

**NO**

Installasjons- og bruksanvisning

**gorenje**

## **Kjære kunde!**

Denne integrerte elektriske gasskonfyren er beregnet på bruk i private husholdninger.

Våre produkter er pakket i miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, avhendes eller nedbrytes uten å belaste miljøet. Slike emballasjematerialer er merket i samsvar med dette.

Etter endt levetid for apparatet må du sørge for at det ikke forurenses miljøet, og levere det til et godkjent innsamlingssted for husholdningsartikler.

## **Bruksanvisning**

Bruksanvisningen er beregnet på brukeren og beskriver apparatet og måten det skal behandles på. Denne bruksanvisningen er beregnet for forskjellige versjoner av apparatet. Derfor finner du kanskje noen beskrivelser av funksjoner som ikke finnes på ditt apparat.

Disse instruksjonene er gyldige kun for landet hvis symbol står på maskinen. Hvis det ikke står noe landssymbol på maskinen, skal tekniske instruksjoner følges for å tilpasse maskinen til å overholde kravene og forskriftene som gjelder der du bor.

## **Instruksjoner for tilkobling**

Produktet må kobles til i samsvar med instruksjonene som følger med, og i samsvar med gjeldende forskrifter og standarder. Tilkoblingen skal utføres av en kvalifisert person.

## **Merkeplate**

Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon om produktet, er festet nederst på koketoppen.

LIB30593

<b>Viktige advarsler</b>	<b>3</b>
<b>Installasjon</b>	<b>4</b>
<b>Koble apparatet til strømmettet</b>	<b>5</b>
<b>Koble koketoppen til gassforsyningen</b>	<b>6</b>
<b>Dysetabell</b>	<b>8</b>
<b>Teknisk informasjon</b>	<b>8</b>
<b>Beskrivelse av apparatet</b>	<b>10</b>
<b>Rengjøring og vedlikehold</b>	<b>12</b>
<b>Spesielle advarsler og feilrapportering</b>	<b>14</b>

## **TEKNISKE INSTRUKSJONER OG INSTALLASJON**

### **Viktige advarsler**

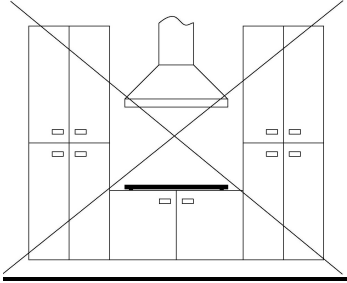
- Installasjon av maskinen i en kjøkkenbenk og tilkoblingen til strømmettet skal utføres av en tilstrekkelig kvalifisert tekniker.
- Når maskinen er i bruk, avgis tilleggsvarme og fuktighet i rommet. Når maskinen brukes over lengre tid ved høy ytelse, kan det være nødvendig med intens ventilasjon eller bruk av kjøkkenventilatoren på rommet der maskinen er installert.
- Ikke bruk gassbrennerne hvis flammene virker ustabile.
  - Hvis du lukter gass i rommet, steng straks gassventilen på gassflasken eller gassrørledningen, slukk alle kilder til åpen ild (inkludert sigaretter), luft på rommet, slå ikke på noen elektriske apparater, og ta kontakt med naturgassekspert.
  - Hovedgassventilen skal også stenges hvis gassbrennerne ikke skal brukes over lengre tid (f.eks. når du er på ferie).
  - Ikke la små barn være uten tilsyn når apparatet er i bruk. Fare for forbrenning og skålding!
  - Ved koking kan det overopphetede fett eller oljen på kokeplaten antennes. Det er fare for forbrenning og brann. Ha derfor tilsyn med tilberedningsprosessen til enhver tid.
  - Ikke bruk koketoppen til oppvarming av rommet.
  - Ikke sett tomme gryter på toppen.
  - Pass på at delene av brennerne er riktig plassert/installert.
  - Keramiske plater skal ikke brukes som arbeidsbenk. Skarpe gjenstander kan lage riper.
  - Det er ikke tillatt å tilberede retter i tynne beholdere av aluminium eller plast på varme kokesoner. Ikke legg gjenstander av plast eller aluminiumsfolie på den glasskeramiske toppen.
  - Hvis det er et vegguttak i nærheten av toppen og annet utstyr er plagget inn, pass på at strømledningen ikke kommer i kontakt med de varme kokesonene.
  - Ikke oppbevar noen temperaturfølsomme gjenstander, materiale eller stoffer under toppen, for eksempel rengjøringsmidler, spray, osv.
  - Ikke bruk den keramiske toppen hvis den er sprukket eller knust. Hvis det oppstår noen synlig sprekk, trekk straks ut kontakten til utstyret fra strømforsyningen for å unngå elektrisk støt.
  - Hvis maskinen ikke virker, koble den straks fra strømmen og ta kontakt med servicesenteret.
  - Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere til å rengjøre koketoppen, da dette kan resultere i elektrisk støt.
  - Apparatet er produsert i samsvar med gjeldende effektive sikkerhetsstandarder.
  - Denne maskinen er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller er instruert i bruken av maskinen av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
  - Det skal føres tilsyn med barn så de ikke leker med apparatet.
  - Ved langvarig bruk av støpejernsplater kan platene og kanten av kokesonen bli misfarget. Reparasjon av dette dekkes ikke av garantien.
  - Koketoppen kan ikke aktiveres av eksterne tidsur eller fjernkontrollsystem.



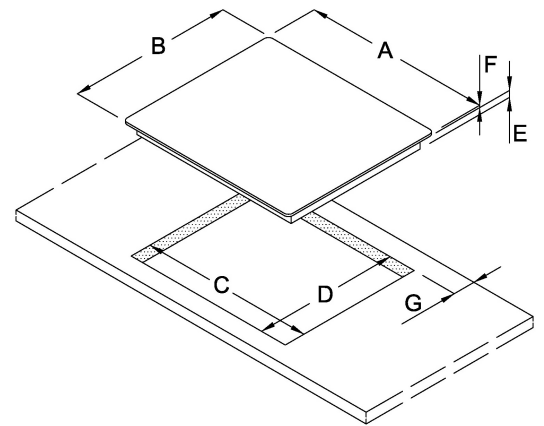
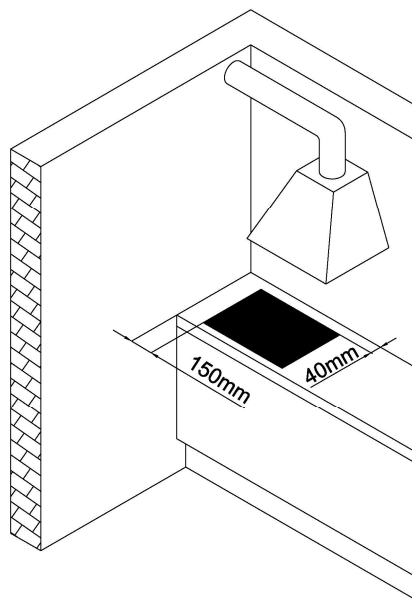
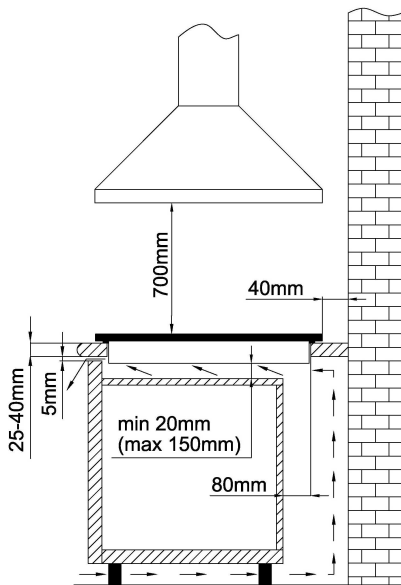
**Dette symbolet på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Det skal leveres til nærmeste mottak for elektrisk og elektronisk avfall for resirkulering. Ved å avhende produktet på riktig måte bidrar du til å forhindre en mulig negativ innvirkning på helse og miljø, noe som kunne blitt resultatet ved uegnet avfallshåndtering av dette produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, renovasjonsfirma eller butikken der produktet ble kjøpt.**

# INSTALLASJON

## Viktige advarsler

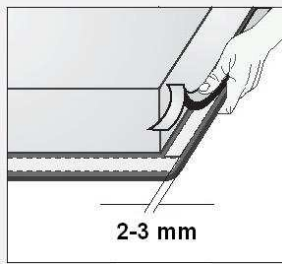


- Installasjon av apparatet i en kjøkkenbenk og tilkoblingen til strømnettet skal alltid utføres av en tilstrekkelig kvalifisert tekniker.
- Finer eller annen finish i kjøkkeninnredningen der koketoppen skal bygges inn, må behandles med varmebestandig lim (100 °C); ellers kan benkeplaten bli misfarget eller deformert.
- Koketoppens mål er beregnet på innbygging i benkeplaten over et element i kjøkkeninnredningen, med en bredde på 600 mm eller mer.
- Etter installasjon må de to festeelementene være fritt tilgjengelig nedenfra. Det bør ikke være noen skuff i kjøkkeninnredningen under koketoppen. Hvis kjøkkeninnredningen er en horisontal delevegg, bør den installeres ikke mindre enn 60 mm fra den nederste flaten av koketoppen. Rommet mellom deleveggen og koketoppen må være tomt, ingen gjenstander bør settes inn der. Tak- eller veggmonterte kjøkkenelementer bør installeres så høyt at de ikke forstyrrer arbeidsprosessen.
- {}-• Avstanden mellom koketoppen og avtrekksviften må ikke være mindre enn det som er angitt i monteringsveiledningen for avtrekksviften. Minimumsavstanden er 700 mm.
- Avstanden mellom apparatkanten og det tilstøtende kjøkkenelementet må ikke være under 150 mm.
- Bruk av dekorpanel av massivt tre eller plater på arbeidsbenken bak koketoppen er tillatt dersom minimumsavstanden er den samme som angitt i monteringsstegningene.
- Minimumsavstand mellom innbygd koketopp og bakveggen er angitt på monteringsstegningen.
- Koketopper kan installeres i benkeplater som er 25 til 40 mm tykke. Fronten må ha en åpning på minst 5 mm.



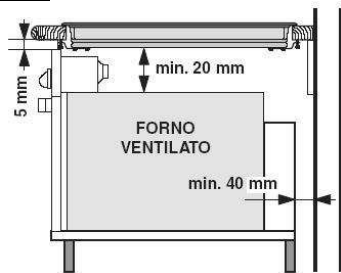
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
G640UX	600	510	560	480	45	3	50
GW641UX	600	510	560	480	45	3	50
GTW641UB	585	510	560	480	40	9	50
GW951UX	880	510	860	480	45	3	50
GW961UX-HD	880	510	860	480	45	3	50
GTW751UB	750	510	720	480	40	9	50
GTW951UB	880	510	860	480	40	9	50
GW961UX	880	510	860	480	45	3	50
GW761UX	750	510	720	480	45	3	50
GTW761UB	750	510	720	480	40	9	50

## Montere skumgummipakningen



## Utskjæring i benkeplaten

### Mål



## Installasjonsprosedyre (med fjærer)

Benkeplaten må være helt vannrett.

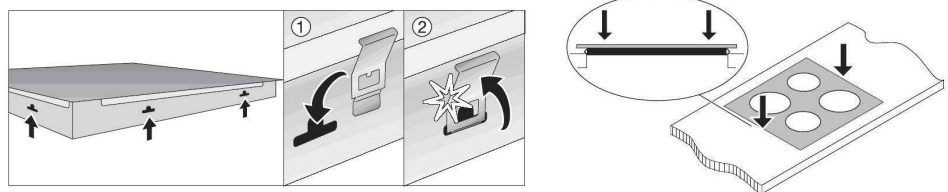
Beskytt skjæreflatene.

Koble koketoppen til strømmettet (se instruksjoner for å koble en koketopp til strømmettet).

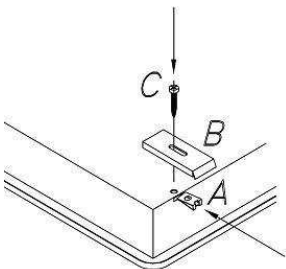
- Sett de medfølgende fjærene på plass.

Plasser koketoppen i åpningen.

Trykk koketoppen ordentlig på plass i benkeplaten.



## Installasjonsprosedyre (med festebraketter)



Koketoppen festes til enheten ved hjelp av de medfølgende brakettene og tilbehøret. Hullene lages i bunnen av skuffen der de selvgjengene platene (A) settes inn slik at du kan feste skruene (C) som holder brakettene (B) på plass.

- A** = plater som skal settes inn på bunnen av koketoppen
- B** = festebrakett
- C** = skrue

## KOBLE APPARATET TIL STRØMNETTET

- Koketoppen kan bare kobles til av en autorisert, faglært tekniker.
- Elektrisk beskyttelse bør være i samsvar med alle gjeldende forskrifter.
- Du kan få tilgang til koblingsklemmene når koblingsklemmedekslene åpnes/fjernes.
- Før koketoppen kobles til, pass på at spenningen som står på merkeplaten, er i samsvar med spenningen i hjemmekretsen.
- Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon, er festet nederst på koketoppen.
- Apparatet er produsert for bruk sammen med nettspenningen 220-240 V ~.
- For å lage en fast tilkobling til strømmettet, må du montere enn strømbryter som skiller alle poler mellom apparatet og strømmettet. Denne enheten må ha en kontaktavstand på alle poler og sørge for full frakobling under betingelsene i overspenningskategori III.
- Gitt beskyttelsen mot brannrisiko, kan utstyr av denne typen installeres i en benkeplate ved siden av en del av kjøkkeninnredningen som er høyere enn

apparatet (når installert). Men i dette tilfellet må en kjøkkeninnredning installeres på den andre siden, ved siden av apparatet.

- De strømledende og isolerte delene må beskyttes fra all mulighet for direkte kontakt.

#### ADVARSEL!

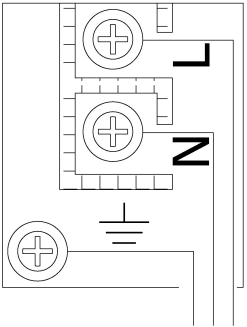
- Koble apparatet fra nettet før ethvert inngrep. Koble til apparatet i samsvar med det elektriske koblingskjemaet som følger med. Pass på at den relevante nettverksspenningen overholdes! Jordledningen (PE) skal kobles til klemmen som indikeres med jordingssymbolet.

Nettkabelen skal føres gjennom festeklemmen som forhindrer at den trekkes ut utilsiktet.

- Etter at apparatet er koblet til, slå på alle kokesoner / varmere i ca. tre minutter for å sjekke at de virker som de skal.

#### Tilkobling:

230 V~ 3x1.5 mm



Feil tilkobling kan ødelegge deler av koketoppen og gjøre garantien ugyldig.

Før koketoppen kobles til, pass på at spenningen som står på merkeplaten, er i samsvar med spenningen i hjemmenettet. Koblingsspenning bør sjekkes av en kvalifisert tekniker med egnet måleinstrument!

- Forbindelseskabelen bak på apparatet skal føres slik at den ikke kommer i berøring med baksiden, da denne delen vil bli svært varm under bruk.

#### Følgende kan brukes til kobling:

- Type H05RR-F gummikabler med grønn gul verneledning
- Type H07RN-F gummikabler med grønn gul verneledning



### KOBLE KOKETOPPEN TIL GASSTILFØRSELEN

Koketoppen må kobles til i samsvar med alle gjeldende forskrifter, og kan brukes bare i godt ventilerte / utluftede rom. Les instruksjonshåndboken før koketoppen kobles til eller brukes.

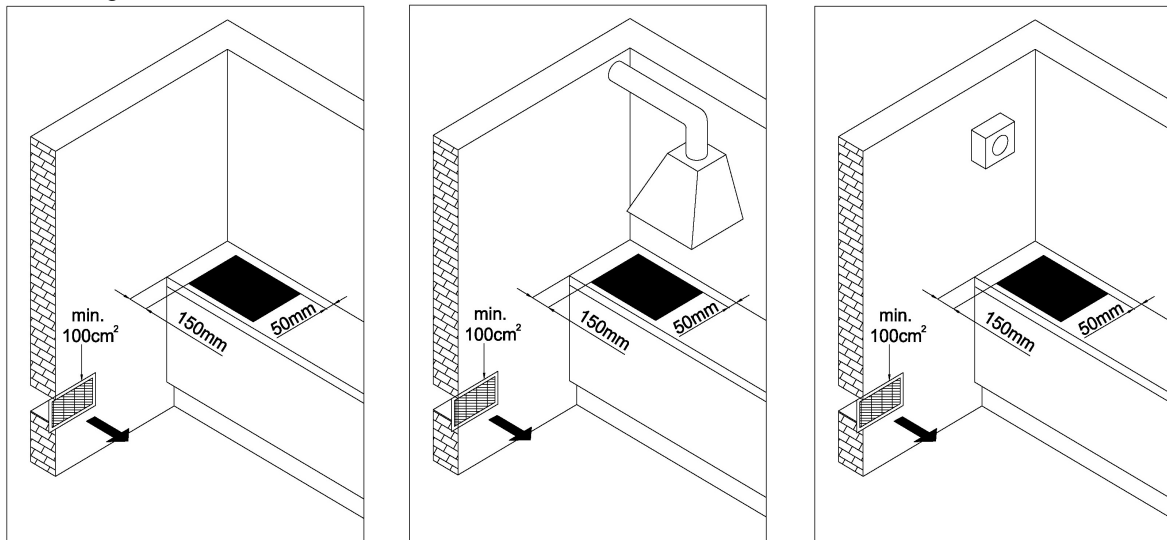
Før installasjon og tilkobling, pass på at det lokale naturgassnettet og koblingen (type gass og trykk) er kompatible med koketoppbygningen.

#### Tabell 1 viser hvilke typer gass som kan brukes

Versjonen av denne koketoppen står på merkeskiltet.

Denne koketoppen er ikke egnet for kobling til et brennende avgasssystem (for eksempel en skorstein).

Apparatet må installeres og kobles i samsvar med gjeldende effektive installasjonsforskrifter. Det må være tilstrekkelig ventilasjon / utlufting.

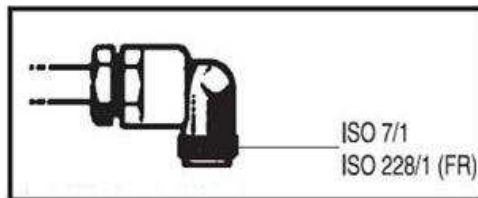


#### Tilkobling

Følg forskriftene til den lokale gassdistributøren når koketoppen kobles til gassforsyningen.

På nedre side er koketoppen utstyrt med en gasskoblingsplugg med ISO7-1 R1/2-gjenge.

- En adapter for flytende gass og en pakning som ikke er laget av metall, følger også med.



- Ved tilkobling skal kneet R ½ holdes godt fast for å forhindre at det roterer.
- For forsegling av koblingsleddene, bruk godkjente pakninger som ikke er laget av metall, og godkjente tetningsmasser.
- Pakningene skal brukes bare én gang. Tykkelsen på de flate ikke-metallpakningene skal ikke være deformert med mer enn 25 prosent.
- Bruk en testet og godkjent, fleksibel slange til å koble koketoppen til gassforsyningen.

Den fleksible tilkoblingsslangen skal kunne beveges fritt.

Den bør ikke komme i kontakt med bevegelige deler av innredningen eller bunnen av koketoppen.

- Hvis en elektrisk ovn bygges inn i kjøkkenelementet under koketoppen, må den være utstyrt med en kjølevifte.

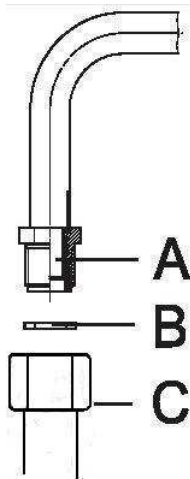
**Når gasstoppen er koblet til, sjekk leddene for lekkasjer.**

#### Tilkoblingsplugg for gasstilførsel

**A** ISO7-1 R1/2 tilkoblingsplugg

**B** Ikke metall-pakning med en tykkelse på 2 mm

**C** Røradapter for flytende gass (modellavhengig)



**Bruk bare rør og pakninger som oppfyller standardkravene.** Disse rørene må installeres slik at lengden ikke er over 2000 mm når de er strukket helt ut. For å gjøre installasjonen lettere og unngå gasslekkasje, fester du først svivelen til koketoppen og deretter til hovedgassrøret. Hvis monteringen utføres i motsatt rekkefølge, risikerer du å få problemer med gasspakningen mellom røret og koketoppen.

**Viktig: Etter fullført installasjon må du kontrollere med såpevann at alle koblingene er helt tette. Ikke bruk flamme! Du må også kontrollere at den fleksible slangen ikke kan komme i berøring med koketoppens bevegelige deler (f.eks. skuffen) og at den ikke er lagt slik at den kan bli skadet.**

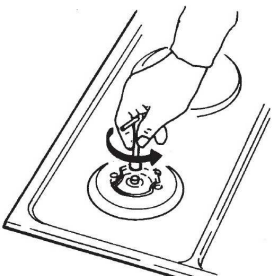
Sjekk at brennerne virker som de skal når de er tilkoblet.

Flammene må være klart synlige, og bør være blå og grønn i midten. Hvis flammen er ustabil, økes minimumseffekten.

Prosedyren eller tilpasningen av koketoppen til en annen type gass krever ikke fjerning av koketoppen fra benkeplaten.

- Før tilpasning skal koketoppen kobles fra strømnettet og gassventilen stenges.
- Bytt ut de eksisterende dysene for nominell varmespenning med tilsvarende dyser for den nye typen gass (se tabellen nedenfor):
- Når dette er gjort, erstatter du den gamle merkelappen med den nye som følger med de nye dysene.

#### Tilpasning til en annen type gass



#### Regulerbare elementer

Følg instruksjonene nedenfor for å gjøre reguleringselementene tilgjengelige:

Ta av støttegitteret og brennerdekslene med respektive kroner.

I doble brennere er reguleringselementer tilgjengelige bak hoveddysens beskyttende plate.

Ta av kontrollbryterne, inkludert pakningene.

#### **Gassventil**

Reguleringsventilen for minimumsvarmespenning

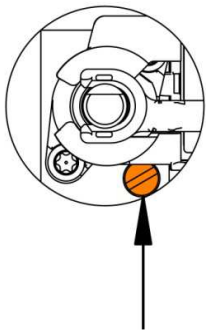
#### Mimum tilførselsregulering

**Bruksanvisning for bygass (G110, G120, G150.1) og metangass (G20, G25)**

1. Tenn brenneren og still den ned på minimumsposisjon.

2. Fjern gasskranbryteren og drei justeringsskruen på siden av kranstangen:

- mot urviseren for å øke gasstilførselen
- med urviseren for redusere gasstilførselen



til du oppnår en jevn minimumsflamme

3. Monter bryteren på nytt og kontroller at flammen brenner stabilt (når du dreier med hånden fra maksimum til minimum skal flammen ikke slukne).

4. Gjenta operasjonen på alle gasskranene.

#### Instruksjoner for flytende gass (LPG: G30, G31)

Stram skruen på siden av kranstangen helt med urviseren.

**Merk! Disse oppgavene kan bare utføres av en kvalifisert tekniker, som er autorisert av gassleverandøren eller et godkjent servicesenter!**

### TEKNISK INFORMASJON (TABELL 1)

	G640UX	GW641UX	GW951UX GTW951UB	GW961UX-HD GW961UX	GTW641UB
Apparatets mål (mm)	600	600	880	880	585
Driftsspenning	220-240 V~, 50/60 Hz				
Brenner	A: Tilleggsbrenner (1,0 kW) SR: Middels hurtig brenner (1,75 kW) R: Hurtigbrenner (3,0 kW) MW: Bruciatore Mini-Wok = 3,3kW TC: Bruciatore Tripla corona = 3,8kW				
Foran til venstre	R	MW	A	TC	MW
Bak til venstre	SR	SR	SR	-	SR
Midt foran	-	-	TC	A	-
Midt bak	-	-	-	SR	-
Foran til høyre	A	A	SR	SR	A
Bak til høyre	SR	SR	R	R	SR
Kategori gassbruk	<b>G20 = 20mbar , G30 = 30mbar, G150.1</b>				
Totaleffekt (W)	<b>7500</b>	<b>7800</b>	<b>11300</b>	<b>11300</b>	<b>7800</b>

	GTW751UB	GW761UX GTW761UB
Apparatets mål (mm)	750	750
Driftsspenning	220-240 V~, 50/60 Hz	
Brenner	A	TC
Foran til venstre	SR	-
Bak til venstre	TC	A
Midt foran	-	SR
Midt bak	SR	SR
Foran til høyre	R	R
Bak til høyre	<b>G20 = 20mbar , G30 = 30mbar, G150.1</b>	
Kategori gassbruk	<b>11300</b>	<b>11300</b>

### DYSETABELL

Brenner		A	SR	R	TC	MW
Nominell varmeeffekt (kW)		1.00	1.75	3.00	3.80	3.30
<b>Ø INJEKTOR (mm)</b>						
G30/G31	28..30/30-37 mbar	0.50	0.65	0.85	0.98	0.85
G20	20 mbar	0.72 - X	0.97 - Z	1.28 - H3	1.35 - K	1.28 - T
G150.1						
<b>Ø BYPASS (mm)</b>						
G30/G31	28..30/30-37 mbar	0.27	0.34	0.42	0.62	0.55
G20	20 mbar	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
G150.1						

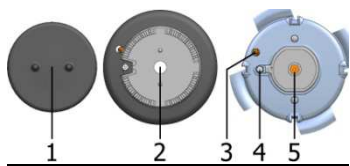


## Viktige advarsler

Gassbrennerne er utstyrt med en flammesviktdetektor. Hvis brennerflammen slukkes utilsiktet (f.eks. når væske koker over eller når det er trekk i rommet):

- kuttes gasstilførselen automatisk og forhindrer dermed at gassen slipper ut i rommet.

Gassbrenndekslet skal alltid settes svært forsiktig på brennerkronen. Pass på at sporene i brennerkronen aldri blokkeres.



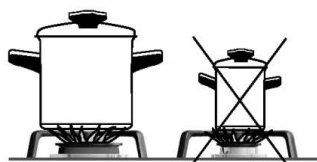
- 1 Deksel til brennerkrone
- 2 Brennerkrone med støtte for brennerdekslet
- 3 Flammesviktdetektor
- 4 Tenner
- 5 Dyse

## Kokekar

- Riktig valgte kasseroller vil gi optimal koketid og gassforbruk. Grytens diameter er den viktigste parameteren.

- Flammer som strekker seg utover kanten på en gryte som er for liten, kan skade gryten. Gassforbruk er også høyere i slike tilfeller.

Gassen trenger også luft til forbrenning. Hvis en gryte er for stor, kommer det ikke nok luft til brenneren. Følgelig blir forbrenningseffekten lavere.



Brennertype	Grytens diameter
Tilleggsbrenner (1,0 kW)	120 - 180 mm
Middels hurtig (1,75 kW)	180 - 220 mm
Mini-Wok (3,3 kW)	220 - 300 mm
Hurtig (3,0 kW)	220 - 260 mm
Tripla Corona (3,8 kW)	220 - 300 mm

### **Viktige advarsler i forhold til den keramiske toppen**

Kokesonen når valgt strømnivå eller temperatur svært raskt, men området rundt kokesonene holder seg relativt kjølige.

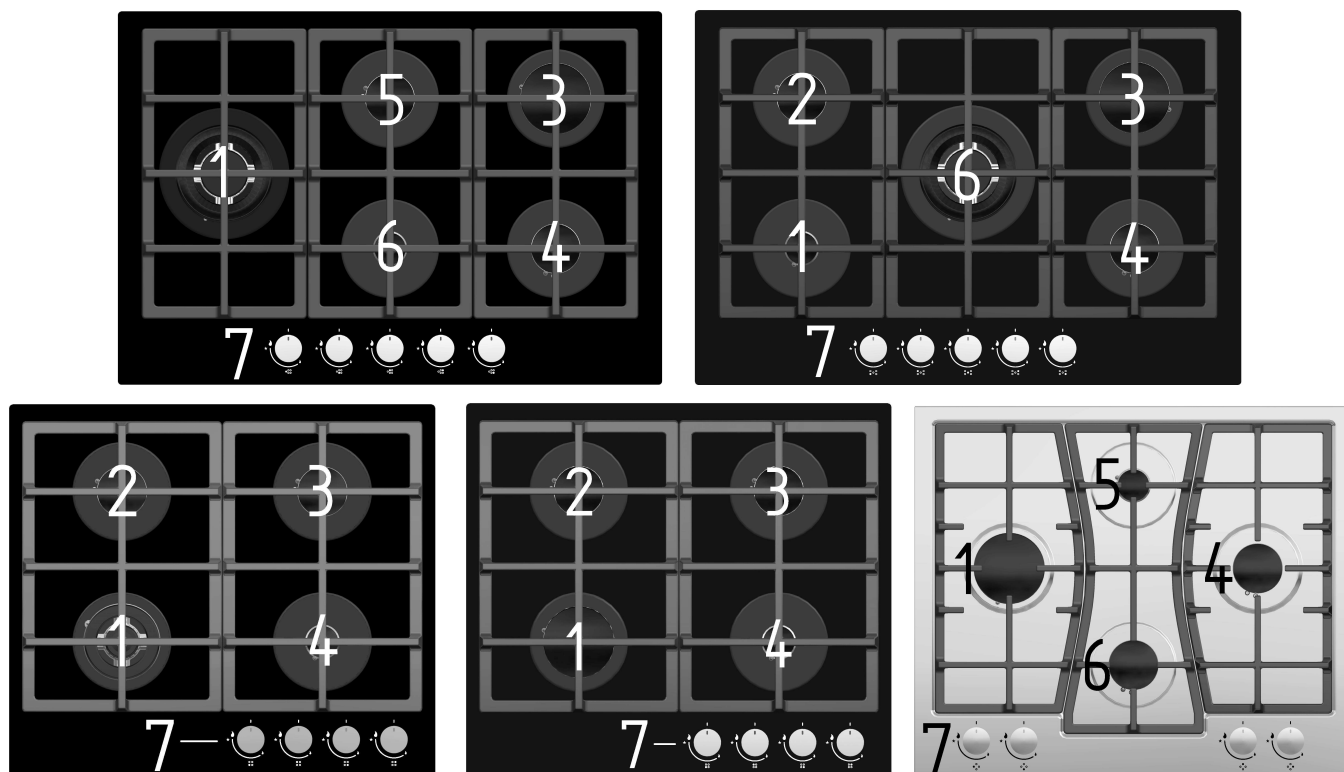
- Toppen er resistent for temperaturendringer.
- Toppen er også støttestistent. Grytene kan plasseres hardt på toppen uten at den skades.
- Keramiske plater skal ikke brukes som arbeidsbenk. Skarpe gjenstander kan lage riper.
- Det er ikke tillatt å tilberede retter i tynne beholdere av aluminium eller plast på varme kokesoner. Ikke legg gjenstander av plast eller aluminiumsfolie på den glasskeramiske toppen.
- Bruk aldri en glasskeramisk topp som er sprukket eller knust.

Hvis noe skarpt faller på koketoppen med spissen ned, kan det føre til at toppen knuses. Konsekvensene kan være synlige umiddelbart, eller først etter en stund. Hvis det oppstår noen synlig sprekk, koble straks utstyret fra strømforsyningen.

- Hvis du søler sukker på en varm keramisk topp, eller mat med mye sukker i, tørk straks av platen.

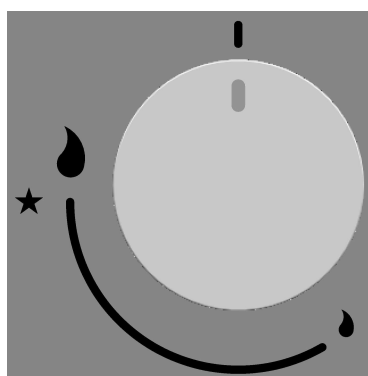
# INSTRUKSJONER FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD

## BESKRIVELSE AV APPARATET



1. Gasskokesone foran til venstre
2. Gasskokesone bak til venstre
3. Gasskokesone bak til høyre
4. Gasskokesone foran til høyre
5. Gasskokesone midt bak
6. Gasskokesone midt foran
7. Koketoppens betjeningspanel

### Koketoppens kontrollelementer for gasskokesoner



-  Lukket gassventil
-  Tenning
-  maksimumseffekt
-  minimumseffekt

### Tenning og bruk av brennerne

#### **Bruksanvisning**

Dette apparatet må brukes til det tiltenkte formålet, dvs. tilberedning av mat i private husholdninger. All annen bruk betraktes som feil bruk og er derfor farlig. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skade som skyldes uegnet, ukorrekt eller ufornuftig bruk.

#### **Bruke brennerne**

- Hvis brennerne ikke skal brukes på noen dager, må du vente noen sekunder før du tenner dem for å frigjøre eventuell luft fra rørene.
- Ettersom koketoppbrennerne er utstyrt med automatisk tenning, tenner du dem enkelt ved å trykke inn og vri håndtaket til den lille stjernen. Apparatet bruker en gnistgenerator.
- Hvis flammen ikke tennes i løpet av fem sekunder, vrir du bryteren tilbake til posisjonen 0 og gjentar prosedyren. Hvis den elektriske tenningen ikke virker på grunn av strøbrudd eller fuktige tennplugg, kan gassen også tennes med en

fyrstikk eller en gasslighter.


- For modeller med sikkerhetskran (som avbryter gasstrømmen hvis flammen skulle slukne ved et uhell) tennes brennerne som beskrevet ovenfor, men pass på at **bryteren holdes inne i 5 til 6 sekunder etter at flammen er tent**. Etter denne tiden, som gir sikkerhetsanordningen tid til å slå inn, vil flammen lyse permanent.
- Flammen kan da stilles inn mellom maks. og min. effekt. Alle innstillinger mellom 0 og den store flammen anbefales ikke, ettersom flammen ikke er stabil nok i dette intervallet og kan slukne.

**ADVARSEL! Når koketoppen er rengjort, må du kontrollere at brennerne sitter godt fast i festet og ikke kommer i veien for tenneren.**

For å få best mulig resultat med brennerne, må du bruke flatbunnede kjeler med en diameter som passer til brenneren som skal brukes.

For kjeler og kasseroller med mindre diameter (kaffe- og tekjeler osv.), må effekten på brenneren som brukes, reguleres for å sikre at flammen dekker bunnen av kjelen uten å komme på utsiden. Ikke bruk kjeler med konkav eller konveks bunn.

**ADVARSEL! Hvis brennerflammen slukner ved et uhell, må du stenge av bryteren og vente i minst ett minutt før du prøver å tenne på nytt.**

- For å slukke flammen og lukke gassbrennertilførselen, må du dreie kontrollbryteren til posisjonen 'OFF' ()

**FORSIKTIG!** Bruk av gasstoppen kan produsere varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet der den er installert. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert, særlig når gasskoketoppen er i bruk: La naturlige ventilasjonshull stå åpne, eller installer en mekanisk ventilasjonsenhet (avtrekkshette).

Langvarig intensiv bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon. Du kan for eksempel åpne et vindu eller sørge for mer effektiv ventilasjon, for eksempel øke styrken på den mekaniske ventilasjonen.

**FORSIKTIG!** Tilgjengelige deler kan bli varme når koketoppen brukes. Oppbevares utilgjengelig for små barn.

**FORSIKTIG!** Dette produktet skal bare brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

**Ikke bruk damprens eller høytrykksrens til å rengjøre utstyret. Dampen kan trenge inn i de elektriske komponentene og forårsake kortslutning.**

- Apparatet bør rengjøres regelmessig, helst hver gang du har brukt det, etter at det er avkjølt.
- For å unngå vannmerker og kalkbelegg må du bruke en myk klut til å tørke av overflater som er rengjort med vann.
- Mat som har kokt over, kan føre til misfarging av brennerdelene og koketoppen i rustfritt stål. **Fjern alt søl øyeblikkelig.**

**For å unngå skade på de utvendige flatene på apparatet, må du ikke bruke:**

- rengjøringsmidler som inneholder soda, alkaliner, ammoniakk, syrer eller klorider
- rengjøringsmidler som inneholder avkalkingsmidler
- flekk- eller rustfjerningsmiddel
- slipende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver eller skurekrem
- løsemiddelbaserte rengjøringsmidler
- vaskemidler beregnet på oppvaskmaskin
- grill- eller ovnsrens
- glassrengjøringsmidler
- harde, slipende børster eller svamper, f. eks. gryteskrubber, børster eller svamper som tidligere er brukt med slipende rengjøringsmidler
- skarpe eller spisse gjenstander (disse kan ødelegge forseglingen mellom rammen og arbeidsbenken).

### Overflater i rustfritt stål

Rengjør overflater i rustfritt stål med en mikrofiberklut eller med en svamp dypet i en løsning av varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel. Ved gjenstridig eller tørket smuss må du først bløte det opp.

Tørk til slutt av med myk klut.

Rengjøringsmiddel for koketopp i rustfritt stål kan brukes til å rengjøre rammen ved behov. Legg på med jevnt trykk og følg "fiberretningen".

Rengjøringsmidlet for rustfritt stål kan brukes etter rengjøring for å holde apparatet pent og hindre mer søl.

Legg sparsomt på med en myk klut, og følge instruksjonene på pakken.

### Trykte overflater

Trykket kan skades dersom skitten (f.eks. mat eller væske som inneholder salt, olivenolje) ikke fjernes øyeblikkelig.

Fjern alt søl øyeblikkelig.

Ikke bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål på trykte flater.

Dette vil fjerne trykket.

### Kjelestøtte og kontrollbryter

**Kjelestøtten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.**

Fjern kjelestøtten. Rengjør kjelestøtten og kontrollbryteren med en løsning av varmt vann med litt flytende oppvaskmiddel på en myk svamp. Gjenstridig skitt må først bløtes.

Etter rengjøring tørker du av alle overflatene med en ren klut.

### Brennere

**Ikke rengjør noen deler av brenneren i oppvaskmaskinen.**

Brenneren må demonteres og deretter rengjøres for hånd med en løsning av varmt vann og litt oppvaskmiddel påført med en myk svamp.

Deler av brenneren som ikke kan fjernes, bør bare tørkes av med en fuktig klut.

Tenneren og flammesviktdetektoren skal tørkes svært forsiktig av med godt oppvridd klut.

Ikke la tenneren bli våt. Hvis den blir våt, blir det ingen gnist.

Etter rengjøring tørker du av alle overflatene med en ren klut.

Kontroller at flammespaltene er rene og helt tørre.

Overflaten på brennerkronedekselet blir mattere med tiden. Dette er helt normalt og har ingen betydning for funksjonen til koketoppen.

## Keramisk glassplate



Fig.1



Fig.2

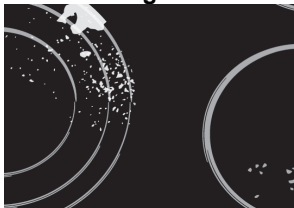


Fig.3



Fig.4

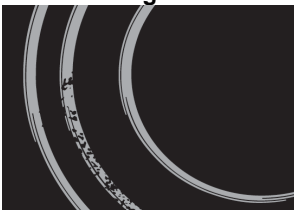


Fig.5

Hver gang du har brukt den keramiske toppen, vent på at den kjøles ned og rens den. Ellers vil selv den minste matresten brennes fast til den varme flaten neste gang du bruker toppen.

For regelmessig rengjøring og vedlikehold av den keramiske flaten, bruk spesielle pleiende midler som danner et beskyttende lag på overflaten og beskytter den fra smuss.

Før bruk, tørk av støv eller andre partikler fra toppens overflate og fra bunnen av kasserollen, da disse kan lage riper i overflaten (Figur 1).

**Forsiktig:** stålull, slipende svamper og slipende rengjøringsmidler kan lage riper i overflaten av toppen. Den keramiske toppen kan også skades av slipende spray og uhensiktmessige rengjøringsmidler eller flytende midler som ikke er ristet godt nok (Figur 1 og Figur 2).

Merker og indikasjoner på toppen kan slites hvis du bruker aggressive rengjøringsmidler på kantene av kokesonen, eller hvis gryter brukes der bunnen er skadet.

Lette flekker kan fjernes med en fuktig, myk klut. Tørk deretter av flaten (Figur 3). Vannflekker kan fjernes med en mild eddikløsning. Men ikke bruk denne løsningen til å rense rammen (bare med enkelte modeller, da den kan bli matt). Ikke bruk slipende spray eller avkalkingsmidler (Figur 3).

Vanskeligere flekker kan fjernes med spesielle midler og redskaper for rengjøring av keramiske topper. Når disse produktene brukes, følg instruksjonene fra de respektive produsentene.

Pass på at rester av rengjøringsmidler fjernes helt, da de kan skade den keramiske toppen når kokesonene varmes opp (Figur 3).

Vanskelige og brente matrester kan fjernes med en skrape.

Pass på at plastdelen av skraperen ikke kommer i kontakt med en varm kokesone.

Pass på så du ikke skjærer deg med skraperen!

Sukker og sukkerholde mat kan skade permanent den keramiske flaten (Figur 5).

Derfor bør de fjernes fra den keramiske flaten så snart som mulig, selv om kokesonen fortsatt er varm (Figur 4). En eventuell endring i farge på den glasskeramiske overflaten påvirker ikke funksjonen

eller overflatens stabilitet. Slike misfarginger er som oftest resultatet av brente matrester eller bruk av kasseroller som er laget av aluminium eller kobber. Disse flekkene er vanskelige å fjerne.

**Merk!** All skade beskrevet ovenfor gjelder hovedsakelig det kosmetiske, dvs. utseendet, og berører ikke funksjonen direkte. Slike feil kan ikke gjøres gjeldende ved garantikrav.

## **SPESIELLE ADVARSLER OG FEILRAPPORTERING**

### **Viktig!**

- Under garantiperioden kan kun et servicesenter som er autorisert av produsenten utføre reparasjoner.
- Før reparasjoner utføres, pass på at apparatet er koblet fra strømmettet enten ved å fjern sikringen eller ved å trekke ut støpselet fra uttaket i veggen.
- Uautorisert tukling med og reparasjoner av kjøkkenkomfyren (komfyrrplaten) kan resulterer i elektrisk støt og kortslutning. Prøv altså ikke å utføre reparasjoner på egen hånd. Overlat slike oppgaver til en ekspert eller autorisert serviceenhet.
- Ved mindre feil eller problemer med bruk av apparatet, sjekk følgende instruksjoner for å se om du kan eliminere årsakene selv.

Du må betale for besøk av servicetekniker under garantiperioden hvis apparatet ikke fungerer på grunn av feil bruk. Oppbevar disse instruksjonene der de alltid er lett tilgjengelige. Hvis apparatet overtas av andre, må instruksjonene også følge med. Nedenfor følger noen råd om hvordan noen vanlige problemer kan rettes opp.

<b>Problem</b>	<b>Mulig årsak</b>	<b>Løsning</b>
Flammen er ujevn / ustabil	Feil innstilling av gaseffekt	Få en ekspert til å sjekke gassrørledningen <sup>1</sup>
Flammen fra brennerne forandres plutselig	Delene av kjøkkenplaten er montert feil	Monter brenneren riktig.
Det tar lenger tid å tenne brenneren	Delene av kjøkkenplaten er montert feil	Monter brenneren riktig.
Flammen slukner like etter tenning	Bryteren holdes inne for kort eller trykkes for lett.	Hold bryteren inne lenger. Trykk den hardere før du slipper den.
Gitteret er misfarget rundt brenneren	Dette er et vanlig fenomen og skyldes høy temperatur	Rengjør gitteret med metallrengjøringsmiddel
Den generelle elektriske strømforsyningen brytes	Sikringen kan ha gått.	Sjekk sikringen i sikringsboksen og bytt den ut hvis den er røket.
Elektrisk tenning av brennerne virker ikke lenger.	Det er rester av mat eller vaskemiddel mellom tennpluggen og brenneren	Åpne og rengjør åpningen mellom tennpluggen og brenneren grundig
Hvis brennerdekslet ser lite appetittlig ut...	Vanlig smuss	Rengjør brennerdekslet med metallrengjøringsmiddel.

Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor følges. Eliminering av feil eller garantikrav som resulterte av feil tilkobling eller feil bruk av utstyret dekkes ikke av vår garanti. I slike tilfeller bæres kostnadene med reparasjon av brukeren.

**Produsenten arbeider kontinuerlig for å forbedre produktet. Derfor kan teksten og illustrasjonene i denne bruksanvisningen endres uten varsel.**