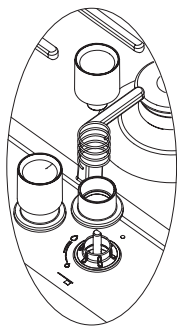


Figure 4

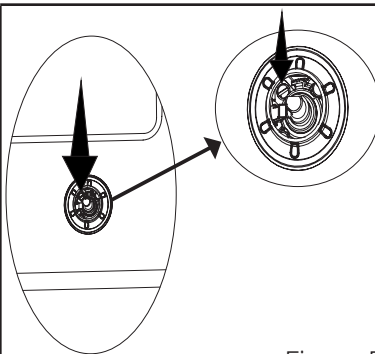


Figure 5

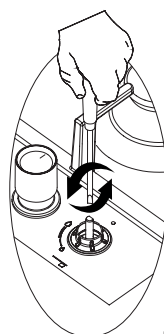
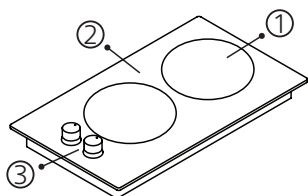


Figure 6

WARNING: Depending on the type of hob spout used in your product, the position of the gas setting screw may vary.

APPLIANCE INTRODUCTION

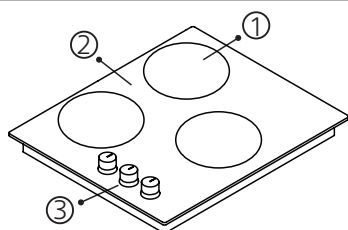


30 cm hob

1. Cooking zone

2. Glass or metal surface

3. Control knobs

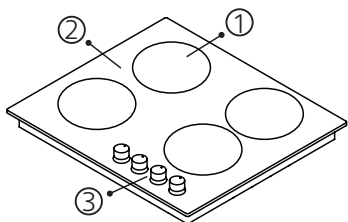


45 cm hob

1. Cooking zone

2. Glass or metal surface

3. Control knobs

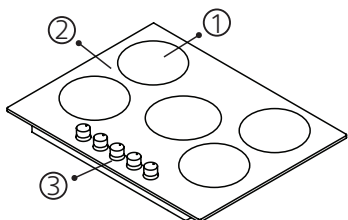


60 / 65 cm hob

1. Cooking zone

2. Glass or metal surface

3. Control knobs

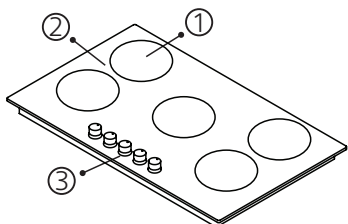


70 cm hob

1. Cooking zone

2. Glass or metal surface

3. Control knobs



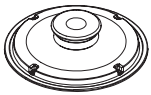
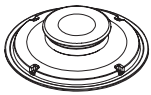
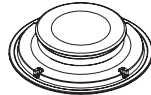
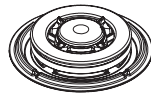
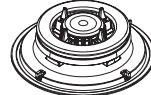
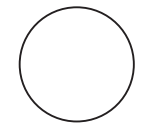
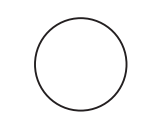
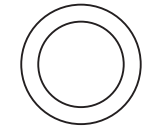
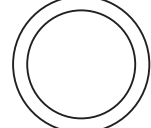
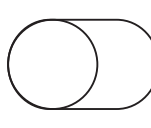
90 cm hob

1. Cooking zone

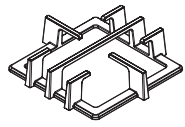
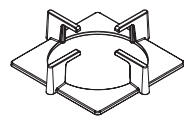
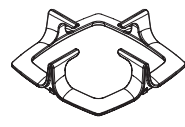
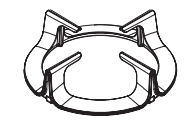
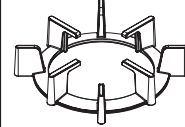
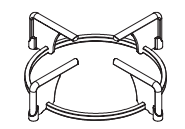
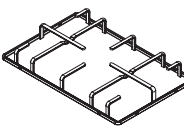
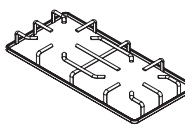
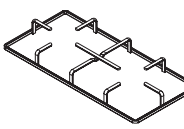
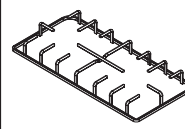
2. Glass or metal surface

3. Control knobs

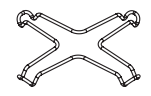
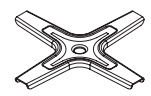
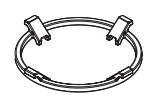
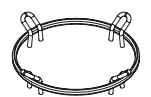
* Cooking Zones (Optional)

					
Small burner	Middle burner	Large burner	Wok burners		
					
Electric heater (Hot plate)	180 mm vitroceramic electric heater	140 mm vitroceramic electric heater	120 / 180 mm vitroceramic electric heater	220 / 300 mm vitroceramic electric heater	140 / 250 mm vitroceramic electric heater

* Grates (Optional)

* Accessories (Optional)

		Coffee adapter (coffee pot) Can be used for coffee pots. Ensure that the legs of the coffee adapter are completely seated on the hob grate and placed on the center of the hob.
		Wok burner adapter Can be used for wok pans. When flat-bottomed containers are used in the wok burner, the wok burner adapter should not be used. Wok burner adapter is suitable for convex containers.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

* 140 mm vitroceramic electric heater	1200 W
* 180 mm vitroceramic electric heater	1700 / 1800 W
* 120 / 180 mm vitroceramic electric heater	1700 W
* 140 / 250 mm vitroceramic electric heater	1800 W
* 220 / 300 mm vitroceramic electric heater	2400 W
* 80 mm electric heater (Hot plate)	450 W
* 145 mm electric heater (Hot plate)	1000 W
* 145 mm rapid electric heater (Hot plate)	1500 W
* 180 mm electric heater (Hot plate)	1500 W
* 180 mm rapid electric heater (Hot plate)	2000 W
Supply voltage	220-240 V ~ 50-60 Hz.

WARNING: Technical specification and injector table should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Injector Table

By Gas Type Burner Specifications	G20-20 mbar			G25-25 mbar		G20-25 mbar		G20-13 mbar	
	Natural gas			Natural gas		Natural gas		Natural gas	
Wok Burner (4.5)	Injector	1.60	mm	1.60	mm	1.35	mm	1.84	mm
	Gas Flow	0.421	m³/h	0.487	m³/h	0.418	m³/h	0.424	m³/h
	Power	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW
Wok Burner (3.5)	Injector	1.40	mm	1.40	mm	1.28	mm	1.60	mm
	Gas Flow	0.327	m³/h	0.379	m³/h	0.326	m³/h	0.330	m³/h
	Power	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok Burner (2.5)	Injector	1.15	mm	1.15	mm	1.06	mm	1.35	mm
	Gas Flow	0.234	m³/h	0.270	m³/h	0.233	m³/h	0.235	m³/h
	Power	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW
Wok Burner (2.4)	Injector	1.15	mm	1.15	mm	1.10	mm	-	mm
	Gas Flow	0.224	m³/h	0.260	m³/h	0.223	m³/h	-	m³/h
	Power	2.40	kW	2.40	kW	2.40	kW	-	kW
Wok Burner (1.9)	Injector	1.05	mm	1.05	mm	1.00	mm	-	mm
	Gas Flow	0.178	m³/h	0.206	m³/h	0.177	m³/h	-	m³/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW	-	kW
Large Burner	Injector	1.15	mm	1.15	mm	1.10	mm	1.45	mm
	Gas Flow	0.271	m³/h	0.314	m³/h	0.270	m³/h	0.273	m³/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium Burner	Injector	0.97	mm	0.97	mm	0.92	mm	1.10	mm
	Gas Flow	0.159	m³/h	0.184	m³/h	0.158	m³/h	0.160	m³/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small Burner	Injector	0.72	mm	0.72	mm	0.70	mm	0.85	mm
	Gas Flow	0.096	m³/h	0.103	m³/h	0.088	m³/h	0.090	m³/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

By Gas Type Burner Specifications	G30,28-30 mbar			G31-37 mbar		G30-50 mbar		G30-37 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Burner (4.5)	Injector	1.07	mm	1.07	mm	0.92	mm	1.00	mm
	Gas Flow	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Power	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW
Wok Burner (3.5)	Injector	0.96	mm	0.96	mm	0.76	mm	0.96	mm
	Gas Flow	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Power	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok Burner (2.5)	Injector	0.82	mm	0.82	mm	0.73	mm	0.78	mm
	Gas Flow	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Power	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW
Wok Burner (1.9)	Injector	0.68	mm	0.68	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas Flow	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW
Large Burner	Injector	0.85	mm	0.85	mm	0.75	mm	0.85	mm
	Gas Flow	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium Burner	Injector	0.65	mm	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas Flow	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small Burner	Injector	0.50	mm	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Gas Flow	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

Note: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.



SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical and gas installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity and gas installation is not suitable, call a certified plumber to arrange the utilities as necessary.

WARNING: Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorised persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity and gas should be followed when installing the product.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

WARNING: Keep the ventilation channels open.

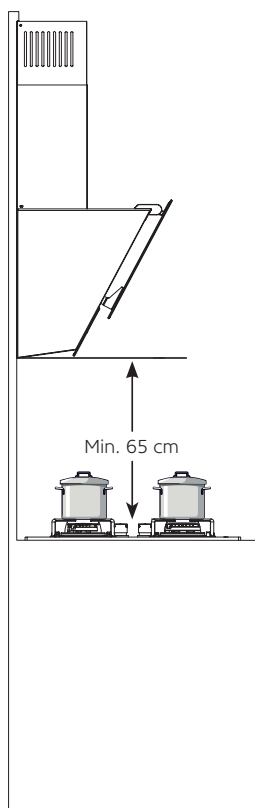
WARNING: Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.

WARNING: The product should be positioned to avoid any air flow that could impact ignition and to prevent the accumulation of unburned gas.

WARNING: All kinds of kitchen furniture next to the product, surfaces used, synthetic laminates and adhesives must strictly be resistant to heat. (Minimum 100 °C)

WARNING: The product must not be installed on top of refrigerating appliances, dishwashers, washing machines and dryers.

Right Installation Location



The product is designed in accordance with the kitchen countertops supplied from the market. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture.

If a hood or aspirator will be installed above the product, follow the instructions of the manufacturer of the hood or aspirator for height of installation. (Minimum 65 cm)

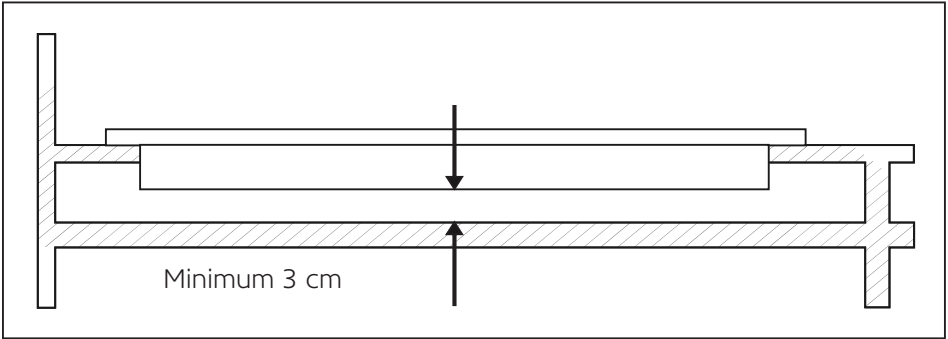
The countertop must be horizontally straight and fixed.

The gap in which the hob will be placed on the countertop must be cut according to the installation dimensions of the hob. The rules specified in the local standards related to electricity and gas should be followed when installing the product.

If it can touch the lower side of the product due to installing on a drawer countertop, this section should be separated with a wooden shelf.

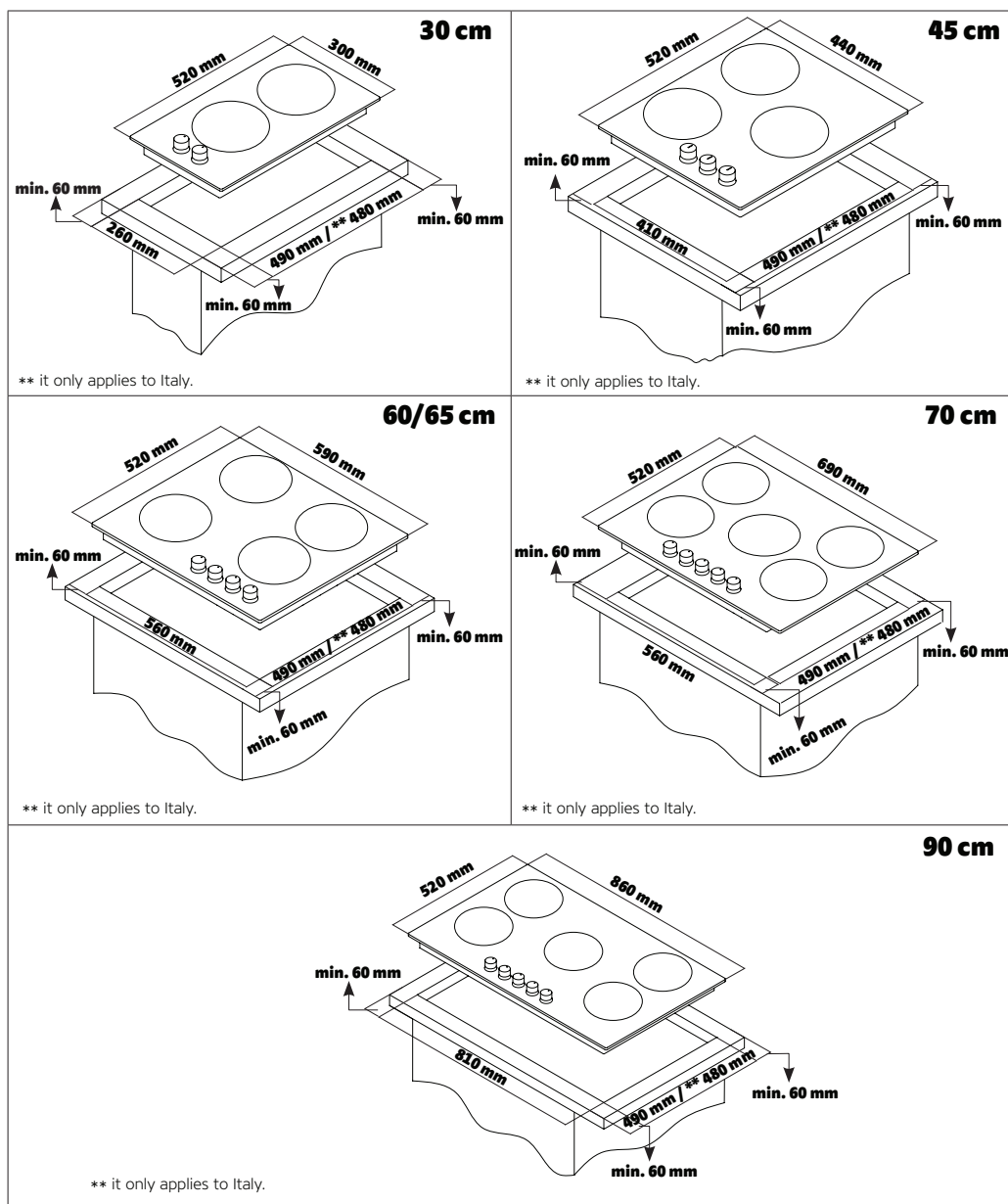
If your hob will be mounted near a wall from right-side or left-side, the minimum distance between the wall and the hob should be 60 mm.

When installing the product on a countertop with a cabinet, a (minimum 3 cm) shelf must be installed as illustrated in the image below in order to divide the cabinet from the product. This is not necessary if the product is installed on a built-in hob.



Counter Cut-Off Dimensions

Pay attention to the drawings and dimensions given below while making hob installation and adjusting counter cutting sizes.





Correct Installation For Metal Built-in Hob

Before starting the installation, disconnect the burner, burner covers and grates on the hob from the hob. After the installation is completed, place the separated parts on the hob.

- 1.** Place the hob on the countertop.
- 2.** Draw the area around the hob with a pen.
- 3.** After completing the drawing, remove the hob from the countertop.
- 4.** To prevent foreign materials and liquids from entering between the hob and the countertop, stick the paste given in the package in the middle of the line you have drawn. In the corners, fold the paste and increase the number of plaits until the clearances on the corners are filled.
- 5.** Place the corner back on the countertop so that it is on top of the paste.
- 6.** Secure the hob by using the clamps and screws supplied in the package.
- 7.** After fixing the hob, scrape off the remaining paste.

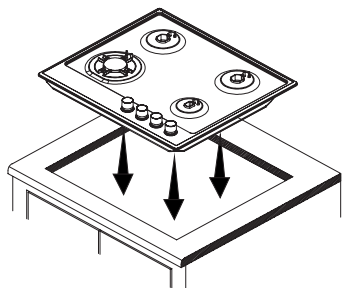
Correct Installation For Glass Built-in Hob

Before starting the installation, disconnect the burner, burner covers and grates on the hob from the hob. After the installation is completed, place the separated parts on the hob.

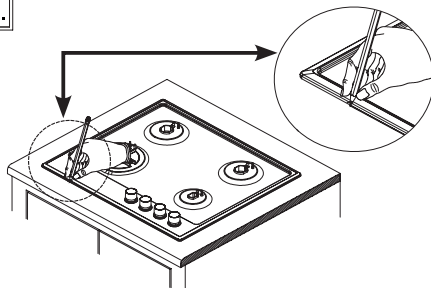
- 1.** Turn the hob upside down and put it on a flat floor.
- 2.** To prevent foreign materials and liquids from entering between the hob and the countertop, stick the wick provided in the package to the visible glass surfaces of the hob.
- 3.** Place the hob on the countertop.
- 4.** Secure the hob by using the clamps and screws supplied in the package.

Installation Diagram For Metal Built-in Hob

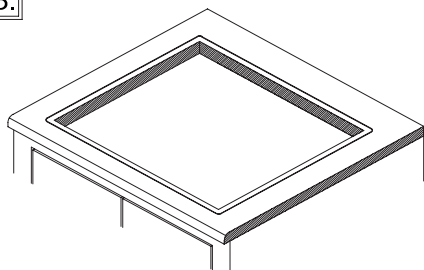
1.



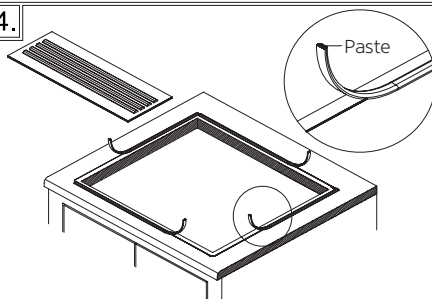
2.



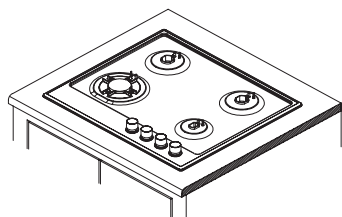
3.



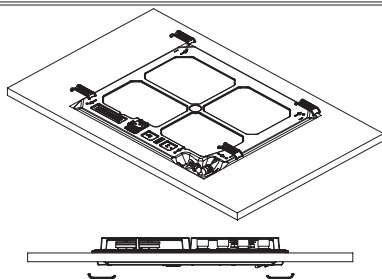
4.



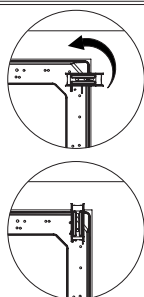
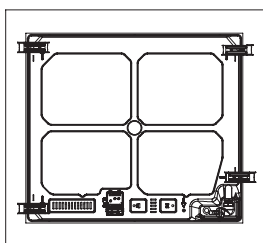
5.



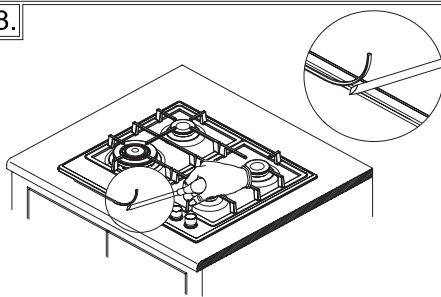
6.



7.

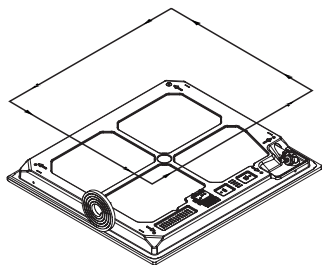


8.

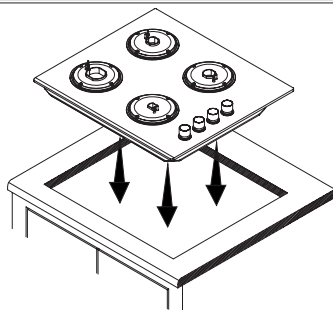


Installation Diagram For Glass Built-in Hob

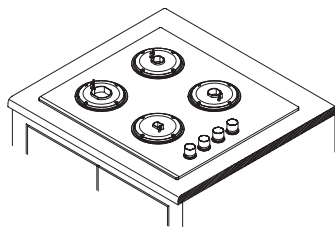
1.



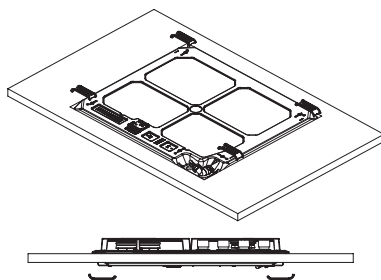
2.



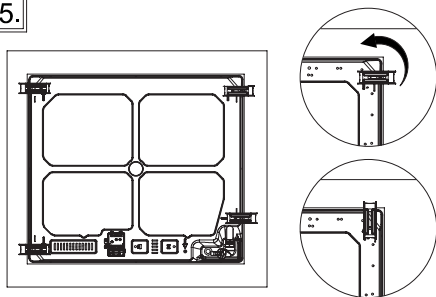
3.



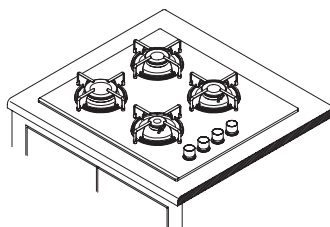
4.



5.

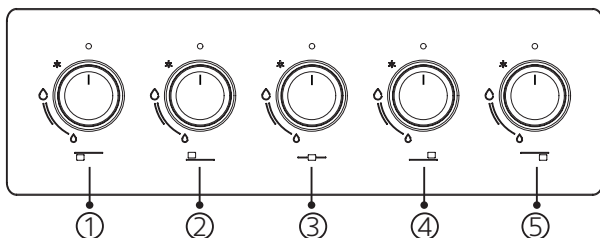


6.



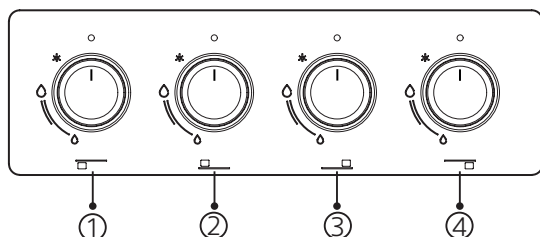
CONTROL PANEL

For Gas Hobs;



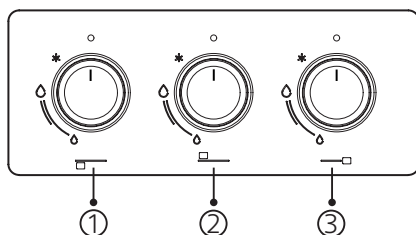
90-70 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Central burner
4. Rear right gas burner
5. Front right gas burner



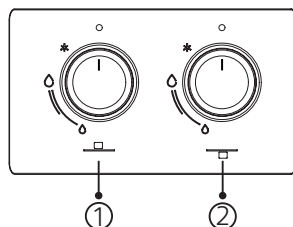
60/65 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Rear right gas burner
4. Front right gas burner



45 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Right burner

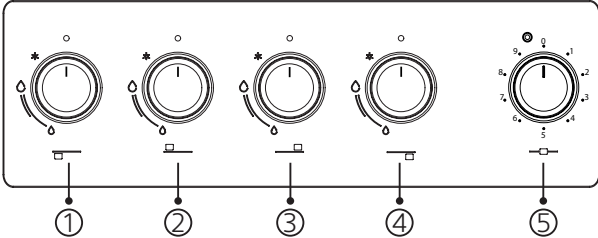
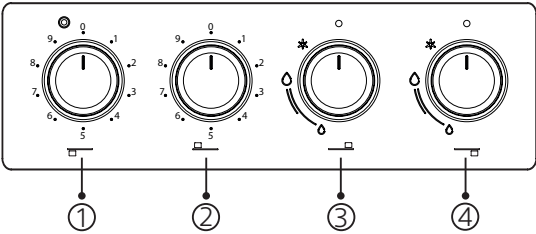
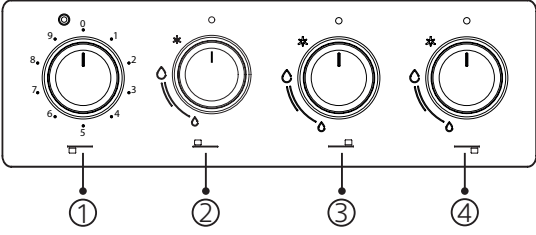
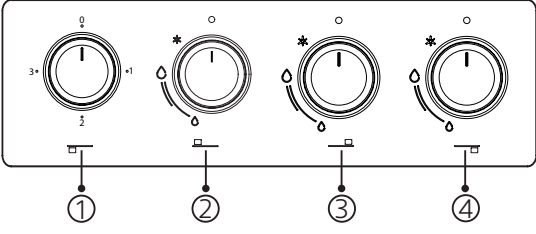


30 cm hob

1. Rear burner
2. Front burner

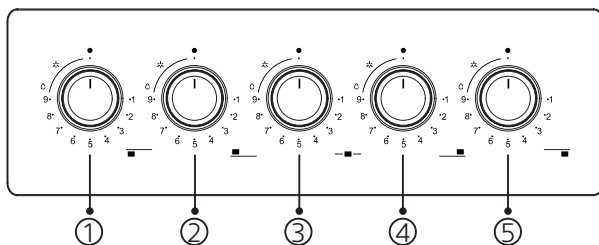
WARNING: The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

For Gas-Electric Hobs;

	90 cm hob 1. Front left gas burner 2. Rear left gas burner 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner 5. Electric heater
	60 cm hob 1. Front left electric heater 2. Rear left electric heater 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner
	60 cm hob 1. Front left electric heater 2. Rear left gas burner 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner
	60 cm hob 1. Front left electric heater 2. Rear left gas burner 3. Rear right gas burner 4. Front right gas burner

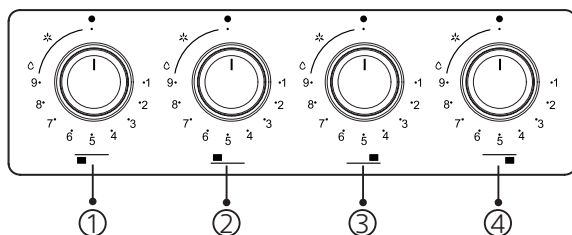
WARNING: The control panels above are only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

For Gas-Electric Multi-Step Hobs



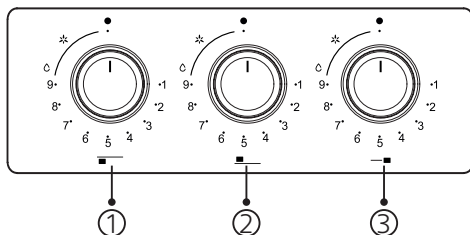
70-90 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Central burner
4. Rear right gas burner
5. Front right gas burner



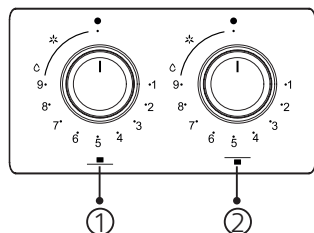
60 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Rear right gas burner
4. Front right gas burner



45 cm hob

1. Front left gas burner
2. Rear left gas burner
3. Right burner



30 cm hob

1. Rear burner
2. Front burner

WARNING: The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

USING THE APPLIANCE

Initial Use Of The Appliance

Remove any protective foils and labels that may be present on the device.

Before the first use, wipe the appliance with a damp cloth and dry it.

Wash the removable parts of the burners by hand with a sponge, some dishwashing detergent and hot water. Then after rinsing and drying the parts, assemble the burners back together. (See assembling the hob burner parts)

Connect the appliance to the gas and electricity. Metal parts are protected with a care product. Thus, when the appliance is switched on for the first time, odours and possibly smoke occur.

These resulting smell and smoke do not indicate that the appliance is malfunctioning or connected incorrectly and these are not harmful to health.

Using Gas Hob Section

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

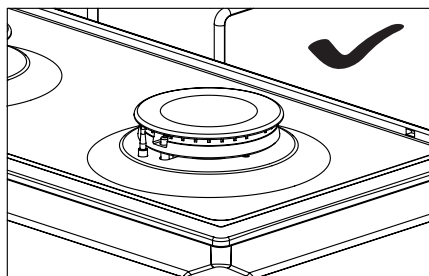


Figure 7

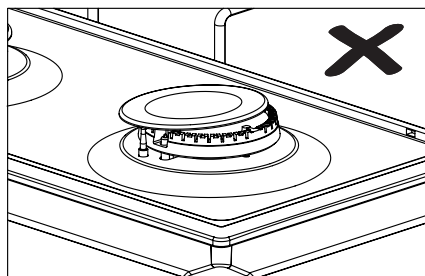


Figure 8

2. Before operating the hob burner, make sure that the burner body, burner ducts, burner pool and injector hole are dry and clean.

3. To use the hob burner of your preference, first press the knob in the direction of the arrow and wait 5 seconds for air to escape from the pipes (see Fig. 9).

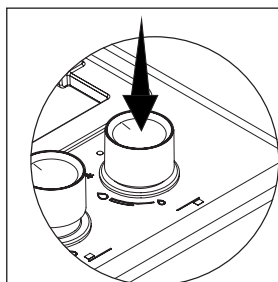


Figure 9

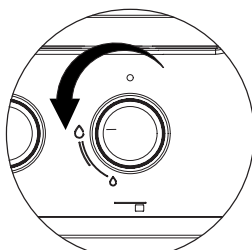


Figure 10

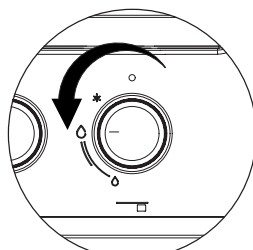


Figure 11

In models with manual ignition; you can ignite the burner of your preference with an igniter (match, lighter) by rotating the knob in the direction of the arrow (see Fig. 10).

*** On models with (automatic) ignition with a knob;** you can ignite the hob burner of your preference by pressing the knob in the direction of the arrow (see Fig. 9) and rotating the knob in the direction of the arrow (see Fig. 11).

WARNING: The ignition takes place by means of electricity in models with (automatic) ignition with a knob. Therefore, make sure that the product is electrically connected before using the product.

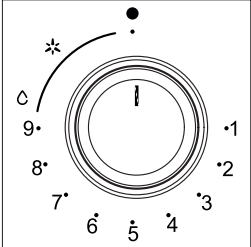
RISK OF EXPLOSION AND BURNING: When the hob burner is ignited, press and hold the knob for a maximum of 15 seconds for the flame checking system to operate. Holding down the knob for more time creates a risk of explosion and burning, as this will lead to the accumulation of gas. If there is no ignition, wait at least one minute. Then try to carry out ignition again.

Locations Of Cooking Burners

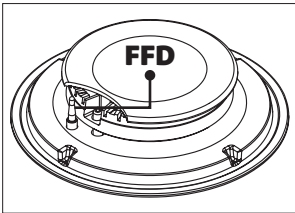
You can control cooking burner with the help of the knobs on the control panel of the appliance.

Off position		
Full flame		
Low flame		

For Multi Step Hobs;

	Off position		
	Full flame	9	
	Low flame	1	

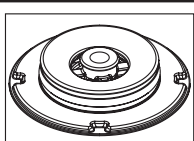
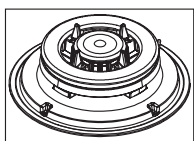
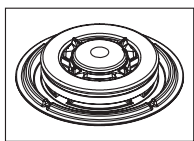
* Flame Failure Device (FFD)



For models with a flame failure device, wait 5-10 seconds with the knob pressed after carrying out the ignition in accordance with the instructions. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the hob is in working condition.

The flame failure device automatically cuts off the gas to the hob burner in the event that the hob fire is extinguished for any undesirable reason.

* Wok Burner



Wok burner is characterised by its fast cooking. It provides homogeneous heat distribution to the base of the pot at high temperature since it has a double ring flame system. It is ideal for short-term and high-temperature cooking. When you want to use a flat bottom pot in the wok burner, you should take the wok burner pot handler (wok burner adapter) from the hob.

Pot Diameters To Be Used On Hob Burners

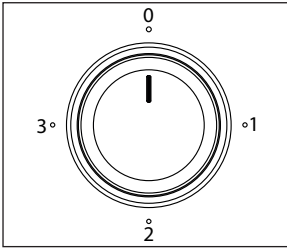
Burner type	Hobs With Glass Surface					
	30 cm hob	45 cm hob	60 cm side control	60 cm front control	70 cm front control	90 cm front control
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Large burner	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Burner type	Hobs With Metal Surface					
	30 cm hob	45 cm hob	60 cm side control	60 cm front control	70 cm front control	90 cm front control
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Large burner	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

WARNING: The pot diameter to be used in the products should be minimum 12 cm.

Using Electric Hob Section

* Electric (Hot plate) Cooking Zone



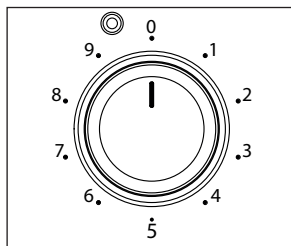
You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (**0**), you can stop the operation.

The heat levels of the electric cooking zones (hot plates) are given in the table.

Electric cooking zone (hot plate)	Level 1	Level 2	Level 3
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W

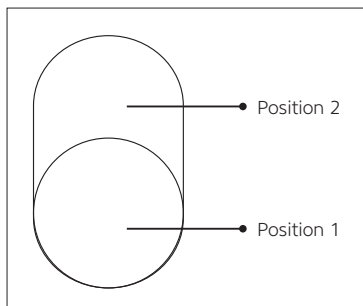
When using the electric cooking zones (hot plates), operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

* Electric (Vitreoceramic) Cooking Zone



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (**0**), you can stop the operation.

* Use Of Multi-Section Vitreoceramic Cooking Zones

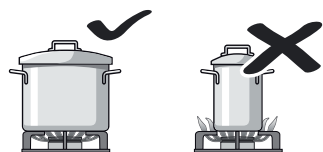


Multi-section cooking zones allow cooking with pots of different sizes on the same cooking zone. When these cooking zones are operated, the inner cooking section works first.

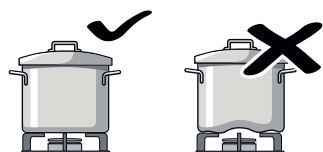
Turn the knob clockwise to change the active diameter of the multi-vitreoceramic cooking zone. As soon as the cooking section changes, a 'click' sound will be heard.

Note: The two different cooking zones of the multi-section vitreoceramic cooking zones do not work independently.

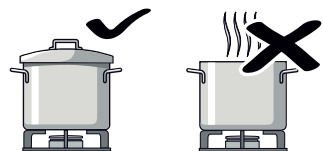
Proper Pot Use



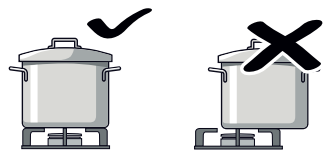
Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone. Flame should not reach the container sides.



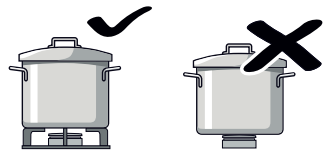
Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom. If you are using the wok burner adapter for the cooking process, you can use convex dishes.



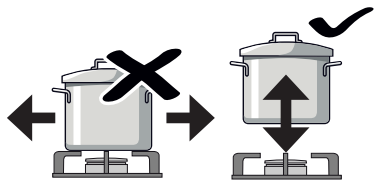
Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This cause you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.



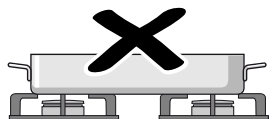
Center the dish exactly over the cooking zone. Otherwise, it may fall over.



Never place the utensils directly on the cooking zones, always place them on the grate. Before operating the product, make sure that the grates are in the correct place.



When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want.



Never use two burner or heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.



WARNINGS RELATED TO COOKING

WARNING: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

BURNING HAZARD: During its use, the heater elements of the appliance are hot. Avoid touching the heater elements! There might be the risk of burning.

WARNING: Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

WARNING: Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

WARNING: Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

WARNING: Ensure that the grates are fully seated on the hob plate. If the grate does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

WARNING: Do not place dishes and pots empty in exposed cooking zones.

WARNING: Rough pot and pan bases scratch the glass-ceramic surface. Use only pots and pans with smooth bases.



WARNING: Never prepare food directly on the glass surface. Always use a suitable cooking dish.

WARNING: Always turn off the cooking zones after each use.

WARNING: Do not operate the cooking zones without any pots and pans placed on them.

WARNING: Do not place the lids of the pots and pans on the cooking zones.

WARNING: When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want.

WARNING: Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

WARNING: Flames can ignite the oil filter of a hood. Never prepare flaming meals under a hood.



MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

WARNING: The surfaces of the burner parts and the grate get slightly dull over time. This is very normal and does not mean any material deterioration.

WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher! (excluding the accessories)

WARNING: Due to accidental opening of the appliance or residual heat when the appliance is covered; the material covered on the appliance may ignite, crack or melt. Never cover the appliance with a lid, a cloth or a protective foil.

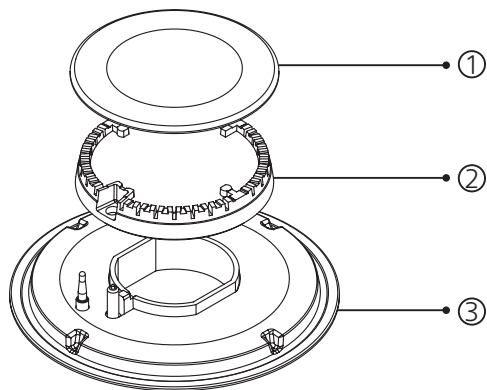
1. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers when cleaning glass surfaces, as scratching glass surfaces will cause breaking.

2. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents.

3. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

- 
- 4.** Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
- 5.** The device should be cleaned thoroughly after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.
- 6.** Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.
- 7.** Do not clean the appliance with hard tools such as brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.
- 8.** Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.
- 9.** Clean the control panel and knobs with a damp cloth and dry them with a dry cloth.
- 10.** Over time, the hob knobs may become difficult to rotate or not rotate at all, in which case the knobs must be replaced. Change should only be made by authorised service.
- 11.** Quickly clean the substances containing vinegar, lemon, salt, cola and similar acids and alkaline spilled on the appliance.
- 12.** Clean and dry the appliance and its accessories after every use.
- 13.** Clean the hobs cooking zones and all removable parts only by hand with a sponge cloth, a little detergent and hot water.
- 14.** Wipe the non-removable parts of the hobs cooking zones with a wet cloth.
- 15.** Wipe the ignition elements with a very well-wrung cloth. Then dry them with a clean cloth. Make sure that the flame holes and ignition plug are completely dry. Otherwise, there will be no spark at the end of the ignition process.
- 16.** If the appliance is not used for a longer time than usual, it must be thoroughly cleaned before it is restarted and checked by an authorised technician for proper operation.

Assembling The Hob Burner Parts



1. Burner cover

2. Burner body

3. Burner pool

Place the hobs burner body in the burner pool. Ensure that the burner body is placed in the burner pool by turning the burner body left and right. After this operation, place the burner cover exactly above the hob burner body.

WARNING: If the hob burner parts are not properly assembled after cleaning, the ignition performance is affected in a negative way.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service. In case you experience a problem about the product, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Centre.

Problem	Possible Cause	Remedy
No Ignition.	No sparks.	Check power supply.
	Hob cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
It ignites incorrectly.	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	Hob cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	Hobs are wet.	Carefully dry the hob covers.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition.	Hob cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Flame turns off during operation.	The holes in the flame spreader are contaminated with foreign matters.	Clean the holes in the flame spreader.
	Overflow food turns off the flame.	Switch off the hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong air flow turns off the flame.	Please check related hob and check the cooking area for air flows, for example, from an open window. Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame.	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas being used.
Unstable flame.	Burner cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	The holes in the flame spreader are contaminated with foreign matters.	Clean the holes in the flame spreader.
Gas odour.	Hob spout left open.	Check if any hob spouts are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to hob.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	The burners might be wet.	Dry the burners.



HANDLING RULES

1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.

2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.

3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

Future Handling Procedures

The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped.

Do not put other items on the product and carry it upright.

Do not drop the product during transport and protect it against impacts.

The product should be kept in normal position during transport.

During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.



RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

- 1.** Use as little water as possible during the cooking process.
- 2.** Use pans and pots that are sufficient for the amount of food.
- 3.** Use pans and pots of the type suitable for the amount of food for small quantities.
- 4.** Use pots and pans made of materials with good heat conduction. For example, pots and pans made of cast iron, steel, or enamel heat faster compared to glass or ceramic baking ware, consuming less energy.
- 5.** Select the lowest energy setting where the water can boil. Reduce the current energy setting to as low as possible to maintain the required temperature.
- 6.** Ensure that the cooking item is centred on the hob.
- 7.** If possible, only cook in pots and pans with lids. Thus, you will prevent unnecessary heat loss.

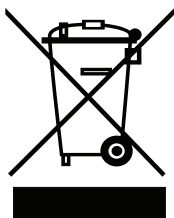
COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

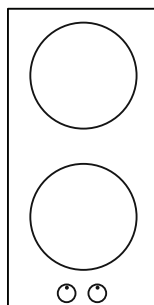
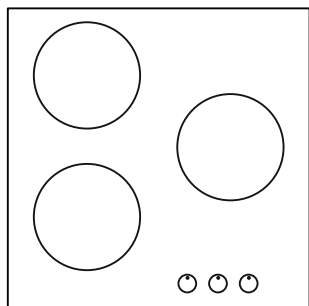
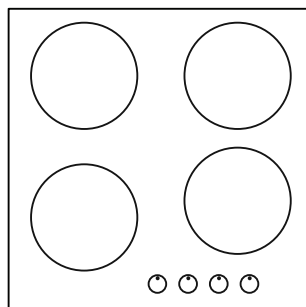
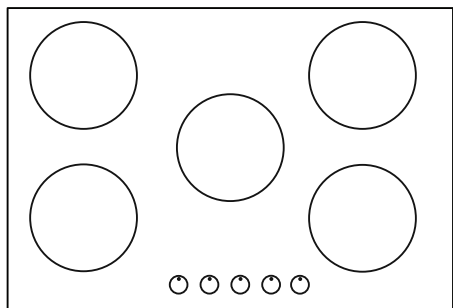
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

This appliance was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.





Innebygd Komfyr

Gass og elektrisk

Bruksanvisning



Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette produktet.

Vi har som mål å sikre at du optimalt og effektivt bruker dette produktet produsert i våre moderne anlegg under miljøvennlige og presise forhold med hensyn til total følelse av kvalitet.

Vi anbefaler at du leser bruksanvisningen nøye og oppbevarer den permanent før du bruker ovnen, slik at den beholder sine originale egenskaper i lang tid.

ADVARSEL: Denne bruksanvisningen er utarbeidet for flere modeller. Apparatet ditt vil kanskje mangle enkelte funksjoner beskrevet i bruksanvisningen.

Våre apparater er beregnet for husholdningsbruk. Den er ikke beregnet for kommersiell bruk.

Figurene i håndboken er skjematiske og er kanskje ikke i nøyaktig harmoni med produktet ditt.

Dette produktet har blitt produsert i moderne miljøvennlige fasiliteter uten skadelig miljøpåvirkning.

Funksjoner merket med * er valgfrie.

“Overensstemmelse med WEEE Forskriften.”

Innhold

Viktige advarsler_____	58
Strømtilkobling_____	68
Gasstilkobling_____	70
Apparatinntroduksjon_____	77
Tekniske spesifikasjoner_____	79
Konfigurasjon apparatet_____	82
Kontrollpanel_____	89
Bruk av apparatet_____	92
Advarsler knyttet til matlaging_____	99
Vedlikehold og rengjøring_____	101
Feilsøking_____	103
Håndteringsregler_____	105
Tips for energisparing_____	106
Overholdelse av WEEE-forskrifter og avfallshåndtering _____	107
Emballasjeinformasjon_____	107

VIKTIGE ADVARSLER

1. Les denne bruksanvisningen nøye. Kun da kan du bruke apparatet trygt og på riktig måte.

2. Installasjon og reparasjon bør alltid utføres av «**AUTORISERT SERVICEPERSONELL**». Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for operasjoner som utføres av ikke-kvalifiserte personer.

3. Konfigurasjonsbetingelsene for dette apparatet er spesifisert på typeskiltet eller på typeskiltet.

4. Dette apparatet er designet utelukkende for privat bruk.

5. ADVARSEL: Brannfare; ikke oppbevar materialene på kokeflaten.

6. ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler er varme under drift.

7. ADVARSEL: Dette apparatet er ment for matlaging. Det bør ikke brukes til andre formål, som f.eks. å varme opp et rom.

8. ADVARSEL: Aldri prøv å slukke brann med vann. Aldri slå av enhetskretsen og dekk deretter til flammen med et lokk eller et brannteppe.

9. VIKTIG: Matlagingsprosessen må overvåkes. Matlagingsprosessen må alltid overvåkes.

10. VIKTIG: Hvis glasset i apparatet er ødelagt, må du øyeblikkelig slå av et varmeelement og koble apparatet fra strømkilden, og ikke bruke apparatet.

11. Apparatet er ikke beregnet for bruk med et ekstern tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

12. For å unngå overoppheting bør ikke apparatet installeres bak et dekorativt deksel.

13. Hold barn under 8 år og kjæledyr vekk under drift.

14. Dette apparatet kan brukes av barn, som er 8 år og eldre, og personer med fysiske, hørsels- eller mentale problemer eller personer med mangel på erfaring eller kunnskap; så lenge det sikres tilsyn eller apparatet brukes trygt og det gis informasjon for å forstå farene involvert.

15. Barn under 8 år bør holdes vekk, hvis de ikke kan overvåkes kontinuerlig.



16. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring eller brukervedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og får tilsyn fra voksne.

17. Oppbevar apparatet og strømledningen vekk fra barn under 8 år.

18. Emballasjematerialene er farlige for barn. Hold emballasjemateriale utenfor barns rekkevidde.

19. Ikke plasser gjenstander som er tilgjengelige for barn på apparatet.

20. Unngå å berøre varmeelementene.

21. Legg gardiner, tyller, papir eller annet brannfarlig (antennelig) materiale vekk fra apparatet før du begynner å bruke apparatet. Ikke sett antannelige materialer på eller i apparatet.

22. Ikke bruk produktet hvis du er påvirket av medisiner og/eller alkohol, da dette kan påvirke dømmekraften din.

23. Kontroller at enheten er slått av etter hver bruk.

24. Ikke bruk apparatet hvis det er ødelagt eller synlig skadet.

25. Strømforsyningen til komfyren kan frakobles under ethvert bygge arbeid på hjemmet. Etter at du er ferdig med arbeidet, må komfyren kobles til på nytt av autorisert servicepersonell.

26. Hold ventilasjonskanalene åpne.

27. Ikke plasser metallbestikk slik som knif, gaffel, skje på overflaten til apparatet. De vil bli varme.

Metoder For Å Beskytte Kokeflater Av Keramisk Glass

Overflater av keramisk glass er uknekkelige og riperbestandige til en viss grad. For å unngå skade, gjør følgende:

1. Aldri hell vann på varme komfyrer.

2. Ikke stå på en keramisk glassplate.

3. Plutselig trykk, som for eksempel effekten av en fallende saltrister, kan være kritisk. Så ikke plasser slike gjenstander på et sted over kokeplatene.

4. Etter hver bruk må du kontrollere at bunnen av kokekaret og overflatene på kokesonen er rene og tørre.



5. Ikke skrell grønnsaker på kokeplatene. Sandkorn som faller fra grønnsakene, kan skrape glassplaten.

6. Ikke legg brennbare materialer som papp eller plast på ovnen. Objekter som tinn, sink eller aluminium (samt aluminiumsfolier eller tomme kaffekasser) kan smelte på varme kokeflater og dermed forårsake skade.

7. Pass på at du ikke lar sukkerholdige matvarer eller fruktjuicer komme i kontakt med de varme kokesonene. Den keramiske glassoverflaten kan bli misfarget av disse.

Elektrisk Sikkerhet

1. ADVARSEL: Kutt alle strømforbindelse før du for tilgang til terminalene.

2. ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

3. Koble apparatet til en jordet kontakt beskyttet med en sikring som samsvarer med verdiene angitt i det tekniske spesifikasjonsdiagrammet.

4. Få en autorisert tekniker til å sette i stand jordingsutstyr. Selskapet vårt skal ikke være ansvarlig for skader som oppstår som følge av at apparatet brukes uten jording i henhold til lokale forskrifter.

5. Strømbryterne til apparatet skal være plassert slik at brukeren kan nå dem når apparatet er installert.

6. Ikke berør ledningen med våte hender. Ikke trekk i ledning for å koble fra, hold alltid i ledningen.

7. Vask aldri apparatet ved å spraye eller helle vann på det! Det er risiko for elektrisk støt.

8. Når du bruker et elektrisk apparat i nærheten av apparatet, for eksempel en stavmikser, pass på at tilkoblingskabelen ikke berører det varme brettet. Isolasjonen til kabelen kan bli skadet.

■ ■ ■ ■

9. Ikke bruk avskjærte eller skadede ledninger eller skjøteledninger som ikke er originalen.

10. Sørg for at det ikke er væske eller fuktighet i uttaket der apparatstøpselet er satt inn.

11. Koble fra enheten under montering, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.

12. Sørg for at støpselet til apparatet er satt inn skikkelig i en veggkontakt for å unngå gnister.

13. Ikke bruk dampresere til å rengjør apparatet, da dette kan føre til elektrisks støt.

14. Apparatet bør installeres på en slik måte at den elektriske installasjonen kan kobles helt fra. Frakobling fra strømforsyning skal bli gitt med en bryter eller en integrert sikring installert på fast strømforsynings i henhold til bygningsreglene.

15. Apparatet er utstyrt med en **type "Y"**-kabel.

16. Faste forbindelser skal kobles til en strømforsyning for å muliggjøre flerpolet frakobling. For apparater med en spenningskategori under III, skal frakoblingsenheten kobles til fast strømforsyning i henhold til kablingsregler.

17. Kabelfestepunktet må beskyttes.

Gassikkerhet

1. Dette apparatet er ikke koblet til en evakueringsapparat for forbrenningsprodukter. Dette apparatet må kobles til og installeres i henhold til gjeldende installasjonsforskrifter. Forhold knyttet til ventilasjon må vurderes.

2. Når et gassdrevet matalingsapparat brukes: Fuktighet, varme og forbrenningsprodukter genereres i rommet. Først må du sørge for at kjøkkenet er godt ventilert når apparatet brukes og opprettholde naturlige ventilasjonsåpninger eller installere et mekanisk ventilasjonsutstyr.

3. Etter omfattende bruk av apparatet over lenger til, kan det bli nødvendig med ytterligere ventilasjon. Du kan f.eks. åpne et vindu eller justere mekanisk ventilasjon til et høyere nivå, hvis det finnes.

4. Dette apparatet må kun brukes på godt ventilerte steder i samsvar med gjeldende forskrifter. Les brukerveiledningen før du installerer eller bruker produktet!

5. Før du plasserer apparatet, må du sørge for at lokale nettverksforhold (gasstype og gasstrykk) tilfredsstiller apparatkravene.



6. Apparaet kan ikke kjøres i mer enn 15 sekunder. Hvis brenneren ikke er på etter 15 sekunder, stopp mekanismen og vent i minst ett minutt før du prøver å tenne brenneren igjen.

7. Alle typer operasjoner som skal utføres i forbindelse med gassinstallasjon må utføres av autoriserte og kompetente mennesker.

8. Hvis du har brukt produktet med en annen gassstype enn fabrikkleveringen, må du be autorisert servicepersonell om å utføre konverteringen.

9. For ytterligere drift må ventilator, gassrør og klemme skiftes ut periodisk i henhold til produsentens anbefalinger og etter behov.

10. Gass bør brenne godt i gassprodukter. Du kan tydelig se at gass brenner godt ved at du ser en blå flamme og at det brenner kontinuerlig. Hvis gassen ikke brenner tilstrekkelig, kan karbonmonoksid (CO) genereres. Karbonmonoksid er en fargeløs, luktløs og veldig giftig gass; selv små mengder kan ha dødelig effekt.

11. Be dine lokale gassleverandører om telefonnummeret til nødtjenester knyttet til gass og tiltak som må tas når gasslukst oppdages.

HVA DU BØR GJØR NÅR GASSLUKT OPPDAGES

- 1.** Ikke bruk naken flamme og ikke røyk.
 - 2.** Ikke bruk elektriske brytere. (For eksempel: lampebryter eller dørklokke)
 - 3.** Ikke bruk telefon eller mobiltelefon.
 - 4.** Åpne dør og vinduer.
 - 5.** Lukk alle ventiler på apparater som bruker gass og gassmålerne.
 - 6.** Ring brannvesenet fra en telefon utenfor hjemmet.
 - 7.** Kontroller alle slanger og slangetilkoblinger for lekkasje. Hvis du lukter gass, forlat huset og advar naboene dine.
 - 8.** Ikke gå inn i huset før myndighetene bekrefter at det er trygt.
-

FORUTSATT BRUK

- 1.** Dette produktet er utviklet for hjemmebruk. Kommersiell bruk av produktet er ikke tillatt.
 - 2.** Dette apparatet kan kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til andre formål, som f.eks. å varme opp et rom.
 - 3.** Produsenten påtar seg intet ansvar for eventuelle skader forårsaket av feil bruk eller feilhåndtering.
 - 4.** Levetiden til produktet har kjøpt er 10 år. Dette er perioden der reservedeler som kreves for å bruke produktet som definert blir gitt av produsenten.
-



STRØMTILKOBLING

Denne platetoppen skal være riktig installert og tilkoblet av det autoriserte serviceverkstedet og i henhold til produsentens instruksjoner.

ADVARSEL: De elektriske tilkoblingene til apparatet skal kun gjøres med (jordede) stikkontakter med et jordingssystem som er lagt i henhold til reglene.

Kontakt en autorisert elektriker hvis det ikke finnes en passende stikkontakt for det jordede systemet der apparatet ditt skal plasseres. Produsenten er overhodet ikke ansvarlig for skader forårsaket av ujordede stikkontakter koblet til apparatet.

Komfyren din samsvarer med beskyttelsesklasse I. Komfyrens støpsel skal være jordnet; sørg for at stikkontakten er jordnet. Pluggen skal plasseres slik at den er tilgjengelig etter installasjon.

Komfyren din er produsert i samsvar med 220-240 V ~ 50/-60 Hz. strømforsyning og krever en sikring på 16 A. Hvis strømnettet ditt ikke gir disse spesifikasjonene, kontakt en elektriker eller en autorisert service.

ADVARSEL: Når du oppretter tilkoblingen, må du ta sikkerhetstiltak mot å slå på strømmen utilsiktet.

ADVARSEL: Strømforsyningskabel bør ikke berøre de varme delene til apparatet.

ADVARSEL: Hvis strømledningen er skadet, må denne ledningen erstattes av produsenten eller produsentens servicerepresentant eller like kvalifiserte personell for å unngå farlige situasjoner.

Koblingsskjema

ADVARSEL: Den elektriske tilkoblingen til produktet må gjøres av autorisert og sertifisert personell. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes operasjoner som utføres av ikke-kvalifiserte personer.

ADVARSEL: Få en autorisert tekniker til å sette i stand jordingsutstyr. Produksjonsselskapet vårt skal ikke være ansvarlig for skader som oppstår som følge av at produktet brukes uten jording i henhold til lokale forskrifter.

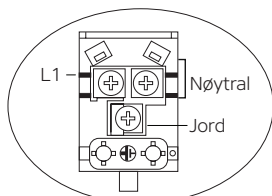
RISIKO FOR ELEKTRISK SJOKK: Før du utfører noen operasjon på de elektriske ledningene, fjern den elektriske tilkoblingen til apparatet.

Koblingsskjema

Få en autorisert person til å koble komfyren til den elektriske forbindelsen i henhold til følgende diagram.

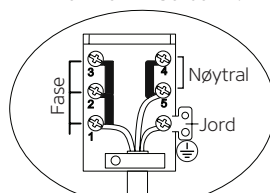
30-45-60-70-90 cm komfyr

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05VV-F 3G 0.75 mm²
H05VV-F 3G 1 mm²
H05VV-F 3G 1.5 mm²

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05VV-F 3G 1 mm²
H05VV-F 3G 1.5 mm²

Strømforsyningen varierer i henhold til den elektriske strømmen som brukes av apparatet. Følgende tabell bør vurderes under bytte av strømforsyning.

0-690 W	H05VV-F 3G 0.75 mm ²
690-2300 W	H05VV-F 3G 1 mm ²
2300-3680 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²

GASSTILKOBLING

EKSPLOSJONSFARE: Slå av gassforsyningen før du starter arbeid knyttet til gassinstallasjon. Eksplosjonsfare.

ADVARSEL: Alle typer arbeid som skal utføres på gassutstyr og -systemer bør utføres av autoriserte og kvalifiserte personer. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes operasjoner som utføres av ikke-kvalifiserte personer.

ADVARSEL: Sjekk om apparatinnstillingene er kompatible med de lokale distribusjonsforholdene (gassstype og gasstrykk) før du plasserer apparatet.

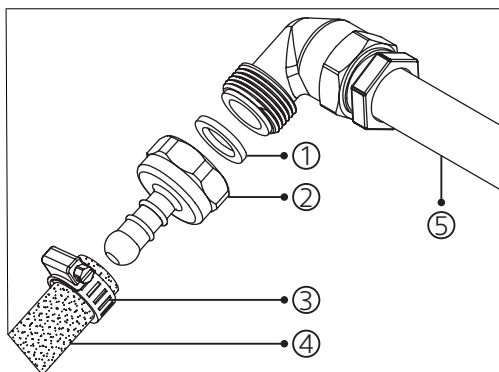
ADVARSEL: Slangen som brukes for sikkerhet bør være minst 40 cm og maksimalt 125 cm.

Dette produktet skal installeres i henhold til gjeldende installasjonsforskrifter. Forhold knyttet til ventilasjon må vurderes.

Bruk apparatet på en flat overflate og på et godt ventilert sted.

LPG-Tilkobling

Fest metallklemmen til slangen som kommer fra LPG-sylinderen. Installer den ene enden av slangen ved å skyve den helt inn til slangeinnløpet på baksiden av apparatet ved å varme den opp i kokende vann. Stram med en skrutrekker ved å føre klemmen til enden av slangen. Se etter gasslekkasje og fullfør tilkoblingen. Slangen og pakningens innløpskobling som kreves for tilkobling er som følger.



1. Pakning

2. Slangeinnføringskobling

3. Metallklemme

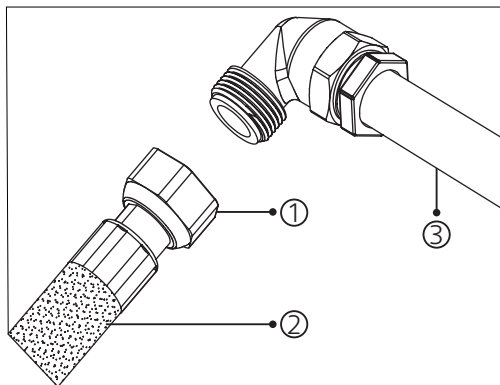
4. Lpg-tilkoblingslange

5. Hovedgassrør

ADVARSEL: Ikke flytt gasstilkoblet apparat. Enhver kraft kan forårsake gasslekkasje da det kan løsne slangen.

Tilkobling For Naturgass

Vri mutteren for å feste slangen til hovedgassrøret. Se etter gasslekkasje og fullfør tilkoblingen. Slangen og koblingsstykket som kreves for tilkobling er som følger.



1. Mutter

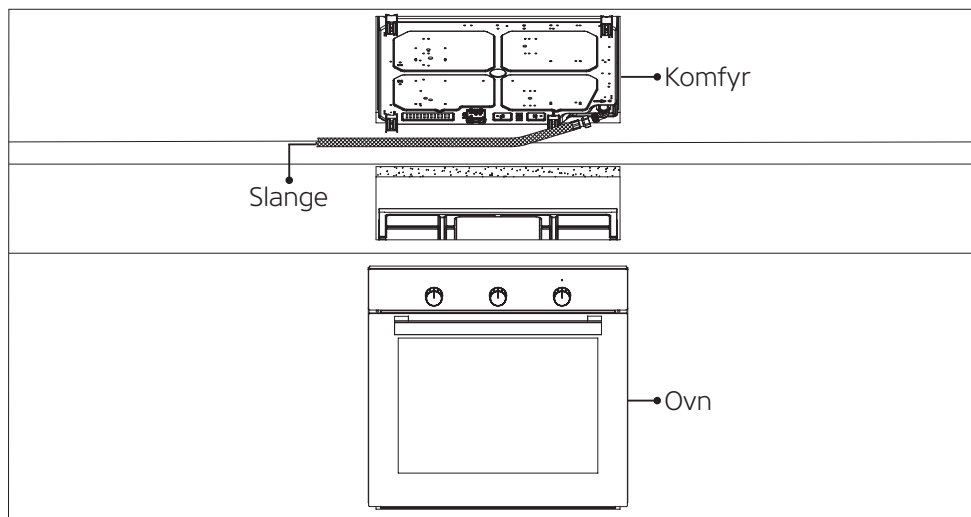
2. Tilkoblingsslange for naturgass

3. Hovedgassrør

ADVARSEL: Ikke flytt gasstilkoblet apparat. Enhver kraft kan forårsake gasslekkasje da det kan løsne slangen.

Hvis Innebygd Ovn Er Plassert Under Koketoppen

Gassrøret bør festes slik at de ikke kommer i kontakt med ovnen nedenfor, skarpe kanter og hjørner, og det må ikke trekkes slik at det blir vridd og spent. Foreta gasstilkoblingen fra den høyre delen av koketoppen ved å feste slangen med en klemme.



ADVARSEL: Ikke flytt gasstilkoblet apparat. Enhver kraft kan forårsake gasslekkasje da det kan løsne slangen.

Forseglingssjekk

Sørg for at knottene på kontrollpanelet er lukket og ventilatoren er åpen for tetting og pakningssikkerhetskontroll.

Bruk såpeskum på tilkoblingspunktene. Det blir skum her hvis det er lekkasje.

ADVARSEL: Bruk aldri lightere, fyrstikker, tente sigaretter eller lignende brennbare materialer når du sjekker for gasslekkasje.

Romventilasjon

Luften som skal brukes til brenning må komme fra romluften og gassene som slippes ut må være gitt direkte i rommet. God romventilasjon er nødvendig for å bruke produktet trygt. Hvis ingen vinduer eller rom som kan brukes til ventilasjon er tilgjengelige, må du montere ytterligere ventilasjon. Hvis rommet har en døråpning utenfor, trenger du imidlertid ikke å lage ventilasjonshull.

Romstørrelse	Ventilasjonsåpning
Mindre enn 5 m ³	min. 100 cm ²
Mellom 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Større enn 10 m ³	ikke nødvendig
I kjeller	min. 65 cm ²

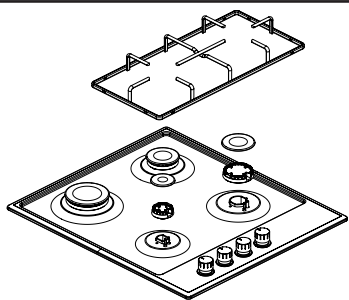
Omdanning Fra Naturgass Til LPG Eller Fra LPG Til Naturgass

ADVARSEL: Koble produktet fra gass og elektrisitet.

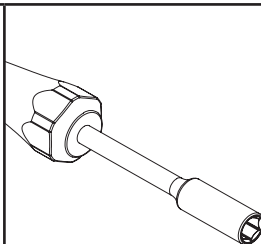
RISIKO FOR BRANN: Hvis produktet er varmt, vent til det har kjølt seg ned.

For Å Skifte Ut Injektoren;

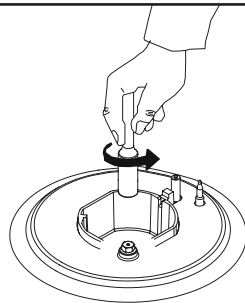
- 1.** Løft risten, brennerdekselet og brenneren til produktet slik at injektoren er synlig. (Se fig. 1)
- 2.** Ved hjelp av en skrutrekker (7 mm) med spissen som vist i figur 2, fjern injektoren ved å vri den. (Se fig. 3)
- 3.** Skift ut injektorene med passende injektorer i henhold til verdiene i injektortabellen og typen gass som skal brukes i apparatet.



Figur 1



Figur 2



Figur 3

ADVARSEL: Utskifting av injektor bør gjøres av autorisert servicepersonell.

Innstilling Av Flammeutgangshastighet

Etter å ha byttet injektorene, er det også nødvendig å justere gasskranene til den nye typen gass.

Før du starter operasjonen, sørg for at apparatets støpsel er koblet til, gasstilførselen er på og brennerne er helt plassert.

Merk: Gassinnstillingsskrue for lav flammestilling må løsnes ved overgang fra LPG til naturgass. Ved overgang fra naturgass til LPG bør den strammes.

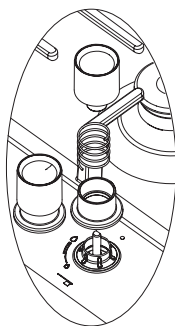
1. Sett komfyrbrennerne i lav posisjon og trekk ut komfyrkontrollknappene på kontrollpanelet. (Se fig. 4)

2. Stram/løsne gassinnstillingsskruen vist i figur 5 ved hjelp av en skrutrekker av riktig størrelse. (Se fig. 6) Dette gjør at flammen i lav posisjon kan øke eller redusere. Juster riktig gassinnstilling slik at flammelengden er minst 4 mm.

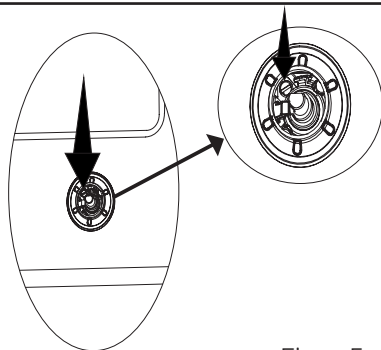
3. For den siste kontrollen, vri flammene til komfyrbrennerne til høyeste og laveste posisjon. I begge tilfeller må flammen tennes.

4. Gjenta disse prosedyrene for hver brenner i komfyren.

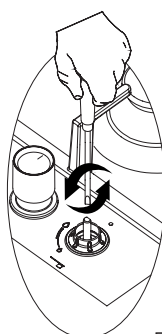
5. Etter å ha gjort riktig gassinnstilling, installer kontrollknappene for å bruke produktet.



Figur 4



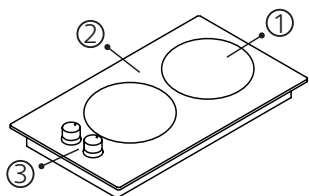
Figur 5



Figur 6

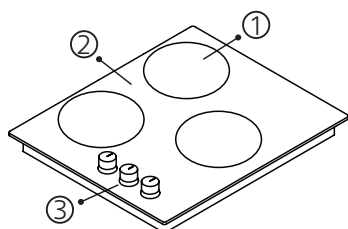
ADVARSEL: Avhengig av typen koketut som brukes i produktet ditt, kan plasseringen av gassinnstillingsskruen variere.

APPARATINTRODUKSJON



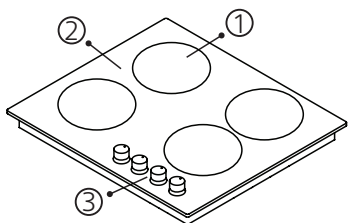
30 cm komfyr

1. Kokesone
2. Glass- eller metalloverflate
3. Kontrollknapper



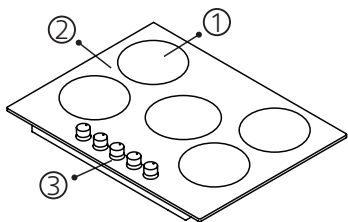
45 cm komfyr

1. Kokesone
2. Glass- eller metalloverflate
3. Kontrollknapper



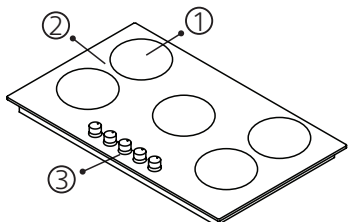
60 / 65 cm komfyr

1. Kokesone
2. Glass- eller metalloverflate
3. Kontrollknapper



70 cm komfyr

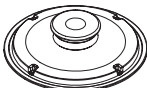
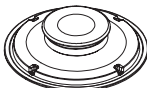
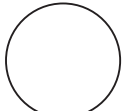
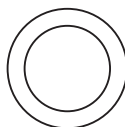
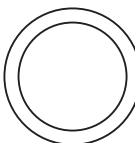
1. Kokesone
2. Glass- eller metalloverflate
3. Kontrollknapper



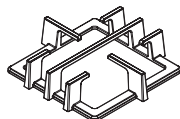
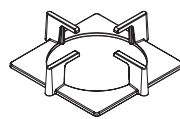
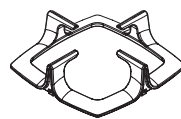
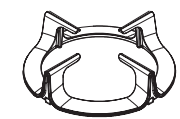
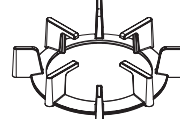
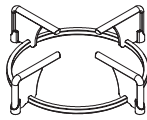
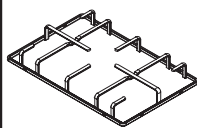
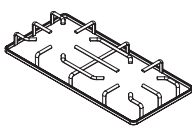
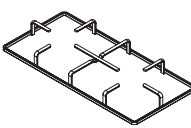
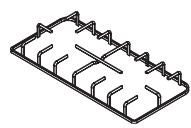
90 cm komfyr

1. Kokesone
2. Glass- eller metalloverflate
3. Kontrollknapper

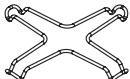
* Kokesoner (Valgfritt)

					
Liten brenner	Mellomstor brenner	Stor brenner	Wok-brennere		
					
Elektrisk varmeovn (kokeplate)	180 mm vitrokeramisk elektrisk varmeapparat	140 mm vitrokeramisk elektrisk varmeapparat	120 / 180 mm vitrokeramisk elektrisk varmeovn	220 / 300 mm vitrokeramisk elektrisk varmeapparat	140 / 250 mm vitrokeramisk elektrisk varmeovn

* Rister (Valgfritt)

* Tilbehør (Valgfritt)

		Kaffeadapter (kaffekanne) Kan brukes til kaffepotter. Pass på at bena på kaffeadapteren sitter helt på komfyrsten og plassert på midten av koketoppen.
		Wok-brenneradapter Kan brukes til wok-panner. Når det brukes flatbunnede beholdere i wok-brenneren, bør ikke wok-brenneradapteren brukes. Wok-brenneradapter er egnet for konvekse beholdere.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

* 140 mm vitrokeramisk elektrisk varmeovn	1200 W
* 180 mm vitrokeramisk elektrisk varmeovn	1700 / 1800 W
* 120 / 180 mm vitrokeramisk elektrisk varmeovn	1700 W
* 140 / 250 mm vitrokeramisk elektrisk varmeovn	1800 W
* 220 / 300 mm vitrokeramisk elektrisk varmeovn	2400 W
* 80 mm elektrisk varmeovn (kokeplate)	450 W
* 145 mm elektrisk varmeovn (kokeplate)	1000 W
* 145 mm hurtig elektrisk varmeovn (kokeplate)	1500 W
* 180 mm elektrisk varmeovn (kokeplate)	1500 W
* 180 mm hurtig elektrisk varmeovn (kokeplate)	2000 W
Forsyningsspenning	220-240 V ~ 50-60 Hz.

ADVARSEL: Teknisk spesifikasjon og injektortabell bør tas i betraktning i endringen som skal gjøres av den autoriserte tjenesten. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for problemer som oppstår på grunn av feil modifikasjon.

ADVARSEL: De tekniske spesifikasjonene kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

ADVARSEL: Verdiene som følger med apparatet eller tilhørende dokumenter er laboratoriemålinger i henhold til de respektive standardene. Disse verdiene kan variere avhengig av bruks- og miljøforhold.

Injektortabell

Etter gasstype Brennerspesifikas- joner	G20-20 mbar			G25-25 mbar		G20-25 mbar		G20-13 mbar	
	Naturgass			Naturgass		Naturgass		Naturgass	
Wok Brenner (4.5)	Injektor	1.60	mm	1.60	mm	1.35	mm	1.84	mm
	Gasstrøm	0.421	m³/t	0.487	m³/t	0.418	m³/t	0.424	m³/t
	Effekt	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW
Wok Brenner (3.5)	Injektor	1.40	mm	1.40	mm	1.28	mm	1.60	mm
	Gasstrøm	0.327	m³/t	0.379	m³/t	0.326	m³/t	0.330	m³/t
	Effekt	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok Brenner (2.5)	Injektor	1.15	mm	1.15	mm	1.06	mm	1.35	mm
	Gasstrøm	0.234	m³/t	0.270	m³/t	0.233	m³/t	0.235	m³/t
	Effekt	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW
Wok Brenner (2.4)	Injektor	1.15	mm	1.15	mm	1.10	mm	-	mm
	Gasstrøm	0.224	m³/t	0.260	m³/t	0.223	m³/t	-	m³/t
	Effekt	2.40	kW	2.40	kW	2.40	kW	-	kW
Wok Brenner (1.9)	Injektor	1.05	mm	1.05	mm	1.00	mm	-	mm
	Gasstrøm	0.178	m³/t	0.206	m³/t	0.177	m³/t	-	m³/t
	Effekt	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW	-	kW
Stor Brenner	Injektor	1.15	mm	1.15	mm	1.10	mm	1.45	mm
	Gasstrøm	0.271	m³/t	0.314	m³/t	0.270	m³/t	0.273	m³/t
	Effekt	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium Brenner	Injektor	0.97	mm	0.97	mm	0.92	mm	1.10	mm
	Gasstrøm	0.159	m³/t	0.184	m³/t	0.158	m³/t	0.160	m³/t
	Effekt	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Liten Brenner	Injektor	0.72	mm	0.72	mm	0.70	mm	0.85	mm
	Gasstrøm	0.096	m³/t	0.103	m³/t	0.088	m³/t	0.090	m³/t
	Effekt	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

Etter gasstype Brennerspesifikas- joner	G30,28-30 mbar			G31-37 mbar		G30-50 mbar		G30-37 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Brenner (4.5)	Injektor	1.07	mm	1.07	mm	0.92	mm	1.00	mm
	Gasstrøm	259	g/t	338	g/t	255	g/t	257	g/t
	Effekt	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW	4.50	kW
Wok Brenner (3.5)	Injektor	0.96	mm	0.96	mm	0.76	mm	0.96	mm
	Gasstrøm	203	g/t	197	g/t	197	g/t	201	g/t
	Effekt	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok Brenner (2.5)	Injektor	0.82	mm	0.82	mm	0.73	mm	0.78	mm
	Gasstrøm	145	g/t	189	g/t	141	g/t	143	g/t
	Effekt	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW	2.50	kW
Wok Brenner (1.9)	Injektor	0.68	mm	0.68	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gasstrøm	110	g/t	143	g/t	108	g/t	110	g/t
	Effekt	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW
Stor Brenner	Injektor	0.85	mm	0.85	mm	0.75	mm	0.85	mm
	Gasstrøm	168	g/t	163	g/t	163	g/t	166	g/t
	Effekt	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium Brenner	Injektor	0.65	mm	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gasstrøm	98	g/t	96	g/t	96	g/t	97	g/t
	Effekt	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Liten Brenner	Injektor	0.50	mm	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Gasstrøm	55	g/t	53	g/t	55	g/t	54	g/t
	Effekt	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

Merk: Diameterverdiene som er skrevet på injektorene er spesifisert uten et komma. For eksempel: Diameteren på 1,70 mm er spesifisert som 170 på injektoren.



KONFIGURASJON AV APPARATET

Kontroller at elektriske og gassinstallasjon er gjort riktig slik at apparatet kan settes i bruk. Hvis den elektriske og gassinstallasjonen ikke er egnet, ring en sertifisert rørlegger for å ordne tilkoblingene etter behov.

ADVARSEL: Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader forårsaket av operasjoner som utføres av ikke-kvalifiserte personer.

ADVARSEL: Det er kundens ansvar å forberede stedet der produktet skal plasseres, og også klargjøre den elektriske installasjonen.

ADVARSEL: Reglene spesifisert i de lokale standardene knyttet til elektrisitet og gass bør følges ved installasjon av produktet.

ADVARSEL: Kontroller for skade på apparatet før du installerer det. Ikke installer produktet hvis det er skadet. Skadede produkter kan utgjøre en helsemessig risiko.

ADVARSEL: Hold ventilasjonskanalene åpne.

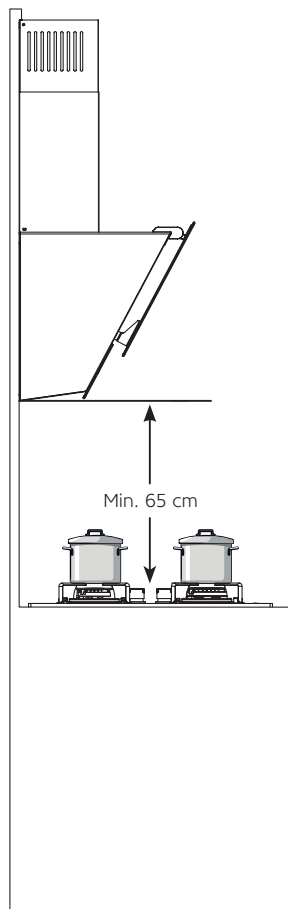
ADVARSEL: Riktig personlig verneutstyr bør brukes og gjeldende sikkerhetsforskrifter bør følges under installasjonen.

ADVARSEL: Produktet bør plasseres for å unngå luftstrøm som kan påvirke antennelse og for å forhindre opphopning av uforbrent gass.

ADVARSEL: Alle typer kjøkkenmøbler ved siden av produktet, overflater som brukes, syntetiske lamina-ter og lim må strengt tatt være motstandsdyktig mot varme. (Minimum 100 °C)

ADVARSEL: Produktet må ikke installeres på toppen av kjøleapparater, oppvaskmaskiner, vaskemas-kiner og tørketromler.

Høyre Installasjonssted



Produktet er designet i henhold til kjøkkenbene-
ne levert fra markedet. Det må være en sikker
klaring mellom produktet og kjøkkenvegger eller
møbler.

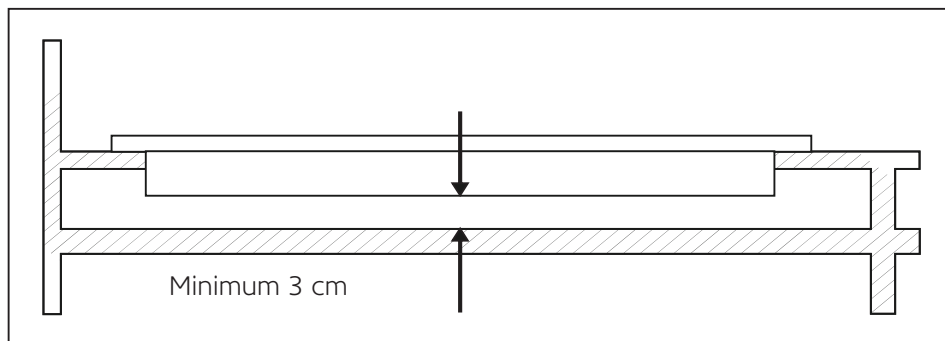
Hvis en hette eller ventilator skal installeres over
produktet, følg anvisningene fra produsenten av
ventilatoren eller aspiratoren for monteringshøy-
de. (Minimum 65 cm)

Benkeplaten skal være horisontalt rett og fast.
Gapet som komfyren skal plasseres i på benke-
platen, må kuttes i henhold til installasjonsdi-
mensionene til komfyren. Reglene spesifisert i de
lokale standardene knyttet til elektrisitet og gass
bør følges ved installasjon av produktet.

Hvis det kan berøre undersiden av produktet på
grunn av installasjon på en skuffebenk, bør den-
ne delen skilles med en trehyll.

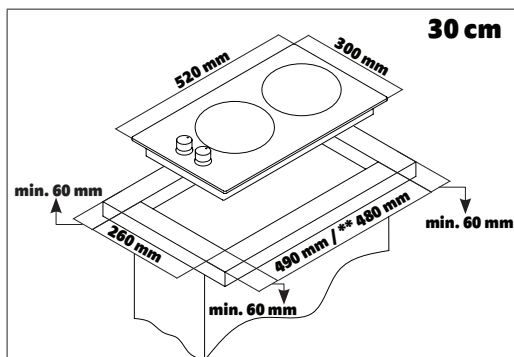
Hvis komfyren din skal monteres nær en vegg fra
høyre eller venstre side, bør minimumsavstan-
den mellom vegg og komfyren være 60 mm.

Ved montering av produktet på en benkeplate med skap, må det monteres en (minimum 3 cm) hylle som illustrert på bildet under for å skille skapet fra produktet. Dette er ikke nødvendig hvis produktet er installert på en innebygd komfyr.

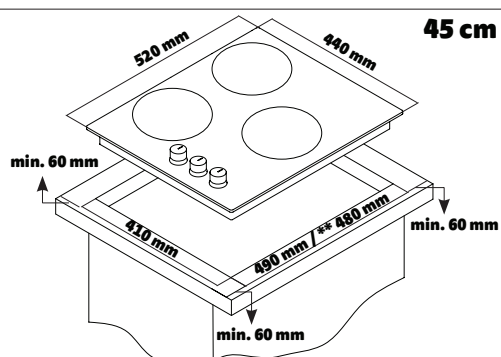


Avskjæringsdimensjoner For Kjøkkenbenk

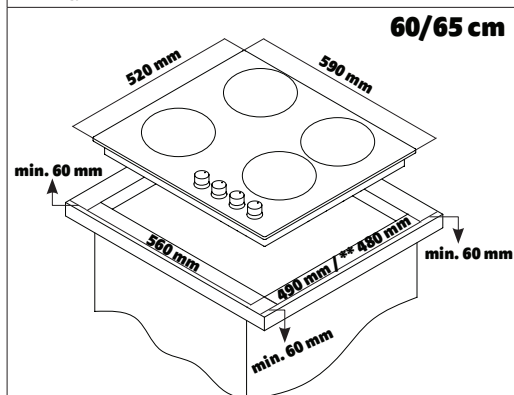
Vær oppmerksom på tegningene og dimensjonene gitt nedenfor, samtidig som du monterer koketoppen og justerer skjærestørrelsene for telleren.



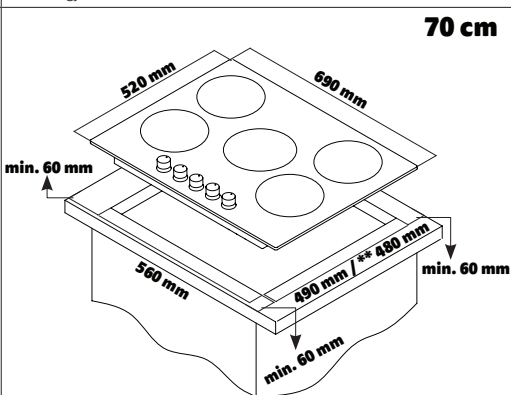
** det gjelder kun Italia.



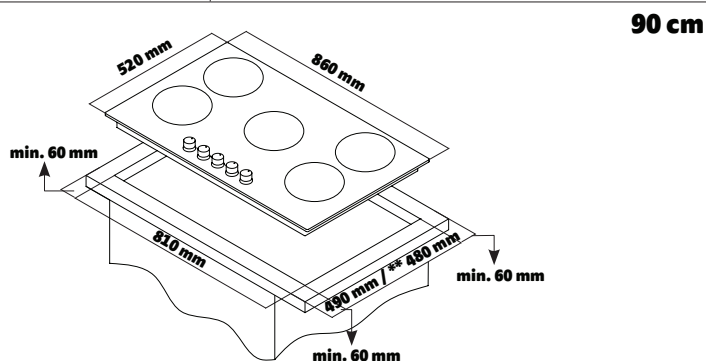
** det gjelder kun Italia.



** det gjelder kun Italia.



** det gjelder kun Italia.



** det gjelder kun Italia.



Riktig Installasjon For Metallkomfyr

Før du starter installasjonen, koble fra brenner, brennerdeksler og ris-ter på komfyren fra komfyren. Etter at installasjonen er fullført, plasser de adskilte delene på komfyren.

- 1.** Plasser komfyren på benken.
- 2.** Tegn området rundt komfyren med en penn.
- 3.** Etter å ha fullført tegningen, fjern komfyren fra benkeplaten.
- 4.** For å forhindre at fremmedlegemer og væsker kommer inn mellom komfyren og benkeplaten, stikk inn pastaen som er gitt i pakken midt på linjen du har tegnet. Brett pastaen i hjørnene og øk antall fletter til klaringene på hjørnene er fylt.
- 5.** Plasser hjørnet tilbake på benkeplaten slik at det er på toppen av pastaen.
- 6.** Fest komfyren ved å bruke klemmene og skruene som følger med i pakken.
- 7.** Etter å ha fikset komfyren, skrap av den gjenværende pastaen.

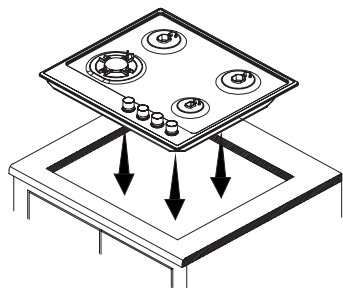
Riktig Installasjon For Integrert Glasskomfyr

Før du starter installasjonen, koble fra brenner, brennerdeksler og ris-ter på komfyren fra komfyren. Etter at installasjonen er fullført, plasser de adskilte delene på komfyren.

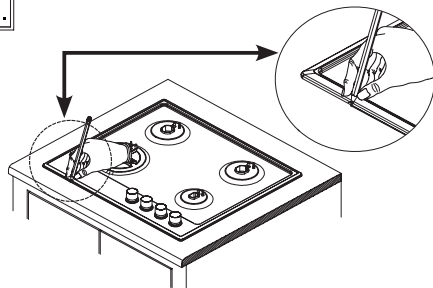
- 1.** Snu komfyren opp ned og sett den på et flatt gulv.
- 2.** For å forhindre at fremmedlegemer og væsker kommer inn mellom komfyren og benkeplaten, fest veken som følger med i pakken på de synlige glassflatene på komfyren.
- 3.** Plasser komfyren på benken.
- 4.** Fest komfyren ved å bruke klemmene og skruene som følger med i pakken.

Installasjonsskema For Metallkomfyr

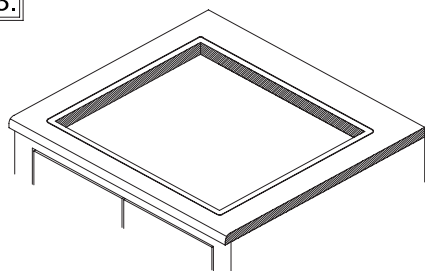
1.



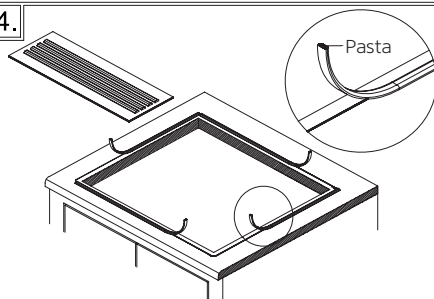
2.



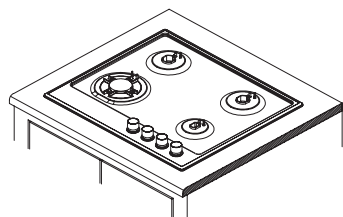
3.



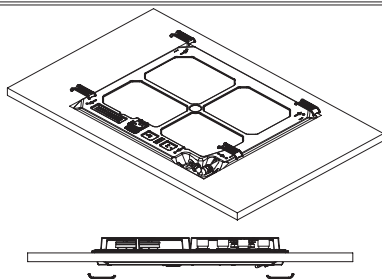
4.



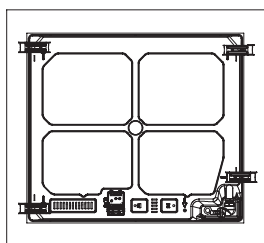
5.



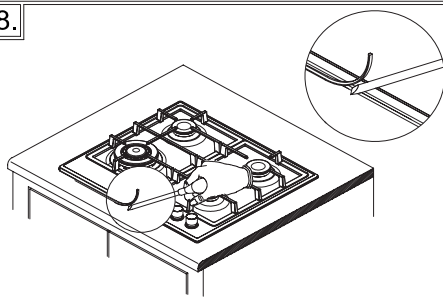
6.



7.

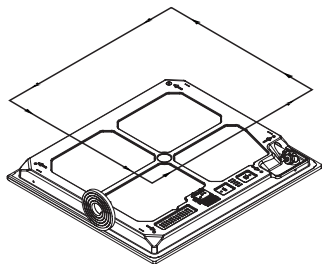


8.

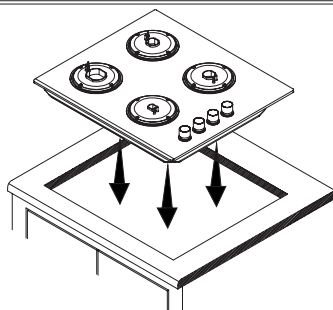


Installasjonsskjema For Integrert Glasskomfyr

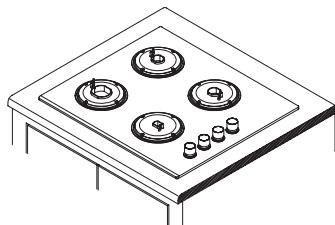
1.



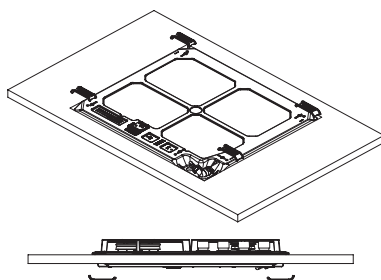
2.



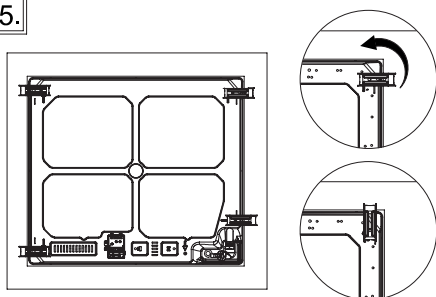
3.



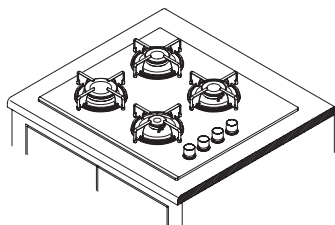
4.



5.

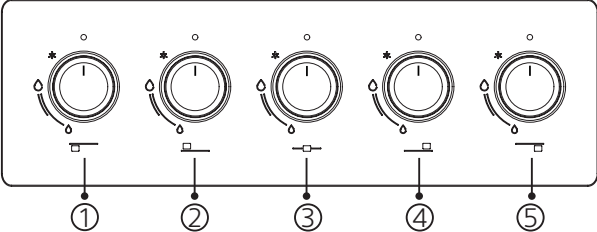
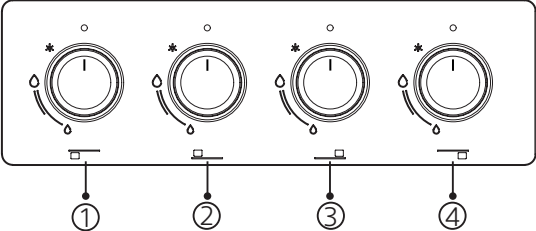
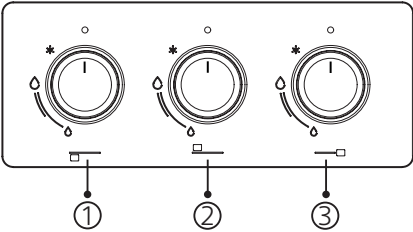
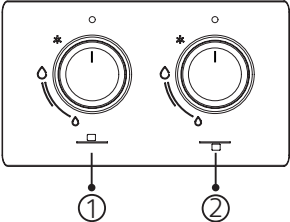


6.



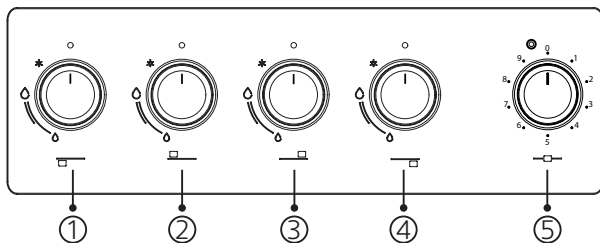
KONTROLLPANEL

For Gasskomfyrer;

	90-70 cm komfyr 1. Fremre venstre gassbrenner 2. Bakre venstre gassbrenner 3. Sentral brenner 4. Bakre høyre gassbrenner 5. Fremre høyre gassbrenner
	60/65 cm komfyr 1. Fremre venstre gassbrenner 2. Bakre venstre gassbrenner 3. Bakre høyre gassbrenner 4. Fremre høyre gassbrenner
	45 cm komfyr 1. Fremre venstre gassbrenner 2. Bakre venstre gassbrenner 3. Høyre brenner
	30 cm komfyr 1. Bakre brenner 2. Fremre brenner

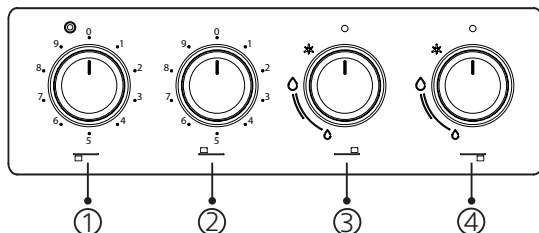
ADVARSEL: Kontrollpanelet ovenfor er kun til illustrasjonsformål. Vurder kontrollpanelet på enheten din.

For Gasselektriske Komfyrer;



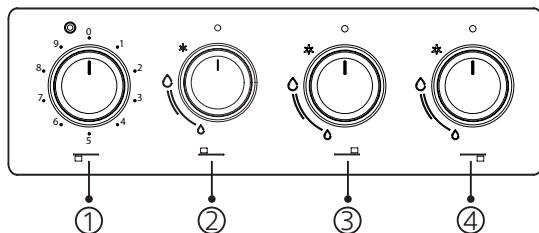
90 cm komfyr

1. Fremre venstre gassbrenner
2. Bakre venstre gassbrenner
3. Bakre høyre gassbrenner
4. Fremre høyre gassbrenner
5. Elektrisk varmeapparat



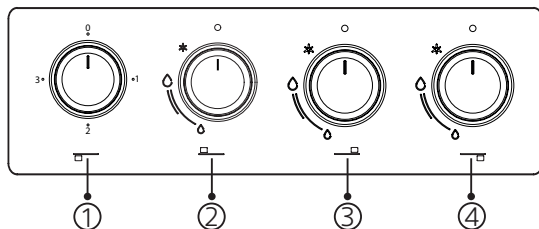
60 cm komfyr

1. Fremre venstre elektriske varmeapparat
2. Bakre venstre elektriske varmeapparat
3. Bakre høyre gassbrenner
4. Fremre høyre gassbrenner



60 cm komfyr

1. Fremre venstre elektriske varmeapparat
2. Bakre venstre gassbrenner
3. Bakre høyre gassbrenner
4. Fremre høyre gassbrenner

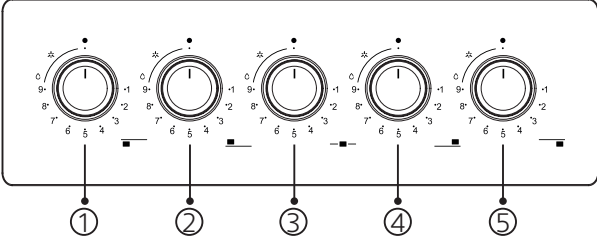
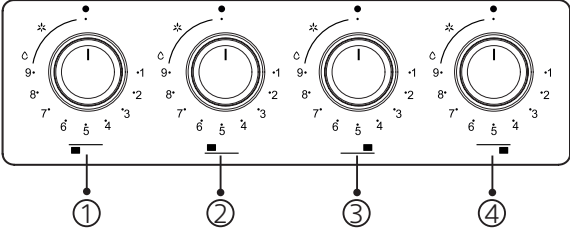
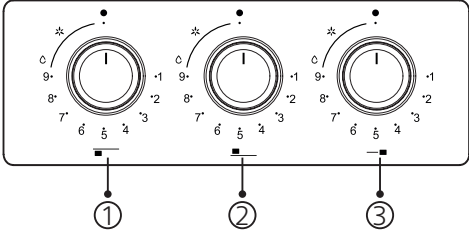
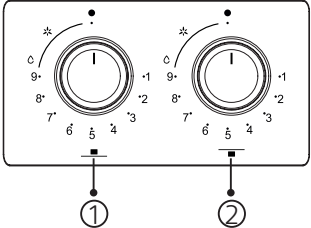


60 cm komfyr

1. Fremre venstre elektriske varmeapparat
2. Bakre venstre gassbrenner
3. Bakre høyre gassbrenner
4. Fremre høyre gassbrenner

ADVARSEL: Kontrollpanelet ovenfor er kun til illustrasjonsformål. Vurder kontrollpanelet på enheten din.

For Gasselektriske Flerttrinns Komfyrer

	70-90 cm komfyr 1. Fremre venstre gassbrenner 2. Bakre venstre gassbrenner 3. Sentral brenner 4. Bakre høyre gassbrenner 5. Fremre høyre gassbrenner
	60 cm komfyr 1. Fremre venstre gassbrenner 2. Bakre venstre gassbrenner 3. Bakre høyre gassbrenner 4. Fremre høyre gassbrenner
	45 cm komfyr 1. Fremre venstre gassbrenner 2. Bakre venstre gassbrenner 3. Høyre brenner
	30 cm komfyr 1. Bakre brenner 2. Fremre brenner

ADVARSEL: Kontrollpanelet ovenfor er kun til illustrasjonsformål. Vurder kontrollpanelet på enheten din.

BRUK AV APPARATET

Førstegangsbruk Av Apparatet

Fjern eventuelle beskyttende folier og etiketter som kan være på enheten.

Før første gangs bruk, tørk av apparatet med en fuktig klut og tørk det.

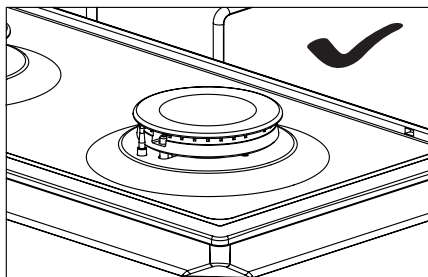
Vask de avtakbare delene av brennerne for hånd med en svamp, litt oppvaskmiddel og varmt vann. Etter skylling og tørking av delene, sett sammen brennerne sammen igjen. (Se Montere komfyrbrennerdelene)

Koble apparatet til gass og elektrisitet. Metalldeler er beskyttet med et pleiemiddel. Når apparatet slås på for første gang, oppstår det derfor lukt og mulig røyk.

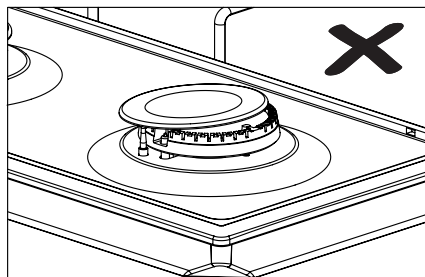
Disse luktene og røyken som oppstår indikerer ikke at apparatet ikke fungerer eller er tilkoblet feil, og disse er ikke helseskadelige.

Brukerseksjon For Gasskomfyr

1. Før du begynner å bruke koketoppen, bør brennerhettene være plassert riktig. Riktig plassering av brennerhettene er vist i følgende figur.



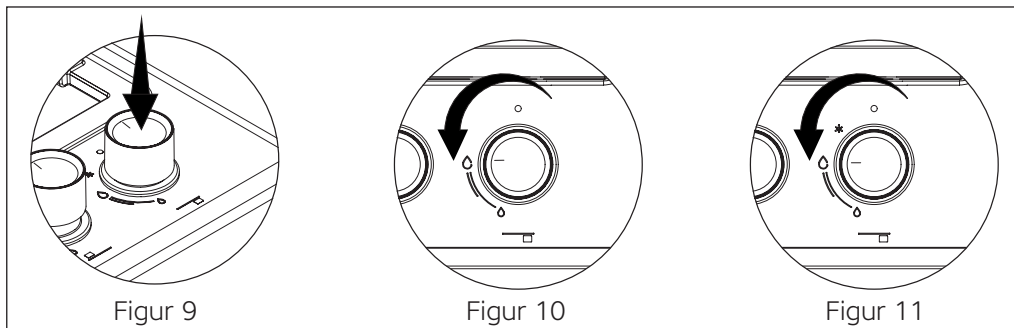
Figur 7



Figur 8

2. Før bruk av komfyrbrenneren, sørg for at brennerkroppen, brennerkanalene, brennerbassenget og injektorhullet er tørre og rene.

3. For å bruke komfyrbrenneren du foretrekker, trykk først knappen i pilens retning og vent 5 sekunder til luften slipper ut av rørene (se fig. 9).



I modeller med manuell tenning; kan du tenne den brenneren du foretrekker med en tenner (fyrstikk, lighter) ved å dreie knappen i pilens retning (se fig. 10).

*** På modeller med (automatisk) tenning med knott;** kan du tenne komfyrbrenneren du ønsker ved å trykke knotten i pilens retning (se fig. 9) og dreie knotten i pilens retning (se fig. 11).

ADVARSEL: Tenningen skjer ved hjelp av strøm i modeller med (automatisk) tenning med knott. Sørg derfor for at produktet er elektrisk tilkoblet før du bruker det.

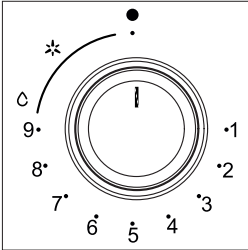
EKSPLOSJONS- OG BRANNFARE: Når komfyrbrenneren er tent, trykk og hold inne knotten i maksimalt 15 sekunder for at flammekontrollsystemet skal fungere. Å holde knappen nede i lengre tid skaper fare for eksplosjon og forbrenning, da dette vil føre til opphopning av gass. Hvis tenning ikke forekommer, vent minst ett minutt. Prøv deretter å utføre tenningen på nytt.

Plassering Av Kokebrennere

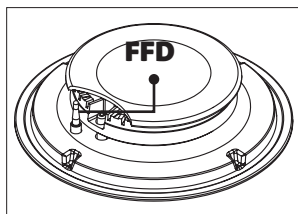
Du kan styre kokebrenneren ved hjelp av knottene på apparatets kontrollpanel.

Av-posisjon		
Full flamme		
Lav flamme		

For Flertrinns Komfyrer;

	Av-posisjon		
	Full flamme	9	
	Lav flamme	1	

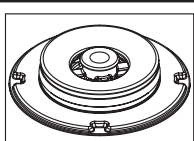
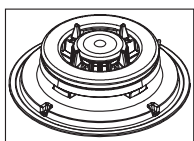
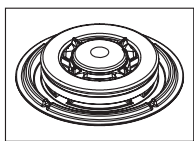
* Flammefeilenhet (FFD)



For modeller med en flammefeilenhet, vent 5-10 sekunder med knotten trykket inn etter å ha utført tenningen i henhold til instruksjonene. Sikkerhetsmekanismen aktiveres i løpet av denne perioden og sørger for at komfyren er i brukbar stand.

Flammefeilenheten slår automatisk av gassen til komfyrbrenneren i tilfelle komfyrrannen slukkes av en eller annen uønsket grunn.

* Wok-Brenner



Wok-brenneren kjennetegnes ved sin raske koking. Den gir homogen varmfordeling til bunnen av kjelen ved høy temperatur siden den har et dobbel ringflammesystem. Dette er ideelt for kortsiktig koking ved høy temperatur. Når du vil bruke en kjele med flat bunn i wok-brenneren, bør du ta wok-brennergrytehandtereren (wok-brenneradapter) fra komfyren.

Grytediametere Som Skal Brukes På Komfyrbrennere

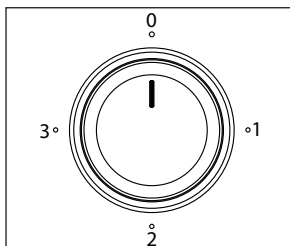
Brennertype	Komfyrer Med Glassoverflate					
	30 cm komfyr	45 cm komfyr	60 cm side-kontroll	60 cm front-kontroll	70 cm front-kontroll	90 cm front-kontroll
Liten brenner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Mellomstor brenner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Stor brenner	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok-brenner	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Brennertype	Komfyrer Med Metalloverflate					
	30 cm komfyr	45 cm komfyr	60 cm side-kontroll	60 cm front-kontroll	70 cm front-kontroll	90 cm front-kontroll
Liten brenner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Mellomstor brenner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Stor brenner	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok-brenner	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

ADVARSEL: Grytediameteren som skal brukes i produktene bør være minimum 12 cm.

Bruk Av Elektrisk Kokeplate

* Elektrisk (Kokeplate) Kokesone



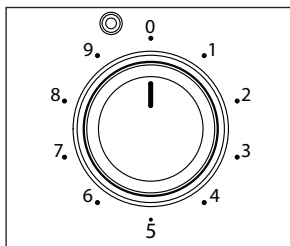
Du kan betjene bryteren på kontrollpanelet til den elektriske kokesonen ved å vri den til ønsket nivå. Ved å vri bryteren på kontrollpanelet til den elektriske kokesonen til av-posisjon (0), kan du stoppe operasjonen.

Varmenivåene til de elektriske kokesonene (kokeplatene) er gitt i tabellen.

Elektrisk kokesone (kokeplate)	Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W
Ø145 mm hurtig	500 W	1000 W	1500 W
Ø180 mm hurtig	850 W	1150 W	2000 W

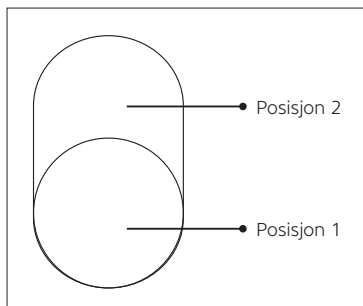
Når du bruker de elektriske kokesonene (kokeplatene), la dem stå på tomgang i 5 minutter på høyeste nivå. Denne operasjonen vil rense ut produksjonsrester. En liten røyk og lukt kan oppstå i mellomtiden. Dette er normalt og ikke en produksjonsfeil.

* Elektrisk (Vitrokeramisk) Kokesone



Du kan betjene bryteren på kontrollpanelet til den elektriske kokesonen ved å vri den til ønsket nivå. Ved å vri bryteren på kontrollpanelet til den elektriske kokesonen til av-posisjon (0), kan du stoppe operasjonen.

* Bruk Av Flerdelte Vitrokeramiske Kokesoner



Flerdelte kokesoner tillater matlaging med gryter i forskjellige størrelser på samme kokesone. Når disse kokesonene betjenes, fungerer den indre kokeseksjonen først. Vri knappen med klokken for å endre den aktive diameteren til den multi-vitrokeramiske kokesonen. Så snart tilberedningsdelen endres, vil en "klikk" lyd høres.

Merk: De to forskjellige kokesonene til den flerseksjons vitrokeramiske kokesoner fungerer ikke uavhengig av hverandre.

Riktig Bruk Av Gryten



Bruk fat med passende størrelse for hver kokesone. Ikke bruk små fat i en stor kokesone. Flamme skal ikke nå beholderens sider.



Ikke bruk beholdere med konvekse eller konkave baser. På denne måten kan små fat vendes ned. Bruk kun fat med flat bunn. Hvis du bruker wok-brenneradapteren til kokeprosessen, kan du bruke konvekse tallerkener.



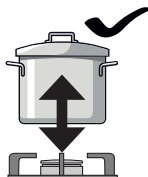
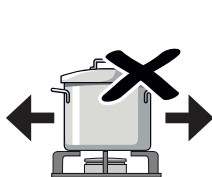
Ikke kok uten lokk eller med lokk som er halvåpent. Dette føre til sløsing av energi. Sprut og overløp kan skade platetoppens overflate og forårsake brann.



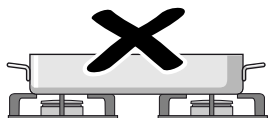
Sentrér fatet nøyaktig over kokesonen. Ellers kan den falle over.



Plasser aldri redskapene direkte på kokesonene, plasser dem alltid på risten. Før du bruker produktet, sørg for at ristene er på riktig plass.



Når du vil sette gryten i en annen kokesone, i stedet for å skyve den, løft den og sett den oppå den kokesonen du ønsker.



Bruk aldri to brennere eller varmekilder samtidig for å varme opp en panne. Mens du steker lenge, unngå å bruke stekeplate og terriner på maksimal temperatur.



ADVARSLER RELATERT TIL MALING

ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn med fast eller flytende olje i apparatet er farlig, det kan forårsake brann.

BRENNINGSFARE: Under bruk er varmeelementene til apparatet varme. Unngå å berøre varmeelementene! Det kan være fare for forbrenning.

ADVARSEL: Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper i høye temperaturer og kan ta fyr og forårsake brann hvis den kommer i kontakt med varme overflater.

ADVARSEL: Ikke bruk varmelukkede bokser eller glasskrukker. Trykket kan føre til at krukkene eksploderer.

ADVARSEL: Plastsåler kan smelte ved høye temperaturer og skade apparatet. Ikke bruk plastsåler.

ADVARSEL: Se til at ristene er fullstendig plassert på kokeplaten. Hvis risten ikke passer ordentlig, kan det føre til at materialene som legges på den søles.

ADVARSEL: Ikke plasser tallerkener og gryter tomme i utsatte kokesoner.

ADVARSEL: Grove gryte- og pannebunner skraper opp den glasskeramiske overflaten. Bruk kun gryter og panner med glatt bunn.



ADVARSEL: Tilbered aldri mat direkte på glassoverflaten. Bruk alltid en passende kokekar.

ADVARSEL: Slå alltid kokesonene av etter hver bruk.

ADVARSEL: Ikke bruk kokesoner uten at potter og panner er plassert på dem.

ADVARSEL: Ikke plasser lokkene på gryter og panner på kokesoner.

ADVARSEL: Når du vil sette gryten i en annen kokesone, i stedet for å skyve den, løft den og sett den oppå den kokesonen du ønsker.

ADVARSEL: Fyll aldri pannen med mer enn en tredjedel av oljen. Ikke forlat kjøkkenet mens du varmer opp oljene. Ekstremt varme oljer er en brannfare.

ADVARSEL: Flammer kan antenne oljefilteret på en ventilator. Tilbered aldri flammende måltider under en ventilator.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Periodisk rengjøring forlenger apparatets levetid og reduserer hyppige problemer.

ADVARSEL: Koble fra den elektriske tilkoblingen til apparatet. Det er fare for elektrisk støt.

ADVARSEL: Vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det. Varme overflater kan forårsake brannskader.

ADVARSEL: Overflatene på brennerdelene og ris-ten blir litt matte over tid. Dette er veldig normalt og betyr ikke noen materiell forringelse.

ADVARSEL: Dampen fra en damprenseenhet kan infiltrere delene som leder elektrisitet og få dem til å kortslutte. Bruk aldri en damprengjøringsen til å rengjøre ovnen.

ADVARSEL: Vask aldri noen del av apparatet i oppvaskmaskinen! (unntatt tilbehør)

ADVARSEL: På grunn av utilsiktet åpning av apparatet eller restvarme når apparatet er tildekket; materialet som er dekket på apparatet kan antennes, sprekke eller smelte. Dekk aldri til apparatet med et lokk, en klut eller en beskyttende folie.

1. Rengjør glassoverflater med et spesielt rengjøringsmidler for glass. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere når du rengjør glassoverflater, da riper på glassoverflater vil føre til at glasset går i stykker.

2. Ikke bruk alifatiske eller hydrokarbonerte vaskemidler.

3. Bruk aldri brennbare materialer som syre, tynner eller gass når du rengjør apparatet.

4. Bruk potassium stearate (myk såpe) for skitt og flekker.

5. Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk. Dermed er rester lett å rengjøre og disse restene hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere.

6. Forsikre deg om at du tørker av eventuelle gjenværende væsker helt etter rengjøringsprosessen og at du umiddelbart rengjør mat som spruter rundt under tilberedningen.

7. Ikke rengjør apparatet med harde verktøy som børster, stålsvamper eller kniver. Ikke bruk slipende, skrapende midler eller vaskemidler.

8. Noen rengjørings- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

9. Rengjør kontrollpanelet og knottene med en fuktig klut og tørk dem med en tørr klut.

10. Over tid kan knottene på komfyren bli vanskelige å rotere eller ikke rotere i det hele tatt, i så fall må knottene skiftes ut. Endring bør kun gjøres av autorisert tjenestepersonell.

11. Rengjør raskt stoffene som inneholder eddik, sitron, salt, cola og lignende syrer og alkalier som er sølt på apparatet.

12. Rengjør og tørk apparatet og dets tilbehør etter hver bruk.

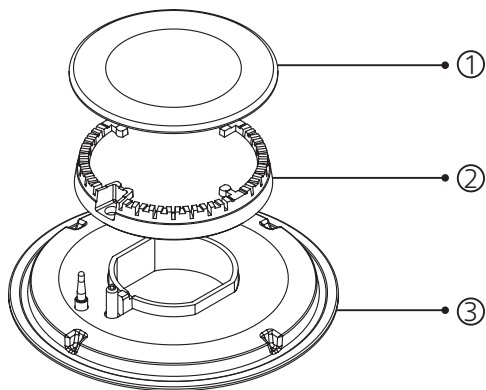
13. Rengjør komfyrens kokesoner og alle avtakbare deler kun for hånd med en svampklut, litt vaskemiddel og varmt vann.

14. Tørk de ikke-avtakbare delene av komfyrens kokesoner med en våt klut.

15. Tørk av tenningselementene med en godt oppvridd klut. Tørk dem deretter med en ren klut. Pass på at flammehullene og tenningspluggen er helt tørre. Ellers vil det ikke være noen gnist ved slutten av tenningsprosessen.

16. Hvis apparatet ikke brukes over lengre tid enn vanlig, må det rengjøres grundig før det startes på nytt og kontrolleres av en autorisert tekniker for riktig funksjon.

Montering Av Komfyrbrennerdelene



1. Brennerdeksel

2. Brennerkropp

3. Brennerbasseng

Plasser komfyrens brennerhus i brennerbassenget. Sørg for at brennerhuset er plassert i brennerbassenget ved å snu brennerhuset til venstre og høyre. Etter denne operasjonen, plasser brennerdekselet nøyaktig over komfyrbrennerhuset.

ADVARSEL: Hvis komfyrbrennerdelene ikke er riktig montert etter rengjøring, påvirkes tenningsytelsen på en negativ måte.

FEILSØKING

Du kan løse problemer med produktet som du støter å ved å kontrollere følgende punkter før du ringer det tekniske serviceverkstedet. Hvis du opplever et problem med produktet, må du først sjekke tabellen nedenfor og prøve forslagene. Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ingen tenning.	Ingen gnister	Kontroller strømtilførselen.
	Komfyrdekselet er ikke riktig montert.	Monter dekselet riktig.
	Gasstilførselen er lukket.	Åpne gasstilførselen fullstendig.
Den tenner feil.	Gasstråmning ikke helt åpen.	Åpne gasstilførselen fullstendig.
	Komfyrdekselet er ikke riktig montert.	Monter dekselet riktig.
	Tenningsplugg er tilstoppet med fremmede materialer.	Tørk av de fremmede materialene med en klut.
	Komfyrtopper er våte.	Tørk komfyrtoppdekslene forsiktig.
	Flammesprederhull er tilstoppede.	Rengjør flammesprederen.
Det oppstår støy under brenning eller antenning.	Komfyrdekselet er ikke riktig montert.	Monter dekselet riktig.
Flamme slår seg av under bruk.	Hullene i flammesprederen er kontaminert med fremmedlegemer.	Rengjør hullene i flammesprederen.
	Overflytende mat slukker flammen.	Slå av komfyrtoppen. Vent i ett minutt og antenn på nytt.
	En sterk luftstrøm slår av flammen.	Kontroller tilhørende kokeplate og tilberedningsområdet for luftstrømmer, for eksempel fra et åpent vindu. Vent i ett minutt og antenn på nytt.
Gul flamme.	Flammesprederhull er tilstoppede.	Rengjør flammesprederen.
	Annen gass brukes.	Kontroller gassen som brukes.
Ustabil flamme.	Brennerdekselet er ikke riktig montert.	Monter dekselet riktig.
	Hullene i flammesprederen er kontaminert med fremmedlegemer.	Rengjør hullene i flammesprederen.
Gasslukt.	Komfyrkranen latt være åpen.	Kontroller om noen komfyrkraner er åpne.
	Lekkasje for tilkobling av gassylindere til komfyr.	Kontroller at tilkoblingene er lekkasjesikre.
Tenning fungerer ikke.	Tuppene eller hoveddelene til tenningspluggene er tilstoppet.	Rengjør tuppene eller hoveddelene av tennpluggene til gassbrennere.
	Brennerne kan være våte.	Tørk brennerne

HÅNTERINGSREGLER

- 1.** Utfør flytting og transport i den opprinnelige emballasjen.
- 2.** Vær spesielt oppmerksom på apparatet under lasting/lossing og håndtering.
- 3.** Sørg for at emballasjen er lukket skikkelig under håndtering og transport.
- 4.** Beskytt mot eksterne faktorer (slik som fuktighet, vann osv.) som kan skade emballasjen.
- 5.** Vær forsiktig så du ikke skader apparatet på grunn av støt, krasjer, fall osv. under håndtering og transport og ikke ødelegger eller deformerer det under drift.

Fremtidige Håndteringsprosedyrer

Produktet skal oppbevares og bæres i originalesken. Hvis originalesken ikke er tilgjengelig, må produktet pakkes inn med bobleplast eller en tykk papp og teipes tett.

Ikke legg andre gjenstander på produktet og bær det oppreist.

Ikke slipp produktet under transport og beskytt det mot støt.

Produktet bør holdes i normal posisjon under transport.

Under håndtering bør tilbehøret til produktet festes med tape for ikke å skade produktet.



ANBEFALINGER FOR ENERGISPARING

Følgende detaljer vil hjelpe deg med å bruke produktet økologisk og økonomisk.

- 1.** Bruk så lite vann som mulig under kokeprosessen.
- 2.** Bruk panner og gryter som er tilstrekkelig for mengden mat.
- 3.** Bruk panner og gryter av typen som passer for mengden mat for små mengder.
- 4.** Bruk gryter og panner laget av materialer med god varmeledning. For eksempel varmer gryter og panner laget av støpejern, stål eller emalje raskere sammenlignet med glass eller keramiske bakevarer, og bruker mindre energi.
- 5.** Velg den laveste energiinnstillingen der vannet kan koke. Reduser gjeldende energiinnstilling til så lavt som mulig for å opprettholde ønsket temperatur.
- 6.** Sørg for at tilberedningselementet er sentrert på komfyren.
- 7.** Hvis mulig, kok kun i gryter og panner med lokk. Dette vil forhindre unødvendig varmetap.

OVERHOLDELSE AV WEEE-FORSKRIFTER OG AVFALLSHÅNDTERING

Kast emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU som gjelder brukte elektriske og elektroniske apparater (elektrisk og elektronisk utstyr-WEEE). Direktivet angir rammene for retur og gjenvinning av brukt utstyr innenfor hele EU.

EMBALLASJEINFORMASJON

Dette apparatet ble produsert av resirkulerbare og gjenbrukbare deler og materialer av høy kvalitet. Kast derfor ikke dette produktet sammen med annet husholdningsavfall på slutten av dets livssyklus. Ta den med til et innsamlingspunkt for elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Bidra til å beskytte miljøet og naturressursene ved å resirkulere brukte produkter. Før du avhender produktet, koble fra den elektriske pluggen for barns sikkerhet og gjør den ubrukelig. Produktets emballasje er laget av resirkulerbare materialer, i samsvar med vår nasjonale lovgivning. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, kast det til innsamlingsstedene for emballasje spesifisert av lokale myndigheter.

