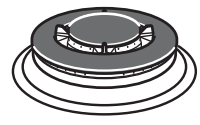


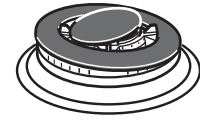


<b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> CUCINE A GAS - PIANO STAMPATO <i>(Istruzioni originali)</i>	<b>72</b>	<b>IT</b>
<b>Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.</b>		
<b>INSTRUCTION MANUAL</b> GAS COOKERS - PRESSURE-MOLD TOP <i>(Original instructions)</i>	<b>90</b>	<b>EN</b>
<b>Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.</b>		
<b>MODE D'EMPLOI</b> CUISINIÈRES À GAZ - PLAN MOULÉ <i>(Instructions originales)</i>	<b>108</b>	<b>FR</b>
<b>Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.</b>		
<b>BEDIENUNGSHANDBUCH</b> GASHERDE - OBERFLÄCHE MIT VERTIEFUNG <i>(Originalbedienungsanleitung)</i>	<b>126</b>	<b>DE</b>
<b>Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.</b>		
<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> COCINAS A GAS - PLANO ESTAMPADO <i>(Instrucciones originales)</i>	<b>145</b>	<b>ES</b>
<b>Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.</b>		
<b>INSTRUCTIEHANDLEIDING</b> GASFORNUIZEN - GEPERSTE TOP <i>(Originele instructies)</i>	<b>163</b>	<b>NL</b>
<b>Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.</b>		
<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES</b> FOGÕES A GÁS - PLACA MOLDADA <i>(Instruções originais)</i>	<b>181</b>	<b>PT</b>
<b>Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.</b>		
<b>ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ</b> ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΠΟ ΚΑΛΟΥΠΙ <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i>	<b>199</b>	<b>EL</b>
<b>Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.</b>		
<b>NÁVOD K POUŽITÍ</b> PLYNOVÉ SPORÁKY - VYLISOVANÁ PLOCHA <i>(Původní návod)</i>	<b>218</b>	<b>CS</b>
<b>Opze: Pročítajte prije korištenja aparata.</b>		
<b>NÁVOD K POUŽITIU</b> PLYNOVÉ SPORÁKY - VYLISOVANÁ PLOCHA <i>(Pôvodné pokyny)</i>	<b>236</b>	<b>SK</b>
<b>Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.</b>		
<b>HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV</b> GÁZTŰZHELYEK - PRÉSELT TÁLCA <i>(Eredeti utasítások)</i>	<b>254</b>	<b>HU</b>
<b>Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.</b>		
<b>BRUGSANVISNING</b> GASKOMFURER - TRYKT PLADE <i>(Originalvejledning)</i>	<b>272</b>	<b>DA</b>
<b>Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.</b>		
<b>BRUKSANVISNING</b> GASSKOMFYRER - NEDSENKET KOKETOPP <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i>	<b>290</b>	<b>NO</b>
<b>Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.</b>		
<b>BRUKSANVISNING</b> GASSPISAR - SAMMANPRESSAD YTA <i>(Originalinstruktioner)</i>	<b>308</b>	<b>SV</b>
<b>Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.</b>		
<b>INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA</b> KUCHNIE GAZOWE - POWIERZCHNIA TŁOCZONA <i>(instrukcje oryginalne)</i>	<b>326</b>	<b>PL</b>
<b>Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.</b>		
<b>MANUAL DE INSTRUCȚIUNI</b> ARAGAZURI PE GAZ - PLAN IMPRIMAT <i>(Instrucțiuni originale)</i>	<b>344</b>	<b>RO</b>
<b>Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.</b>		
<b>РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ</b> ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ - ШТАМПОВАННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ <i>(оригинальные инструкции)</i>	<b>362</b>	<b>RU</b>
<b>Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.</b>		
<b>OCAK ALTI HAZNESI</b> GAZLI OCAKLAR İÇİN <b>KULLANIM KILAVUZU</b> <i>(orijinal bilgiler)</i>	<b>381</b>	<b>TR</b>
<b>Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.</b>		
	<b>416</b>	<b>AR</b>
<b>دليل استعمال المطابخ التي تعمل بالغاز - سطح مقولب بالمكبس - (تعليمات أصلية)</b>		
<b>تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز</b>		

1

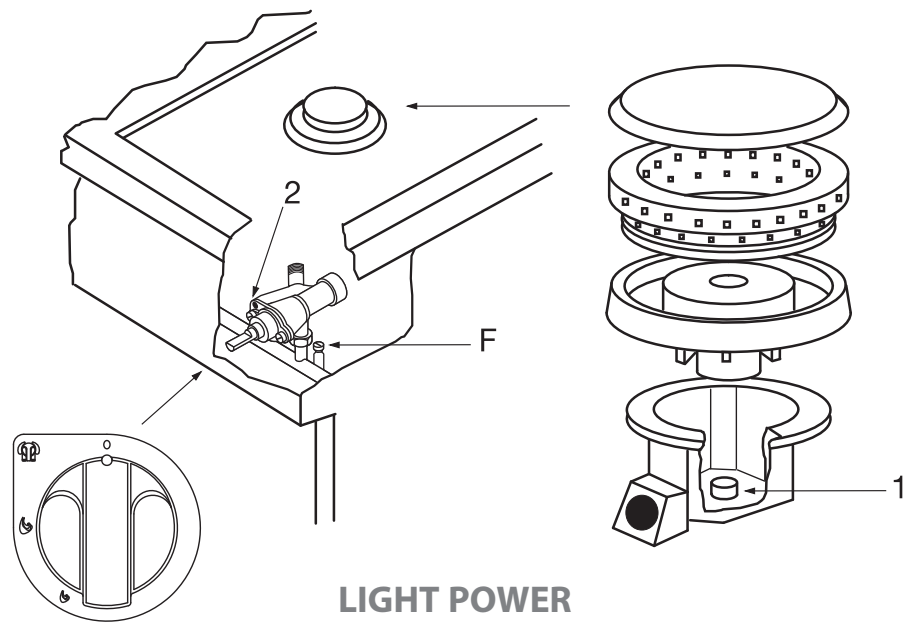


1.1

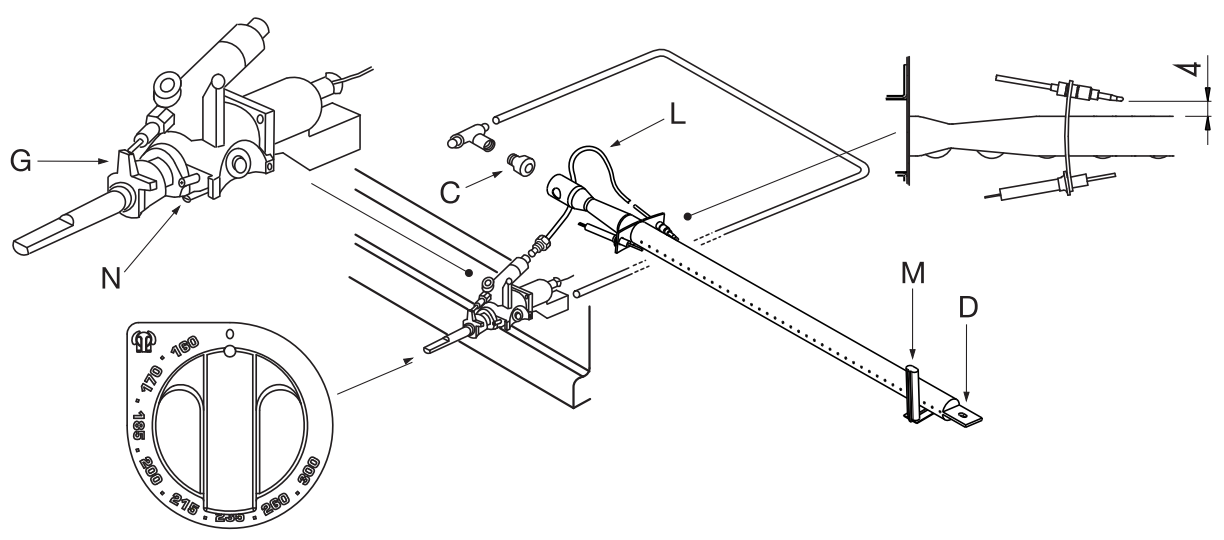


1.2

2

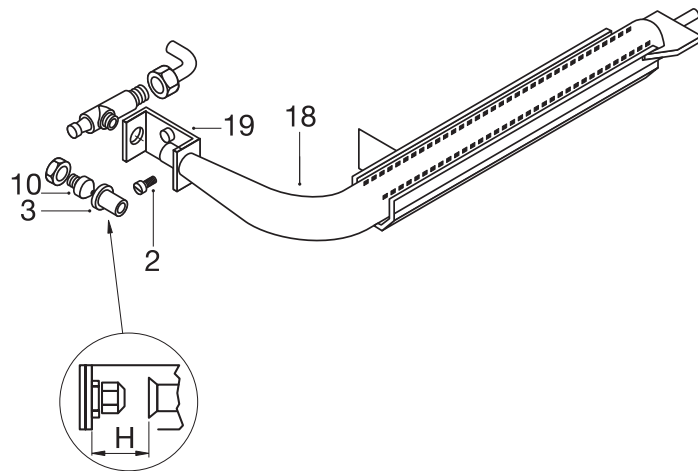


3

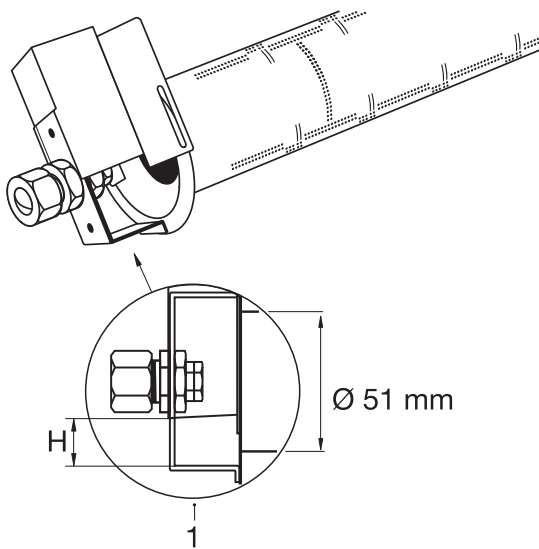


4

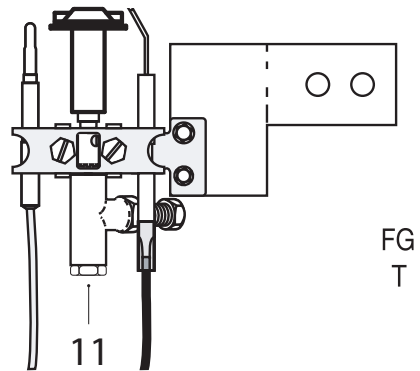
4.1



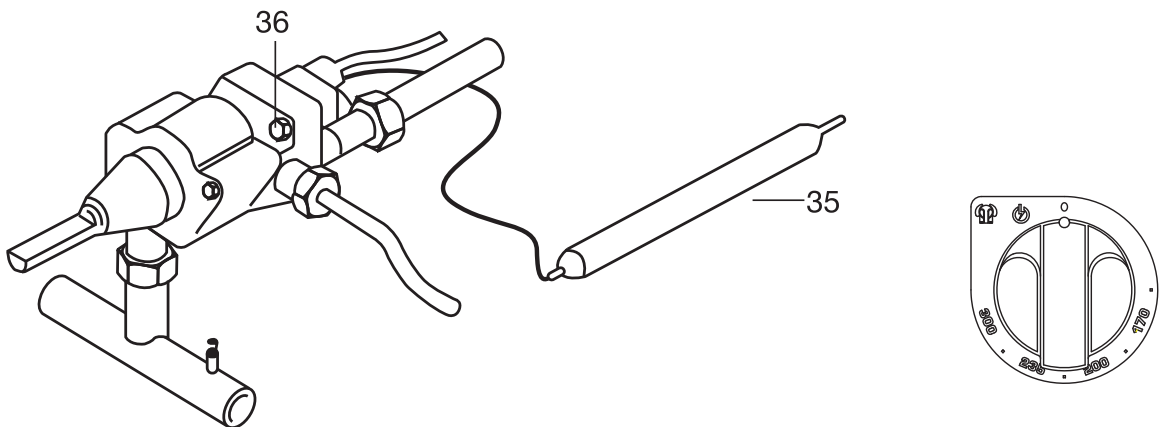
4.2



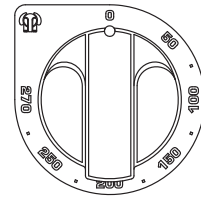
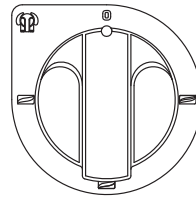
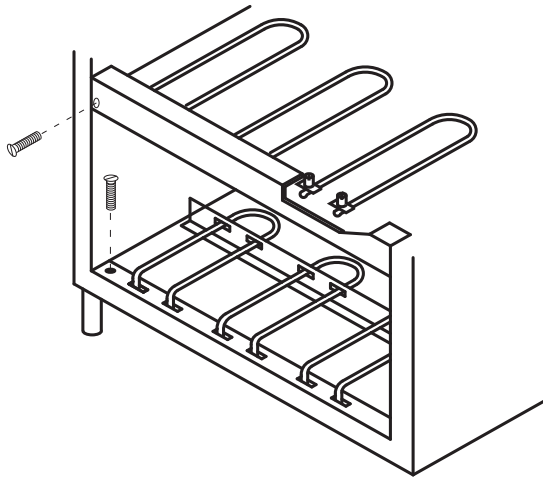
4.3



5



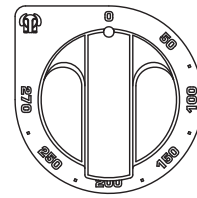
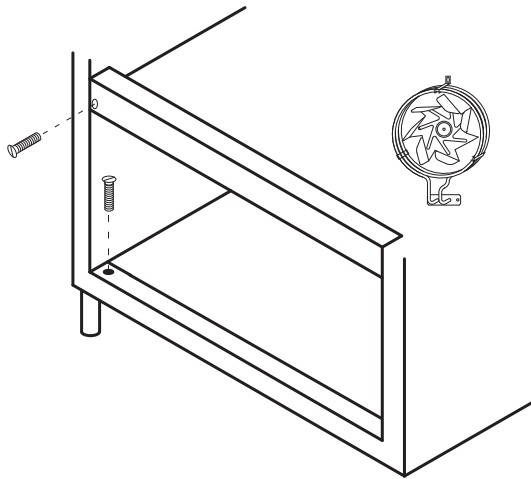
6



23

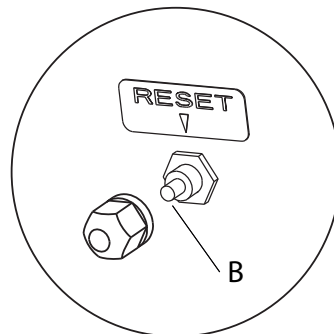
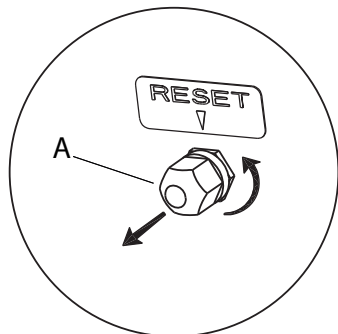
24

7

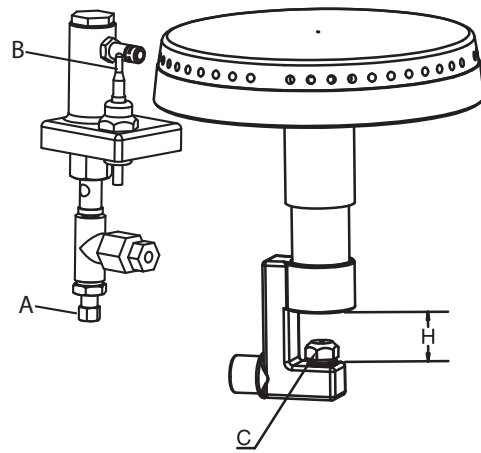


24

7.1

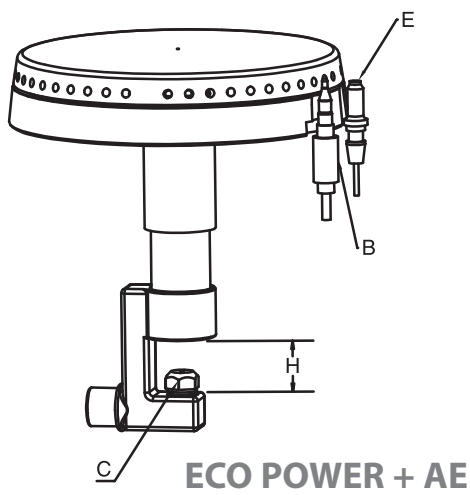


8



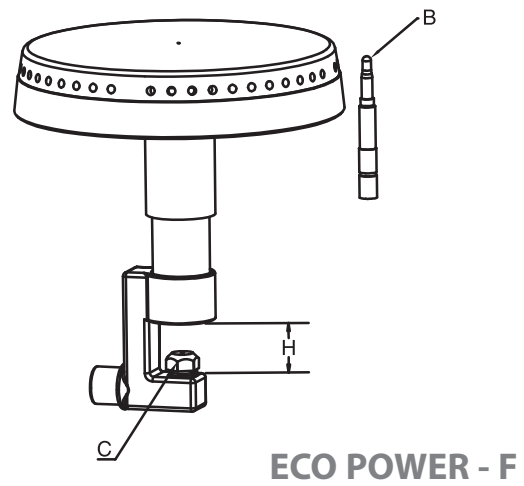
**ECO POWER**

9



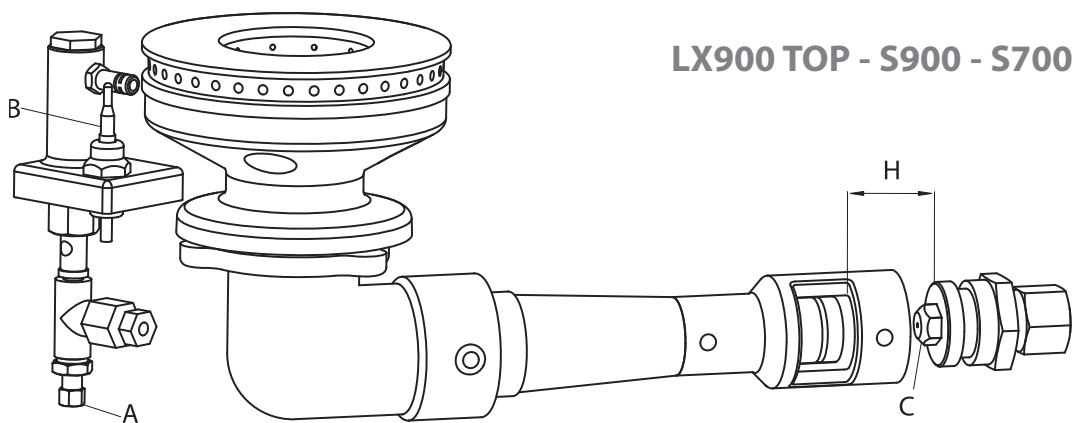
**ECO POWER + AE**

10



**ECO POWER - F**

11



**LX900 TOP - S900 - S700**



AL	<b>SHQIPËRI</b> DJEGËSIT	8
AT	<b>OSTERREICH</b> BRENNER	9
BE	<b>BELGIQUE / BELGIË</b> BRÛLEURS / BRANDERS	10
BG	<b>БЪЛГАРИЯ</b> ГОРЕЛКИ	11
CH	<b>SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE</b> BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	12
CY	<b>ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / KIBRIS</b> ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÛLÖRLER	13
CZ	<b>ČESKA REPUBLIKA</b> HOŘÁKY	14
DE	<b>DEUTSCHLAND</b> BRENNER	15
DK	<b>DANMARK</b> BLUS	16
EE	<b>EESTI</b> PÕLETID	17
EL	<b>ΕΛΛΑΔΑ / GREECE</b> ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	18
ES	<b>ESPAÑA</b> QUEMADORES	19
FI	<b>SUOMI / FINLAND</b> POLTTIMET	20
FR	<b>FRANCE</b> BRÛLEURS	21
HR	<b>HRVATSKA</b> PLAMENICI	22
HU	<b>MAGYARORSZAG</b> ÉGŐK	23
IE	<b>IRELAND</b> BURNERS	24
IS	<b>ICELAND</b> GASLOGAR	25
IT	<b>ITALIA</b> BRUCIATORI	26
LT	<b>LIETUVA</b> DEGIKLIAI	27
LU	<b>LUXEMBOURG / LUXEMBURG</b> BRÛLEURS / BRENNER	28
LV	<b>LATVIJA</b> DEGLIS	29
MK	<b>РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА</b> ПЛАМЕНИЦИ	30
MT	<b>REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA</b> BURNERS	31
NL	<b>NEDERLAND</b> BRANDERS	32
NO	<b>NORGE</b> BRENNERE	33
PL	<b>POLSKA</b> PALNIKI	34
PT	<b>PORTUGAL</b> QUEIMADORES	35
RO	<b>ROMÂNIA</b> ARZĂTOARE	36
RU	<b>РОССИЯ</b> ГОРЕЛКИ	37
SE	<b>SVERIGE</b> BRÄNNARE	38
SI	<b>SLOVENIJA</b> GORILNIKI	39
SK	<b>SLOVENSKO</b> Horákov	40
TR	<b>TÜRKİYE</b> BRÛLÖRLER	41
UK	<b>ENGLAND</b> BURNERS	42
AR	العربية	43



**BRENNERE****NO**

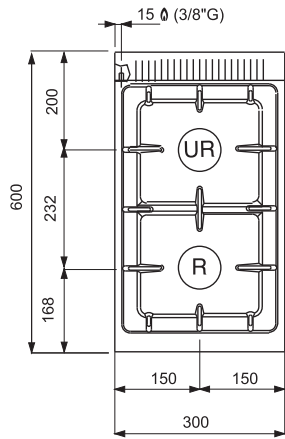
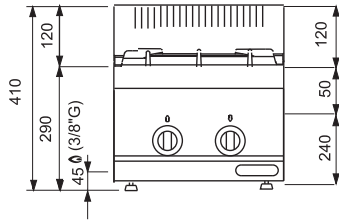
		R Light Power	UR Light Power	TC Light Power	Gassovn FG1_600	Gassovn FG1_700	Gassovn FG	Gassovn TF_600	Gassovn TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	UR S700	UR LX900 S900
Nominell kraft	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Redusert kraft	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Navn på gassen	Brenner		Ø Hoveddyser	Ø Bypass	Reg. Primærluft	Ø Pilotdyser
GASS G20 20mbar <b>NATURAL GAS</b> I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Regulerbar	Fast	/
	UR	Light Power	145	Regulerbar	Fast	/
	TC	Light Power	136	Regulerbar	Fast	/
	FG1_600		145	Regulerbar	Åpen	/
	FG1_700		150 (0332)	Regulerbar	Åpen	/
	FG		215R	Regulerbar	12 mm	Regulerbar
	TF_600		190	Regulerbar	Fast	Regulerbar
	TF_700/900		275	Regulerbar	18 mm	Regulerbar
	R	Eco Power	140	Regulerbar	6 mm	Regulerbar
	UR	Eco Power	185	Regulerbar	10 mm	Regulerbar
	URL	Eco Power	220	Regulerbar	Lukket	Regulerbar
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Regulerbar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Regulerbar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Regulerbar (180°)	5 mm	Regulerbar
	UR	LX900 - S900	195	Regulerbar (135°)	2 mm	Regulerbar
GASS G30/G31 30mbar <b>METAN</b> I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Fast	/
	UR	Light Power	93	52	Fast	/
	TC	Light Power	102	65	Fast	/
	FG1_600		93	52	Fast	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Fast	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Åpen	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regelbaar
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
	UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21

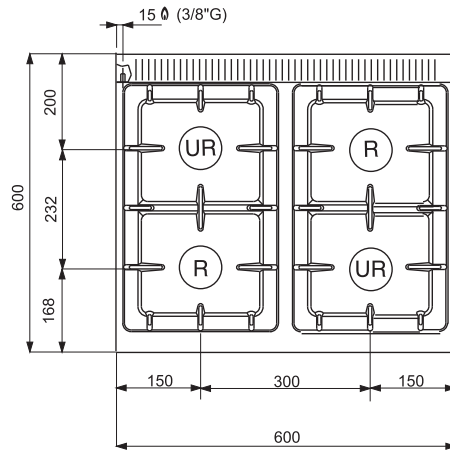
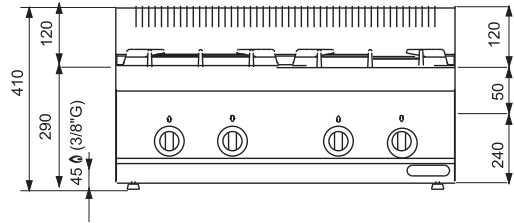




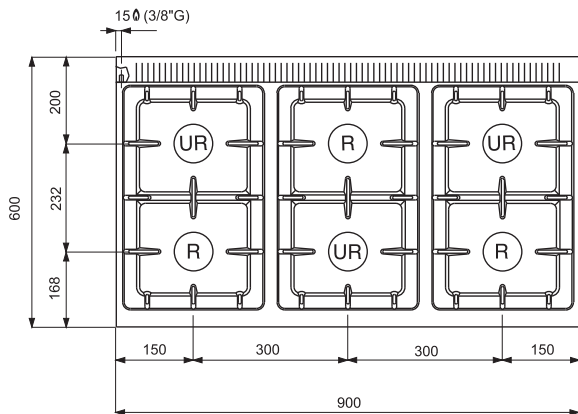
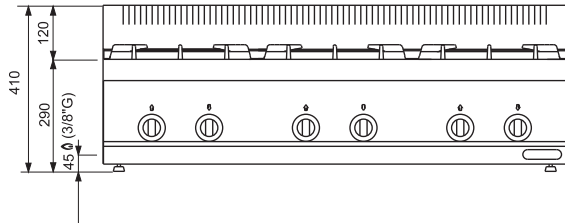
G6F2B



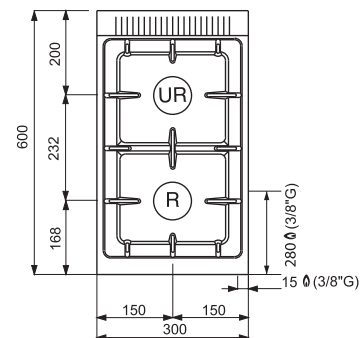
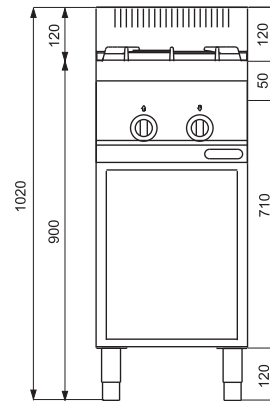
G6F4B



G6F6B



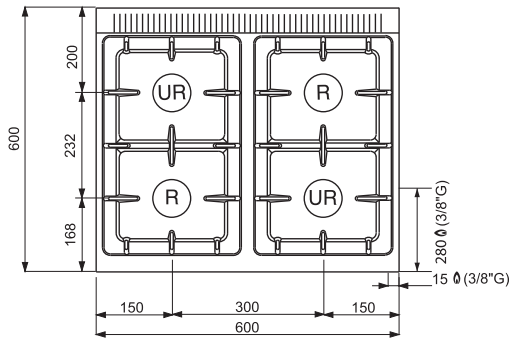
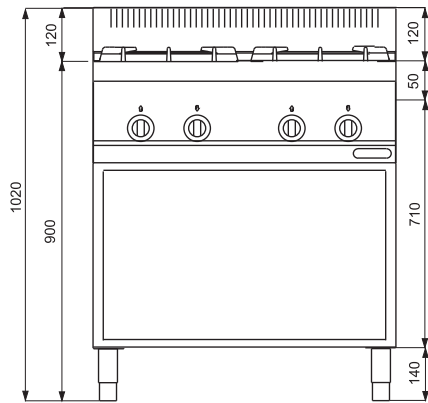
G6F2M



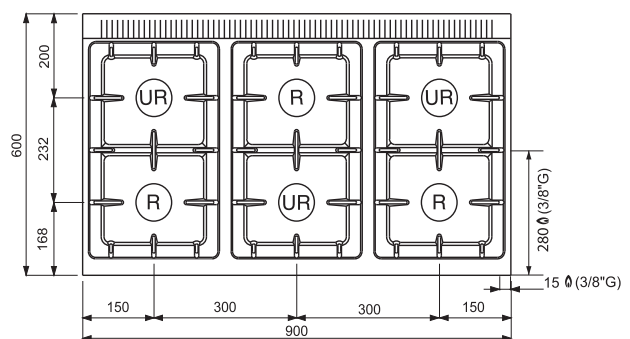
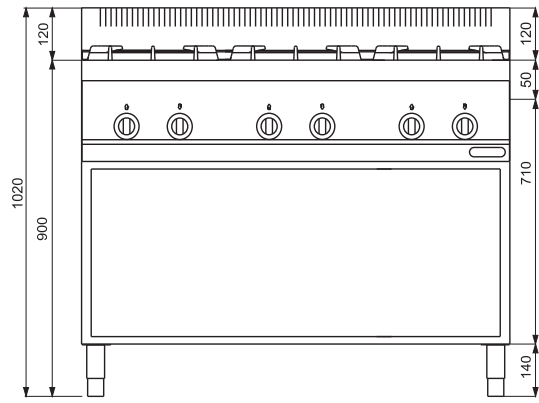




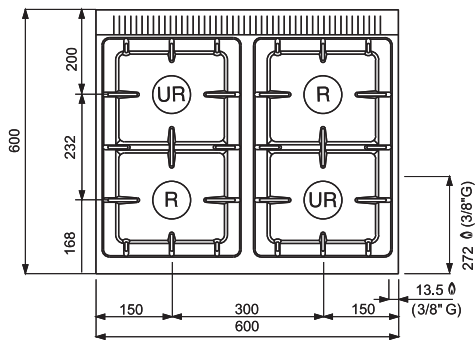
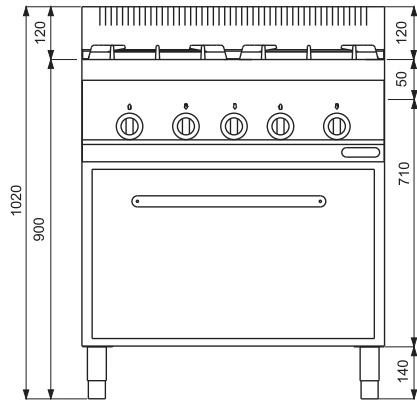
G6F4M



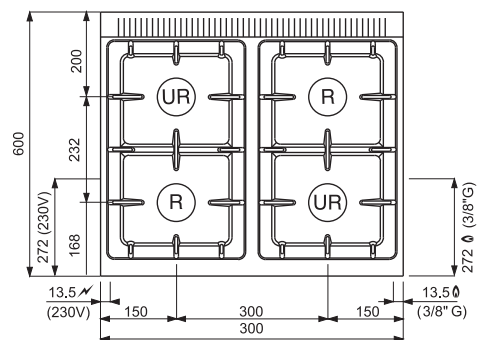
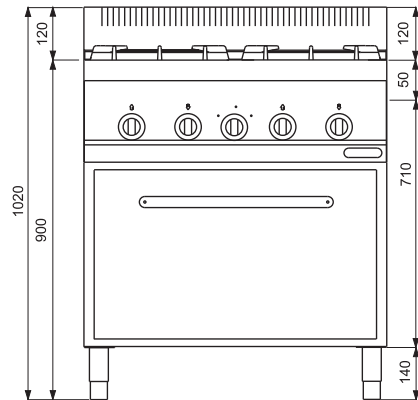
G6F6M



G6F4+FG1

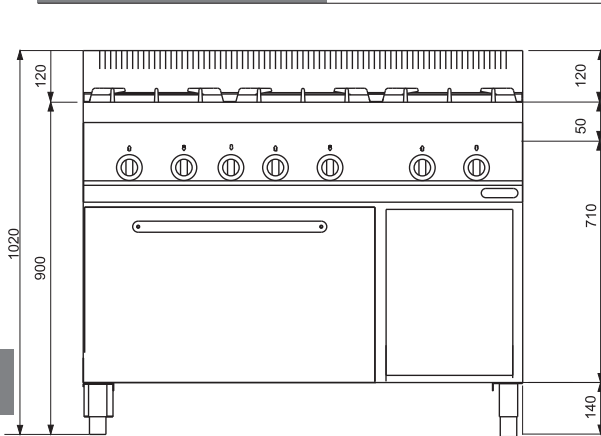


G6F4+FE1

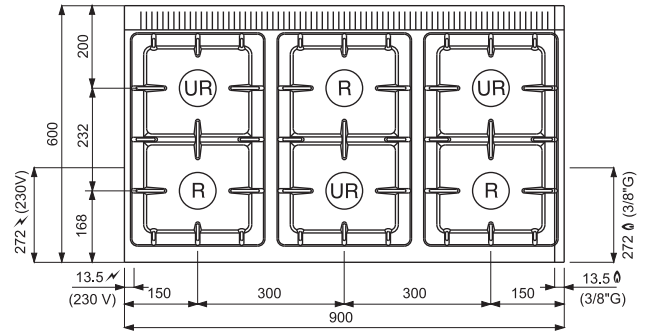
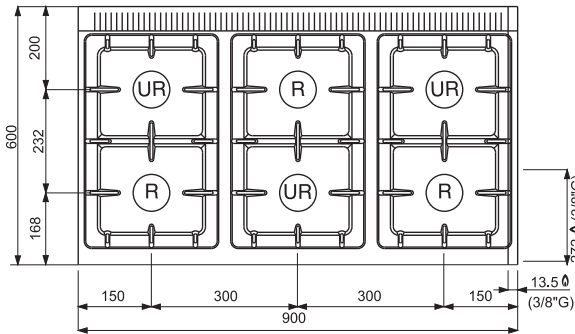
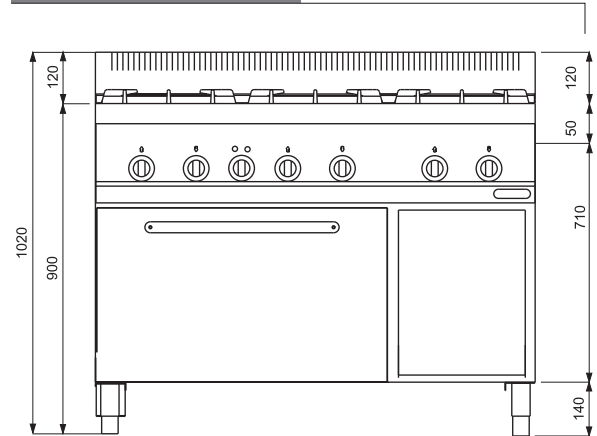




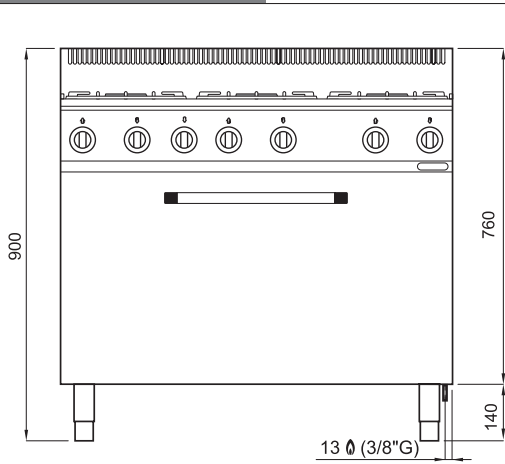
G6F6+FG1



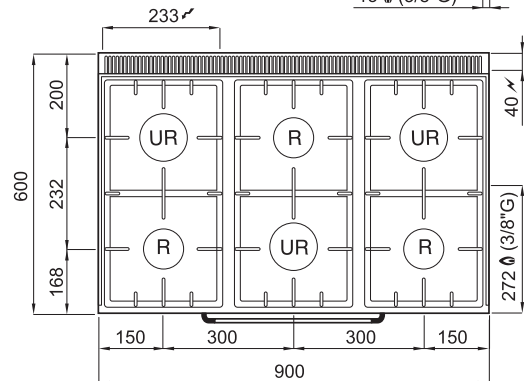
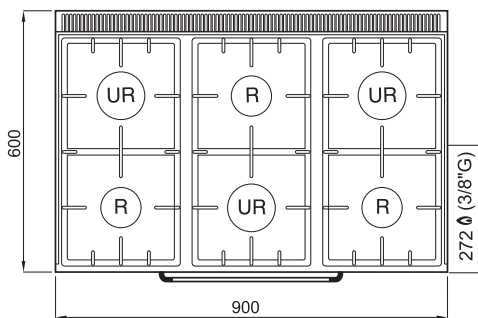
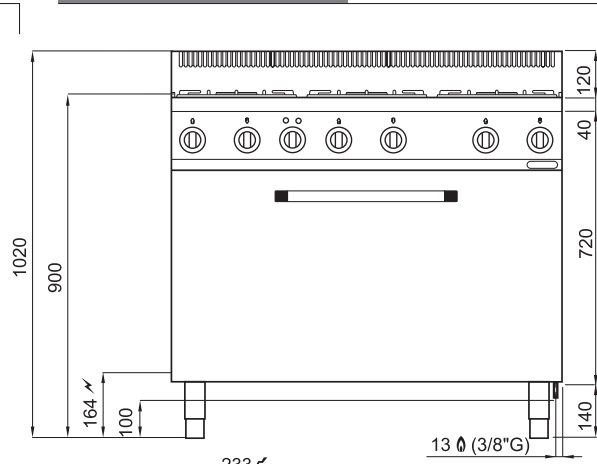
G6F6+FE1



G6F6+T

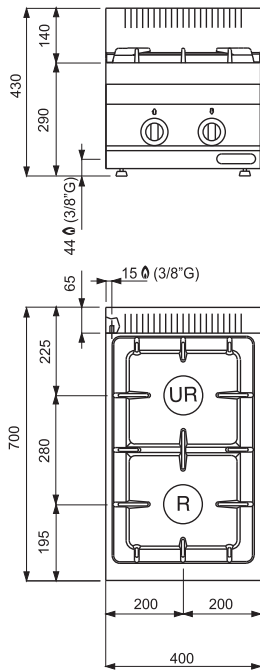


G6F6+TE

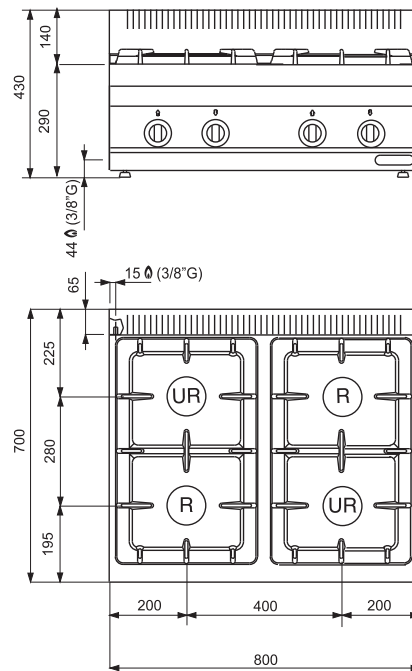




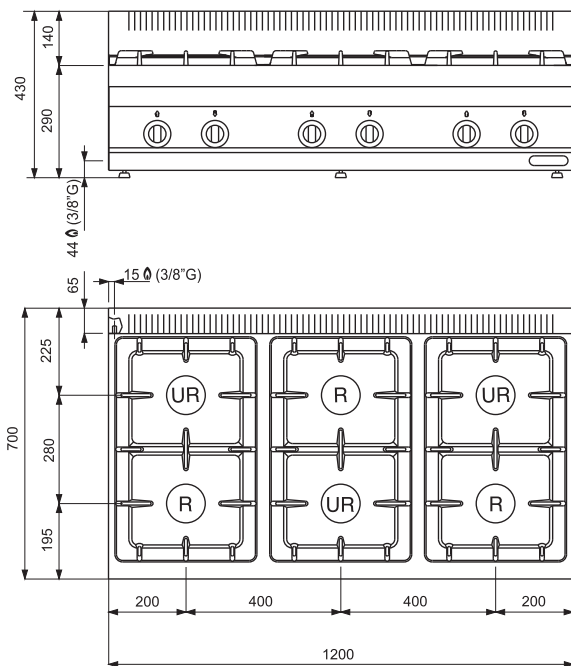
G7F2BE



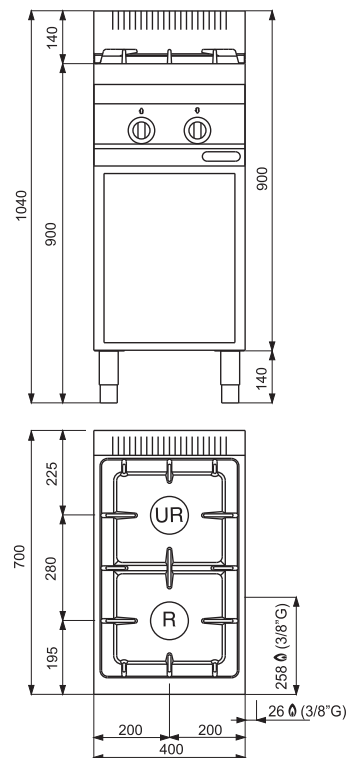
G7F4BE



G7F6BE

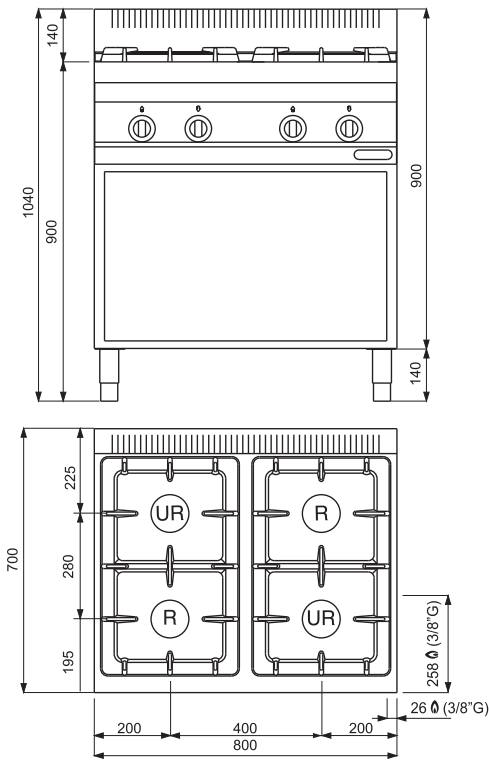


G7F2ME

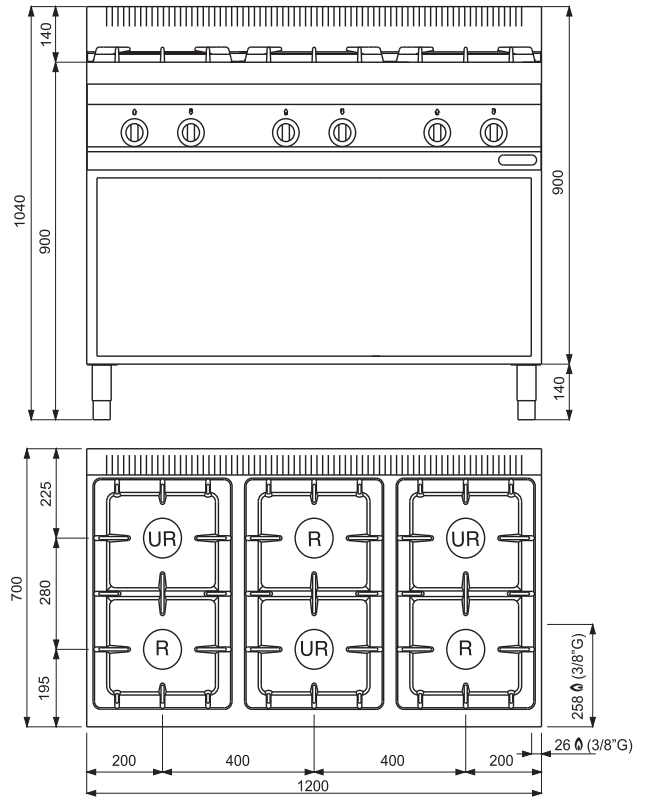




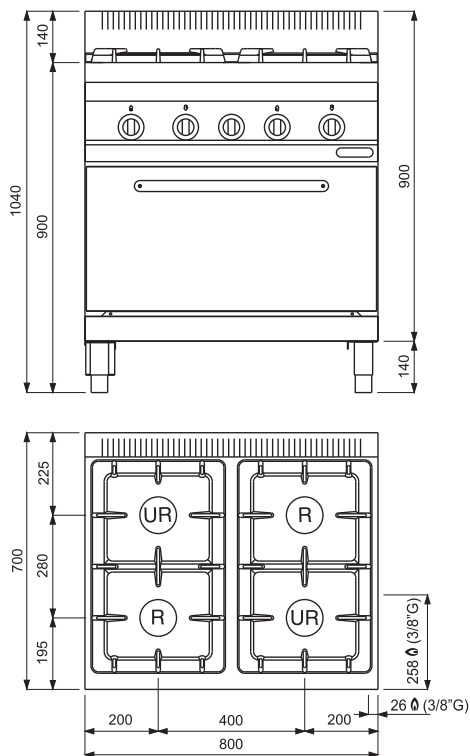
G7F4ME



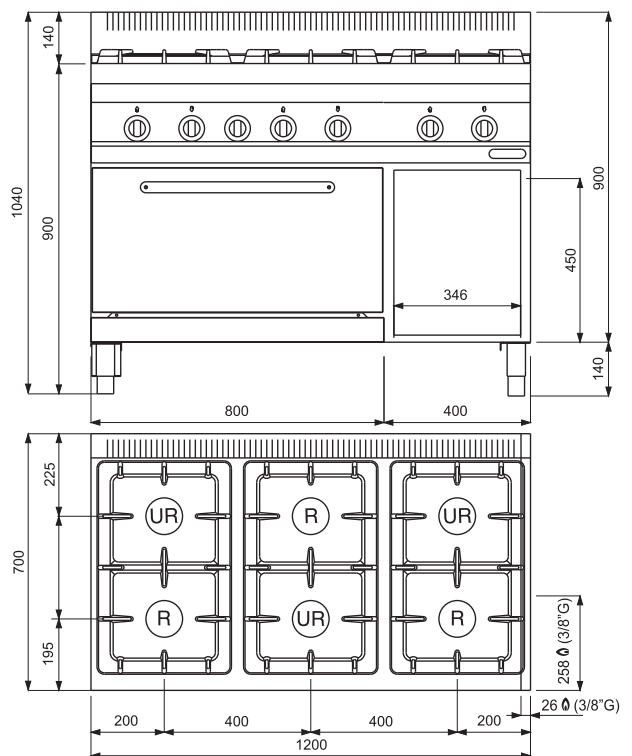
G7F6ME



G7F4E+FG1

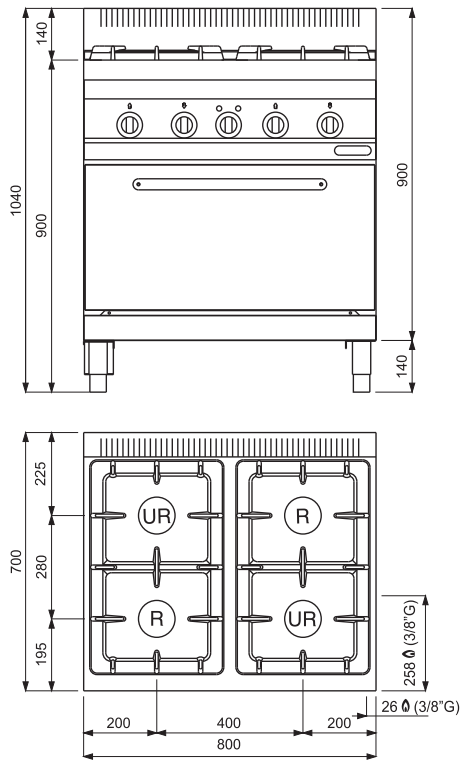


G7F6E+FG1

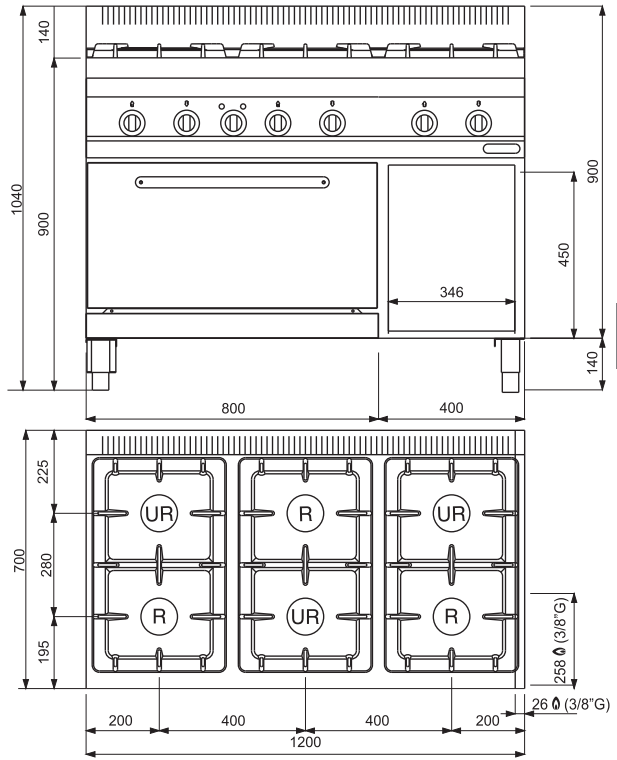




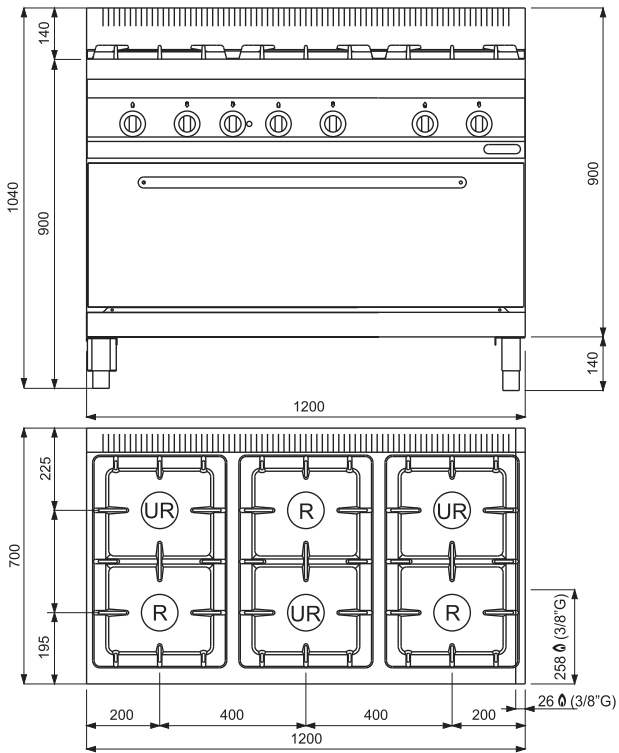
G7F4E+FE1 - G7F4E+FE



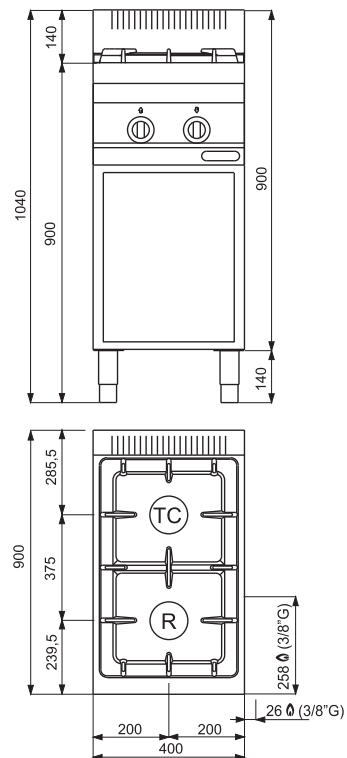
G7F6E+FE1 - G7F6E+FE



G7F6E+T

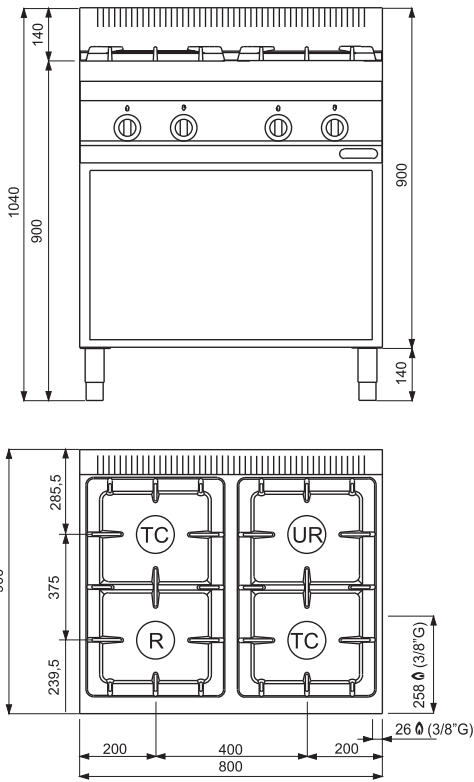


G9F2ME

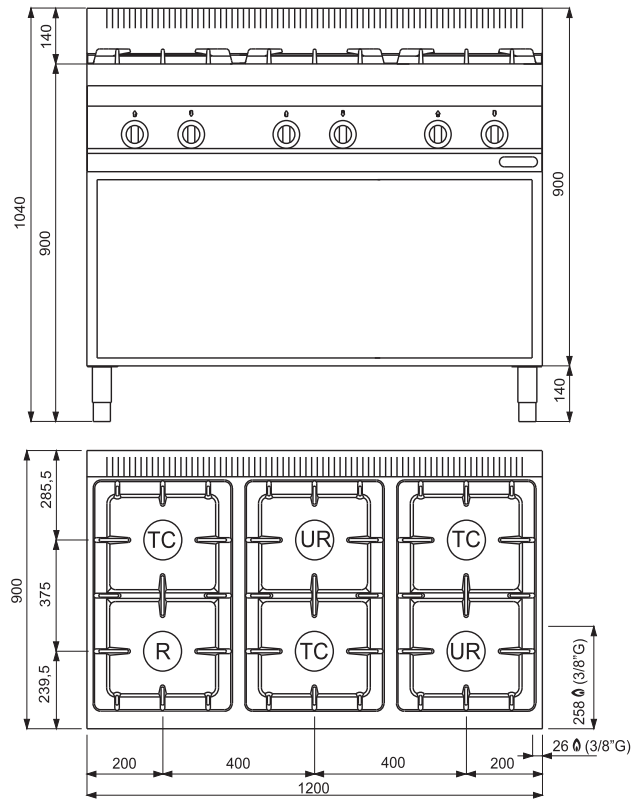




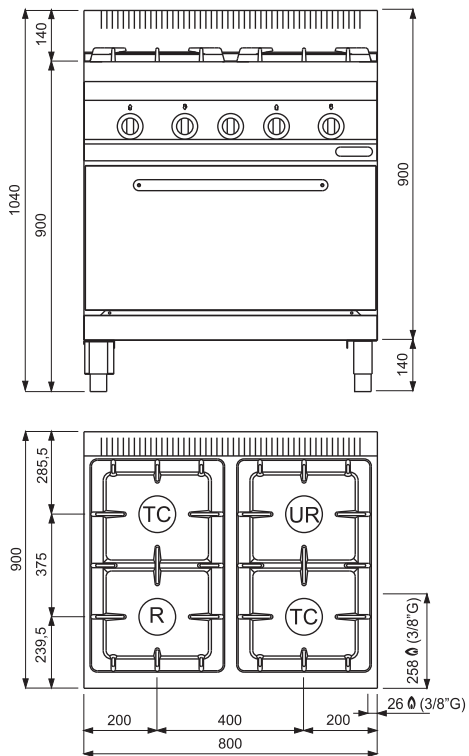
G9F4ME



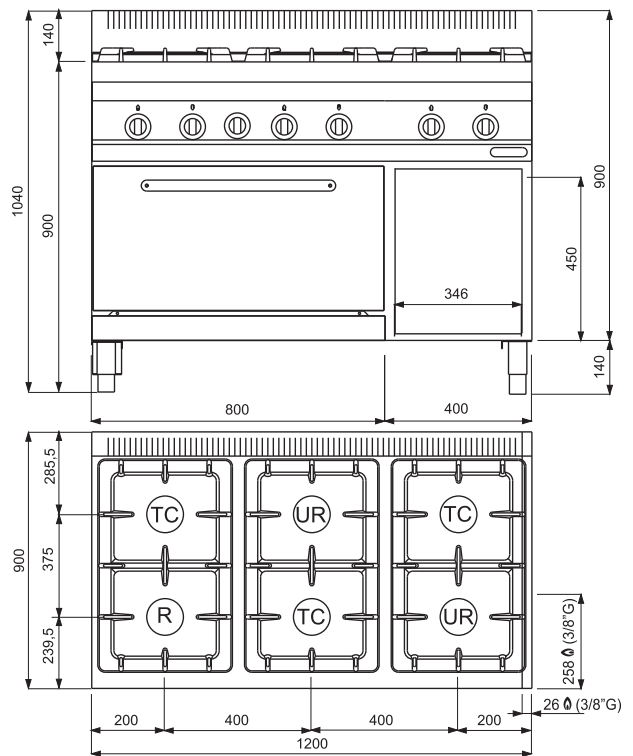
G9F6ME



G9F4E+FG1

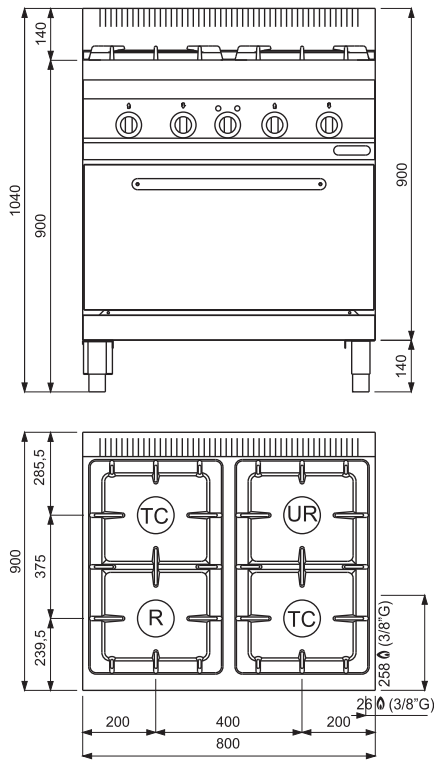


G9F6E+FG1

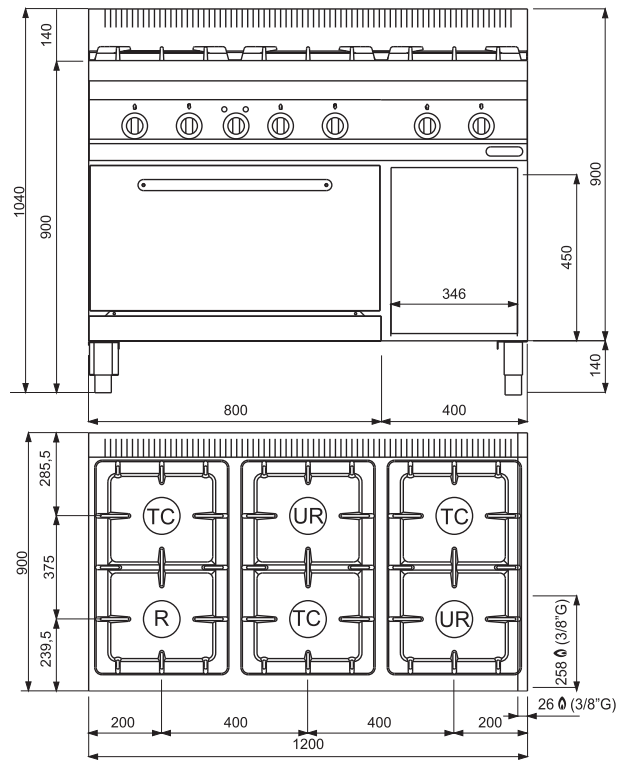




G9F4E+FE1

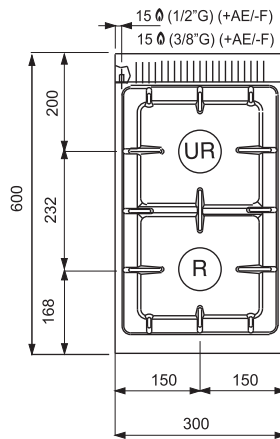
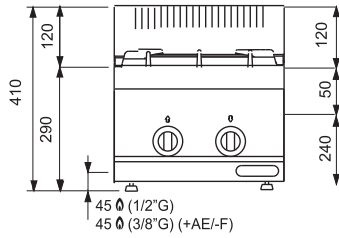


G9F6E+FE1

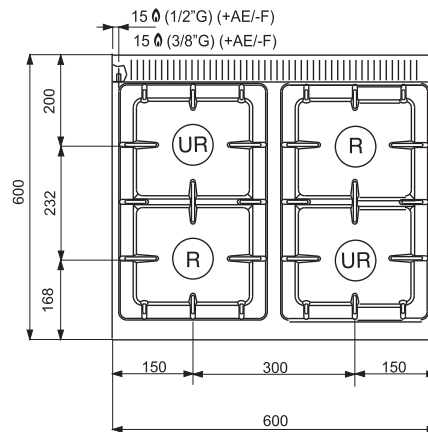
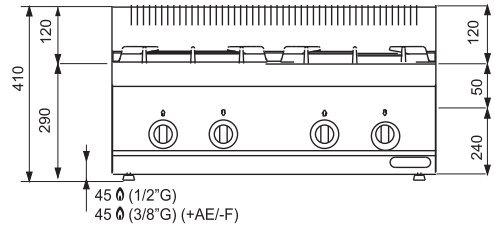




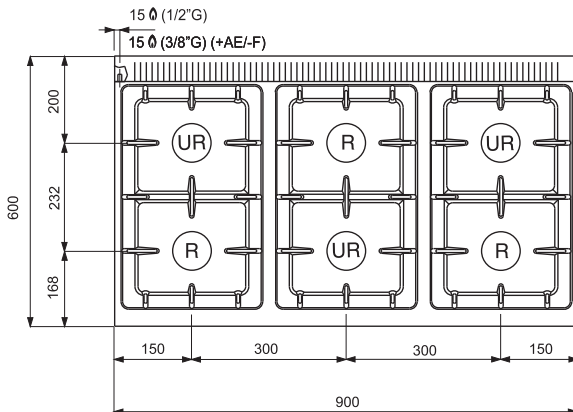
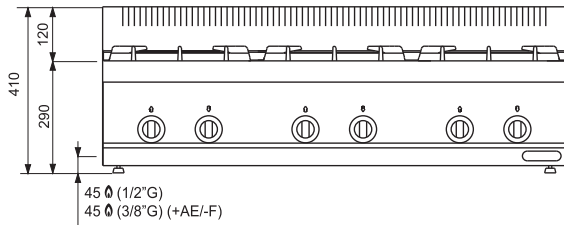
**G6F2BPW /+AE /-F**



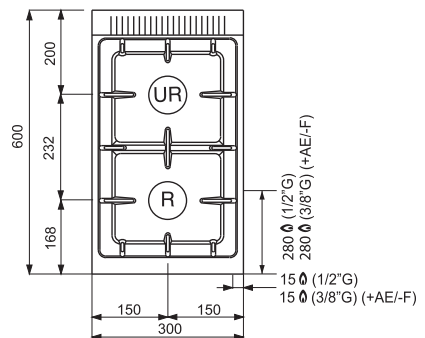
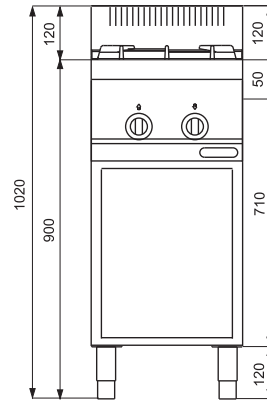
**G6F4BPW /+AE /-F**



**G6F6BPW /+AE /-F**



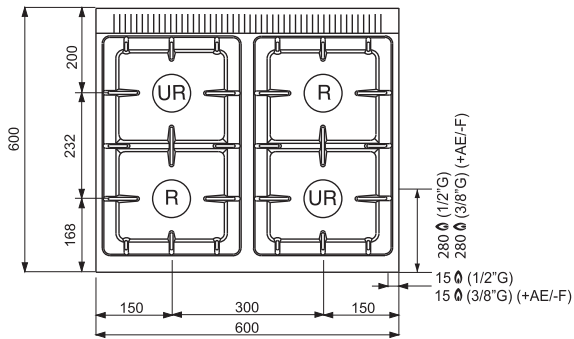
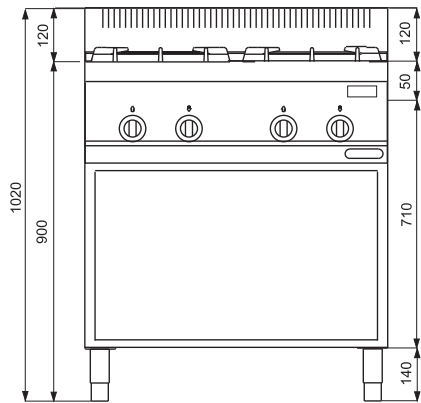
**G6F2MPW /+AE /-F**



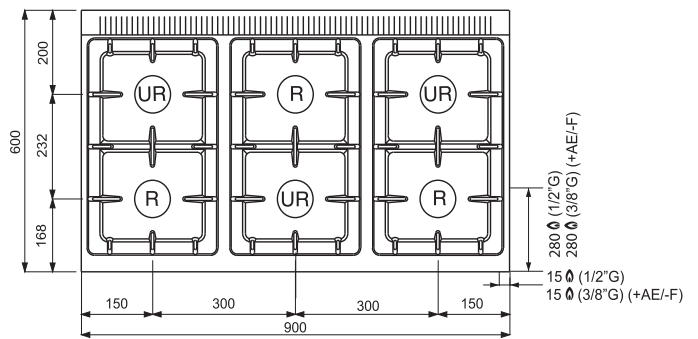
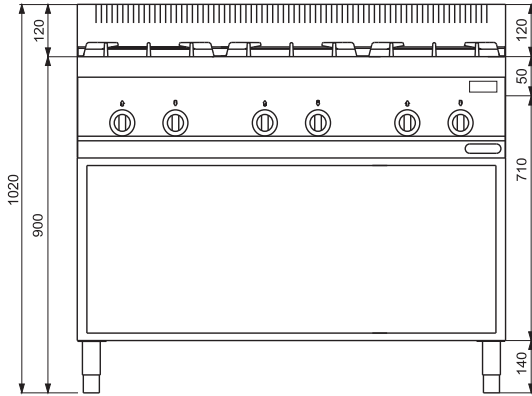




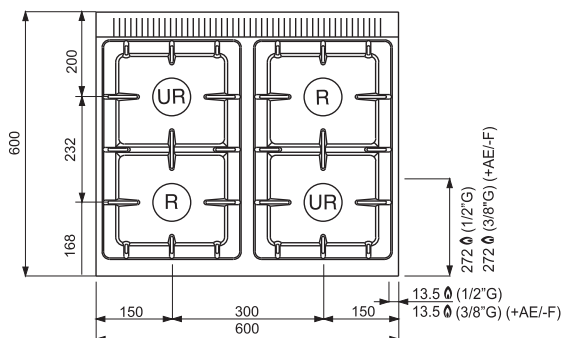
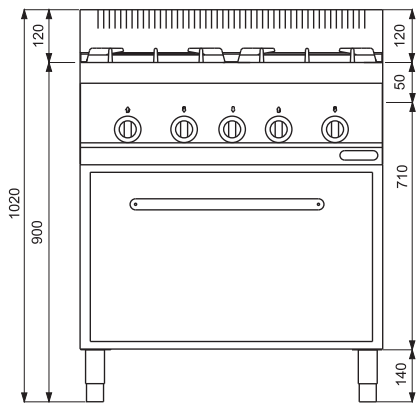
G6F4MPW /+AE /-F



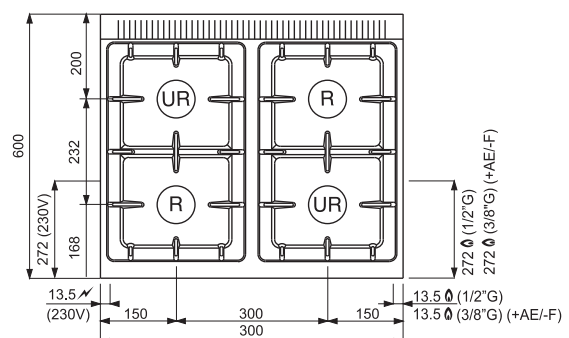
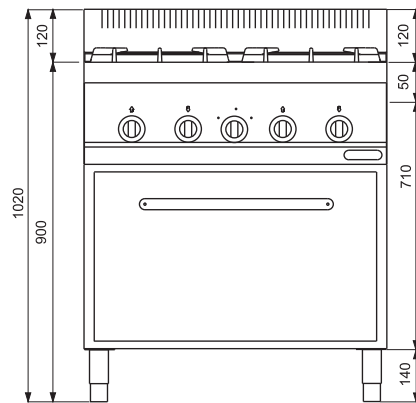
G6F6MPW /+AE /-F



G6F4PW+FG1 /+AE /-F

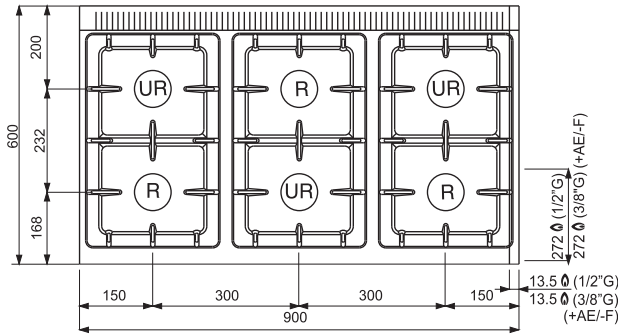
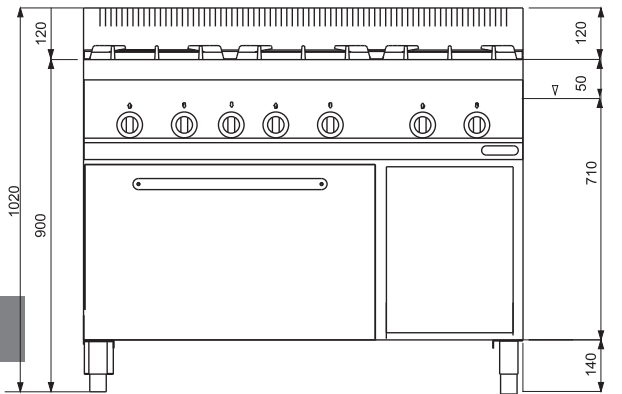


G6F4PW+FE1 /+AE /-F

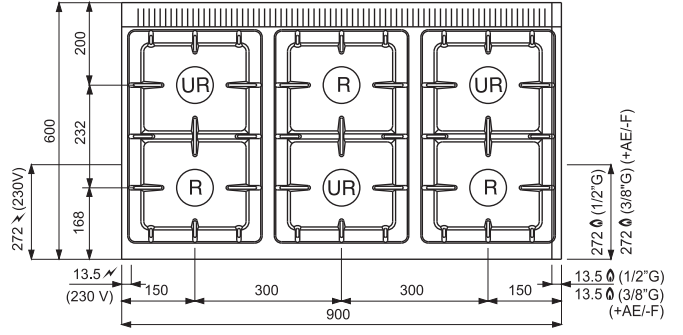
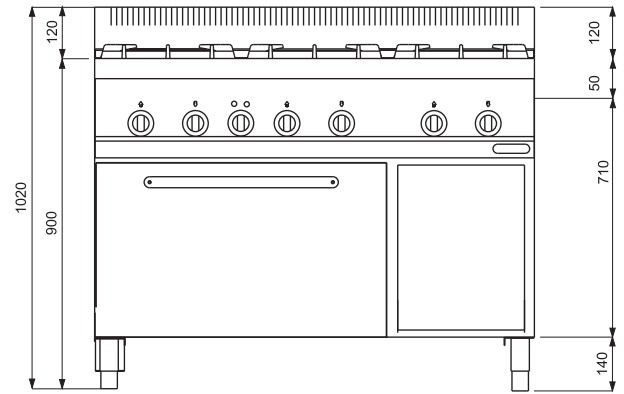




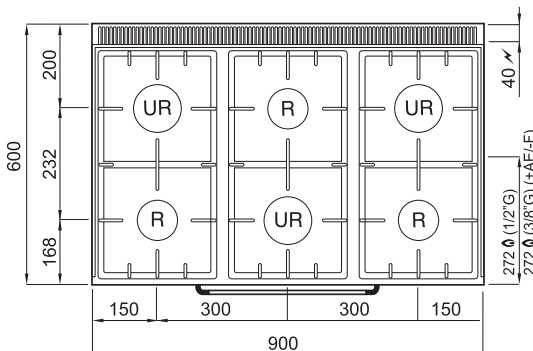
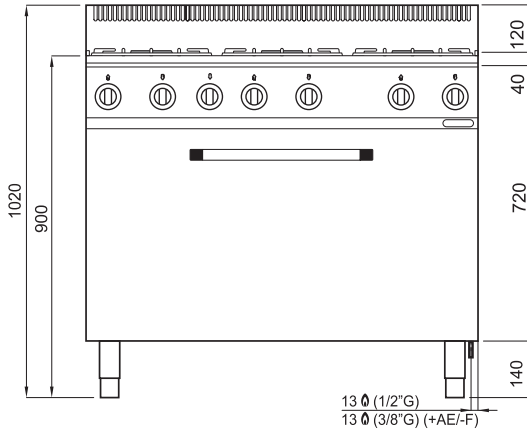
G6F6PW+FG1 /+AE /-F



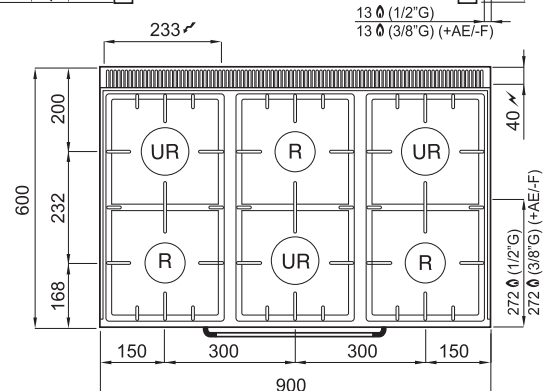
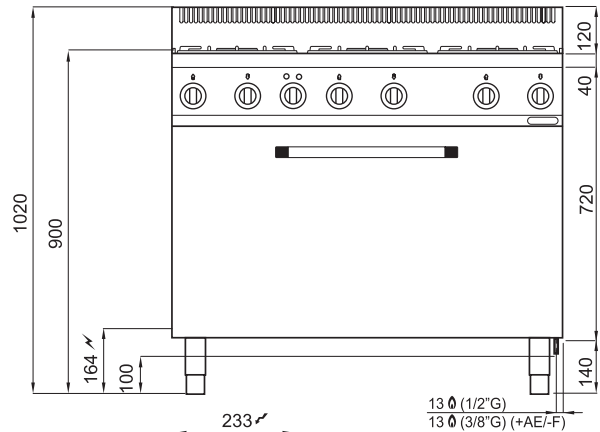
G6F6PW+FE1 /+AE /-F



G6F6PW+T /+AE /-F

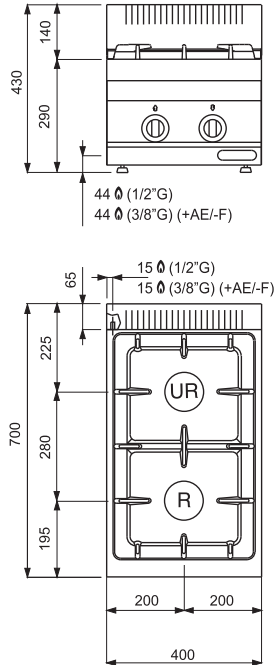


G6F6PW+TE /+AE /-F

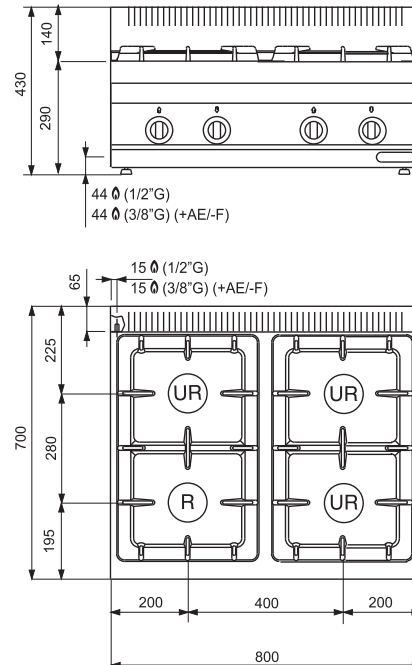




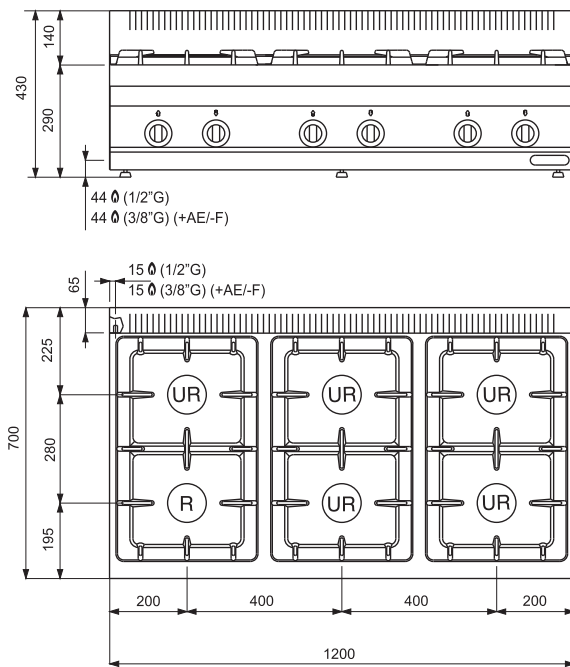
G7F2BPW /+AE /-F



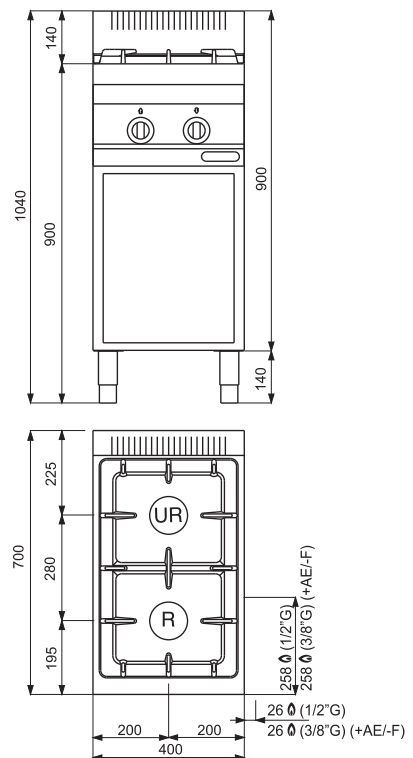
G7F4BPW /+AE /-F



G7F6BPW /+AE /-F

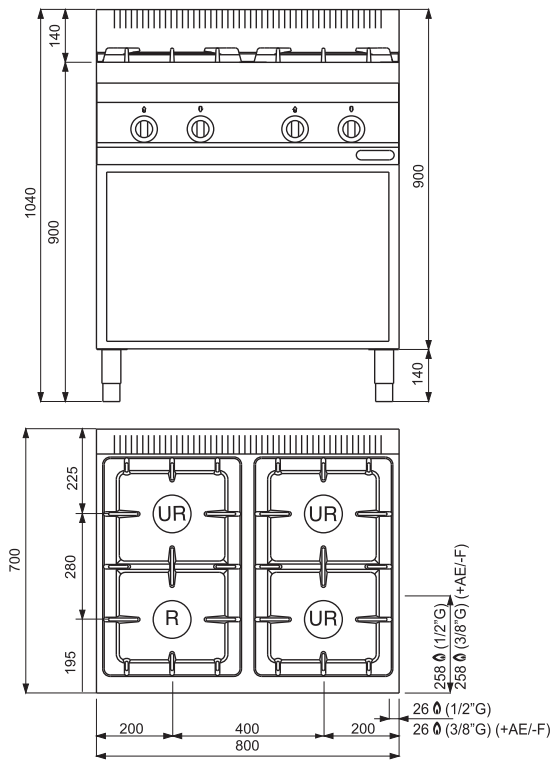


G7F2MPW /+AE /-F

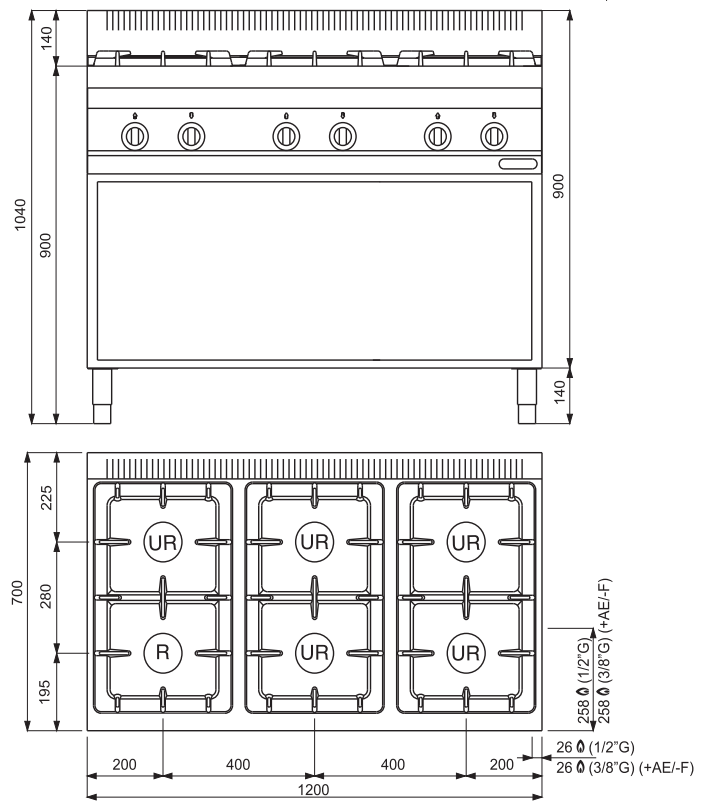




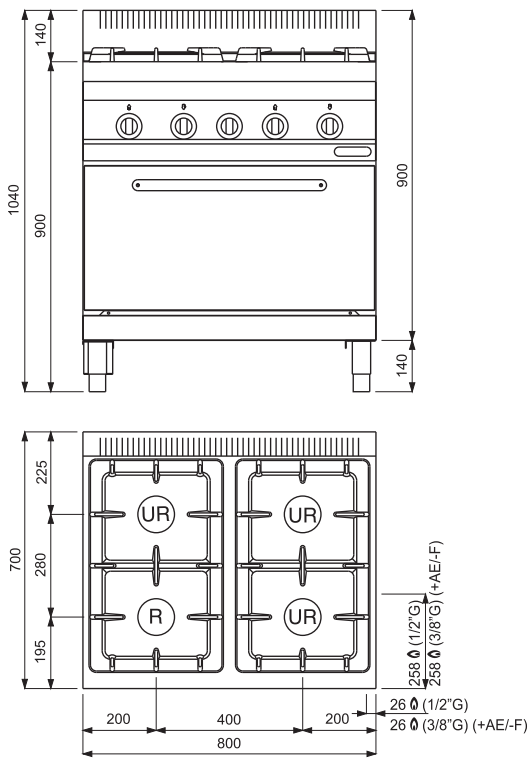
G7F4MPW /+AE /-F



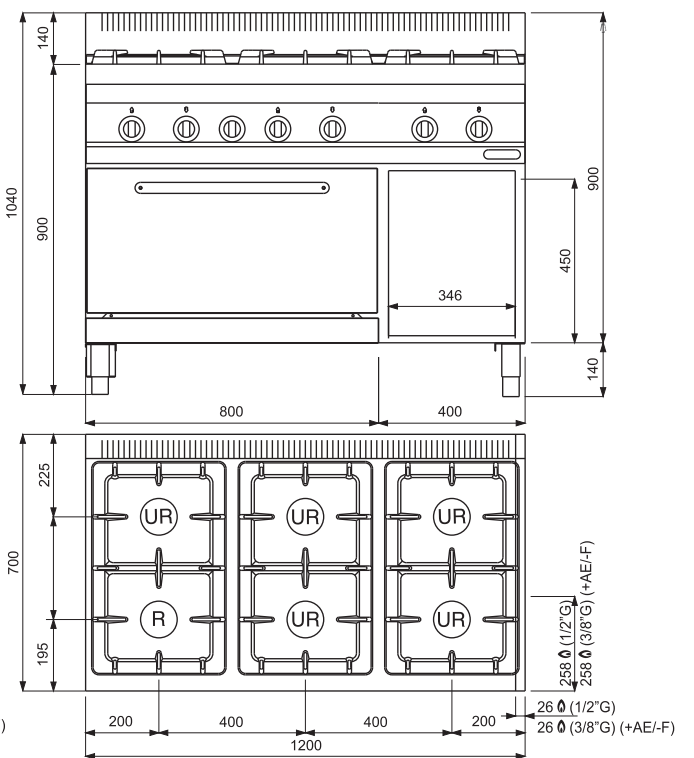
G7F6MPW /+AE /-F



G7F4PW+FG1 /+AE /-F

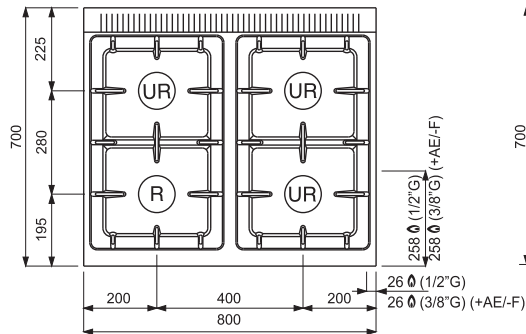
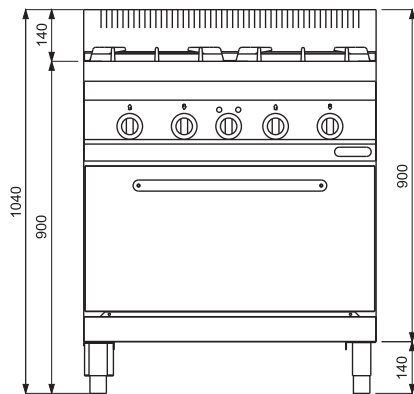


G7F6PW+FG1 /+AE /-F

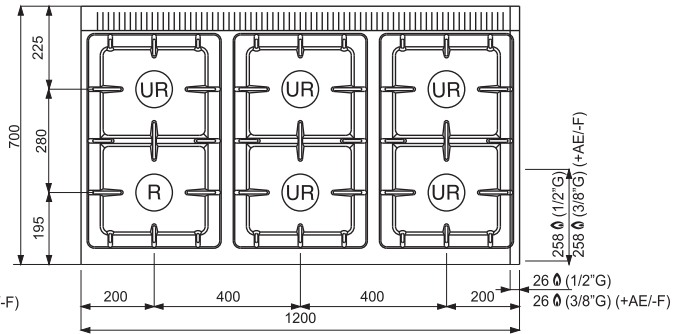
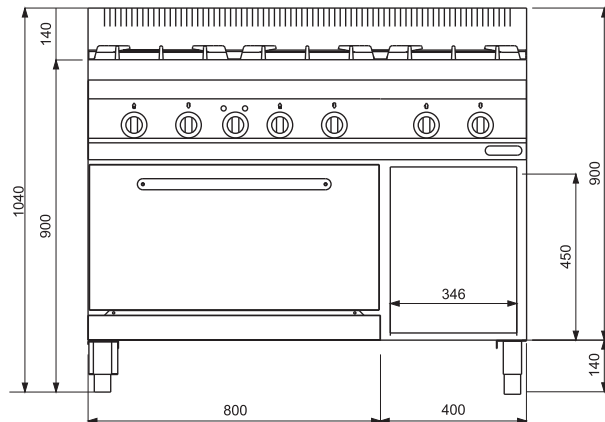




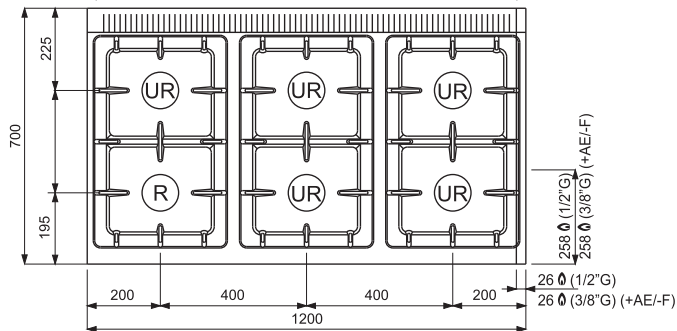
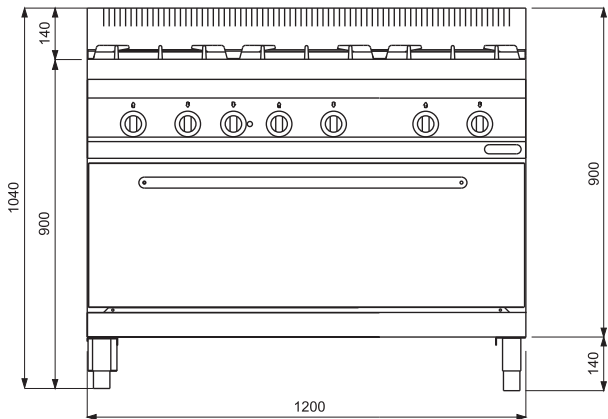
G7F4PW+FE1/+AE/-F - G7F4PW+FE/+AE/-F



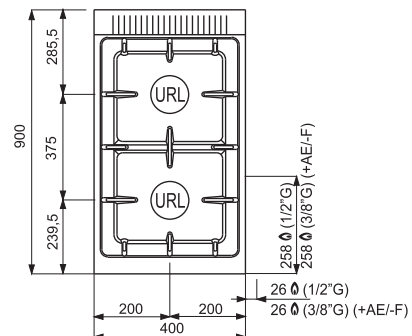
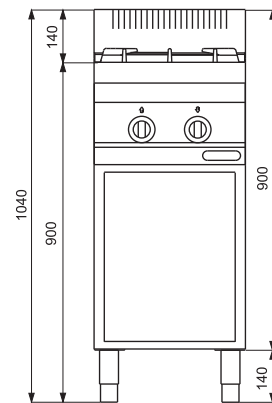
G7F6PW+FE1/+AE/-F - G7F6PW+FE/+AE/-F



G7F6PW+T/+AE/-F



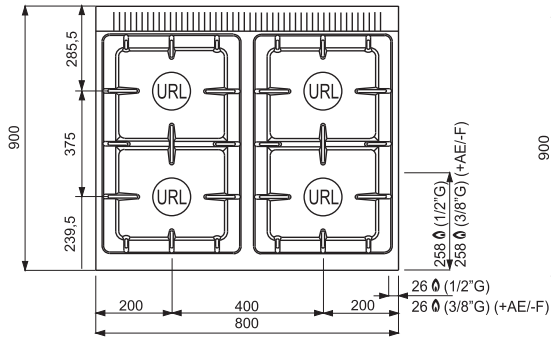
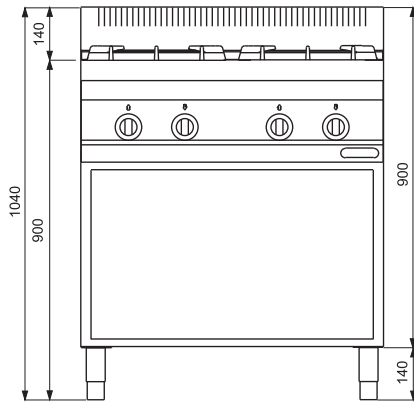
G9F2MPW/+AE/-F



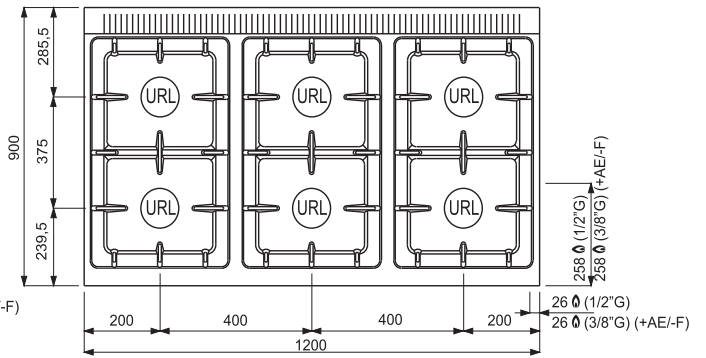
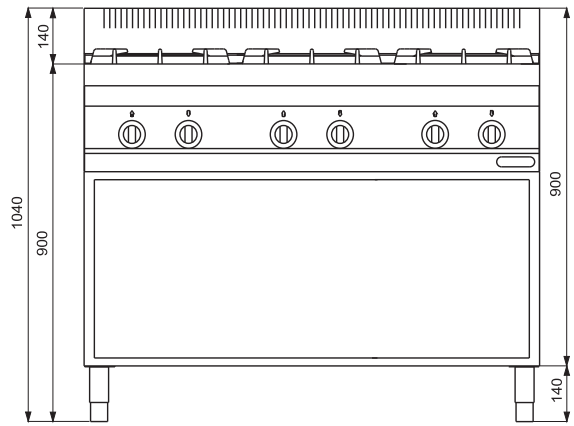
-F)



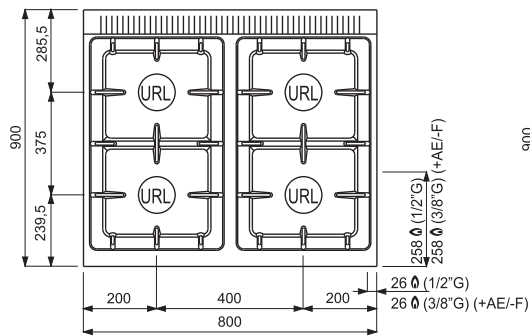
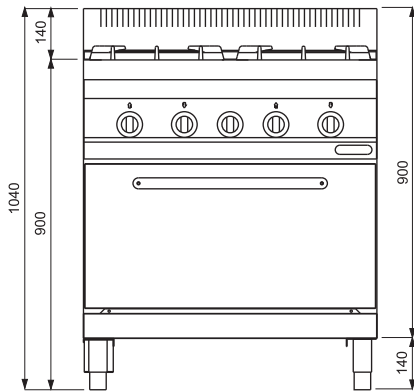
**G9F4MPW /+AE /-F**



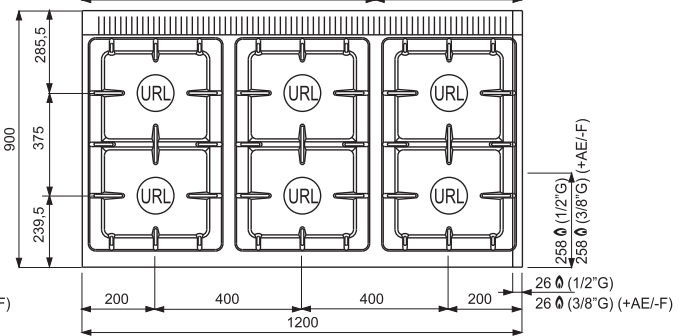
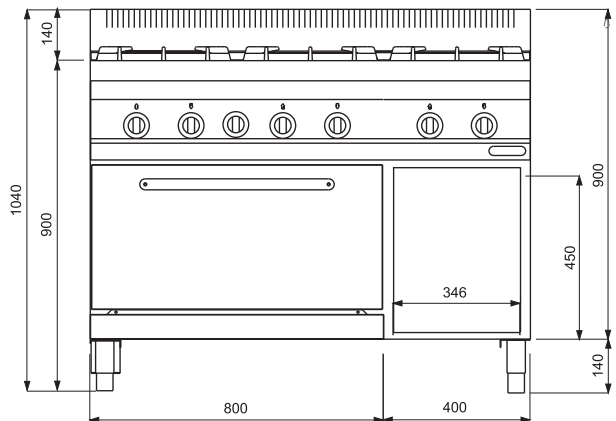
**G9F6MPW /+AE /-F**



**G9F4PW+FG1 /+AE /-F - G9F4PW+FG /+AE /-F**

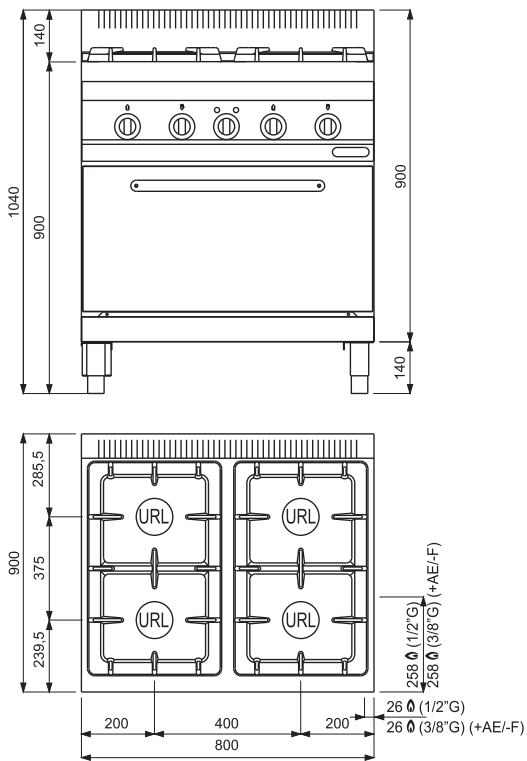


**G9F6PW+FG1 /+AE /-F - G9F6PW+FG /+AE /-F**

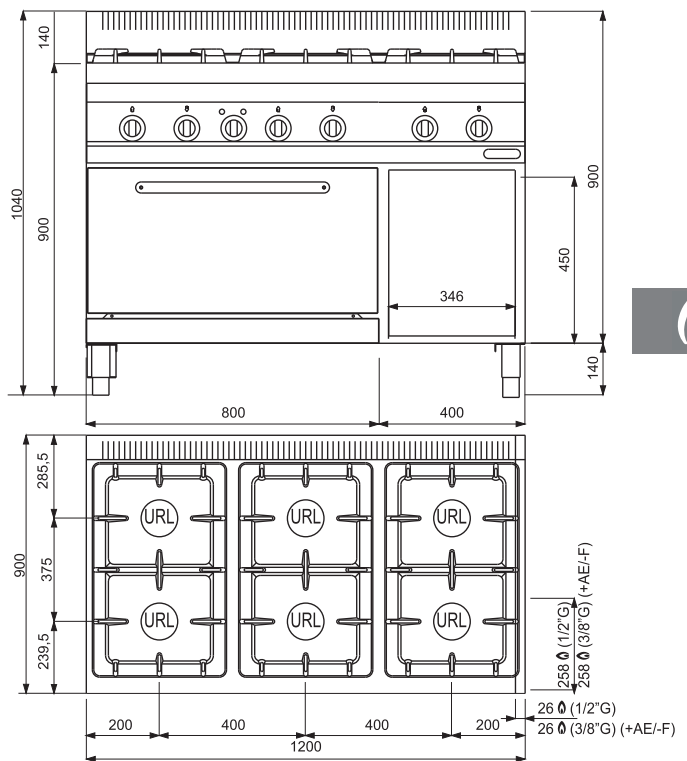




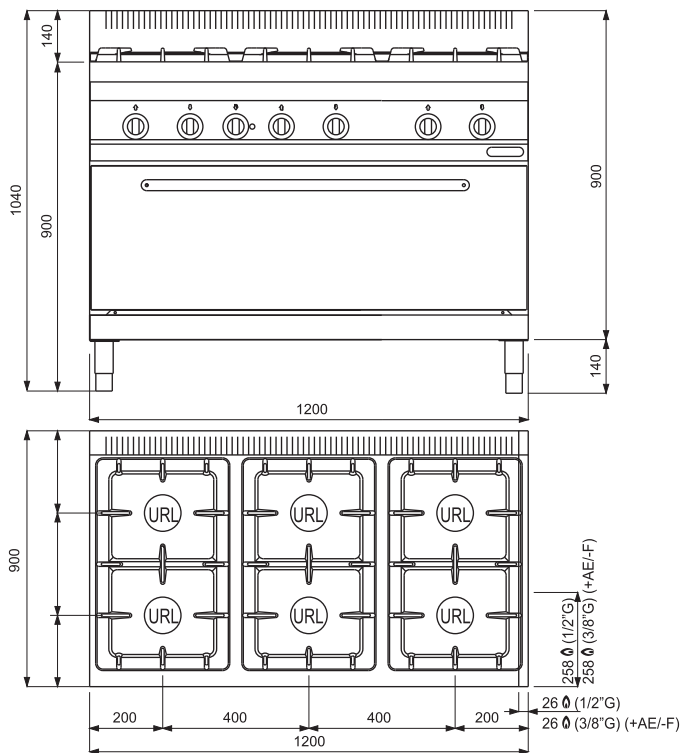
G9F4PW+FE1/+AE/-F - G9F4PW+FE/+AE/-F



G9F6PW+FE1/+AE/-F - G9F6PW+FE/+AE/-F

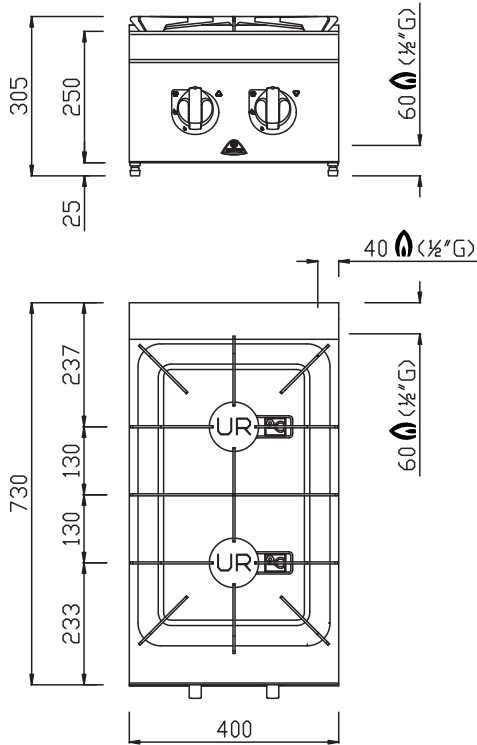


G9F6PW+T/+AE/-F

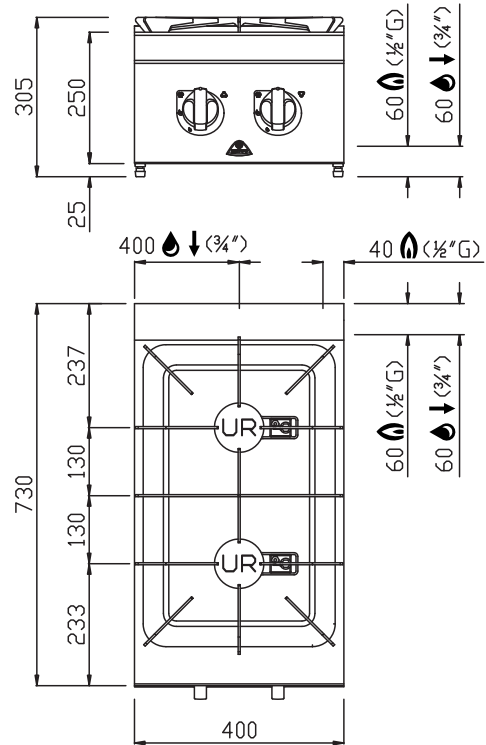




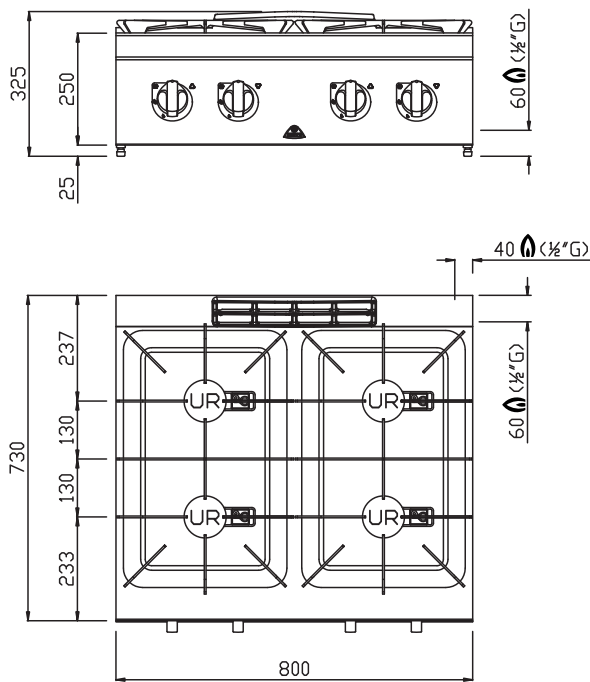
SG7F2B



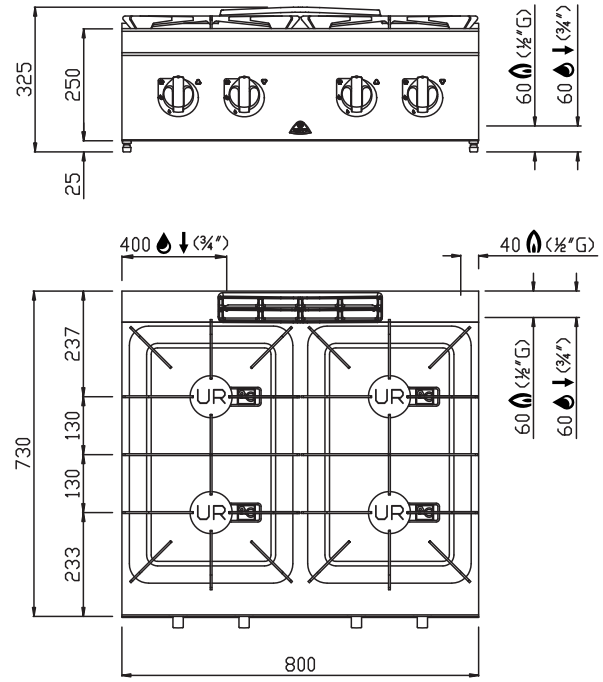
SG7F2B/SC



SG7F4B



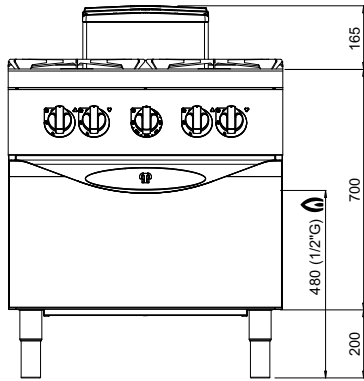
SG7F4B/SC



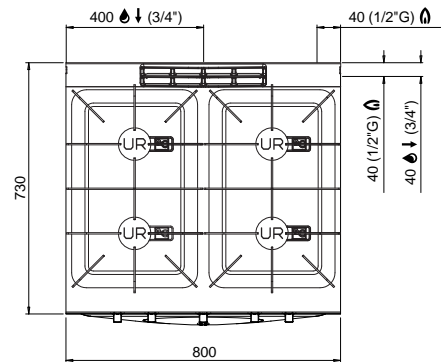
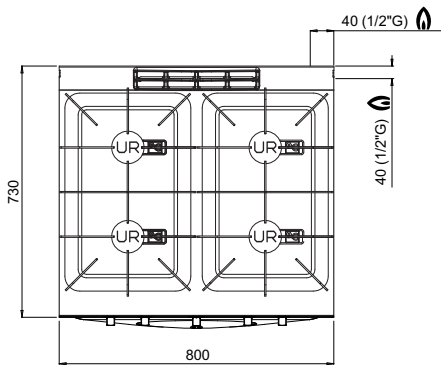
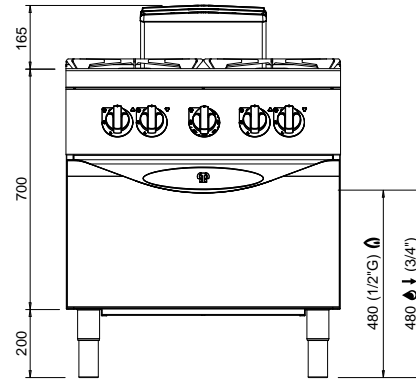




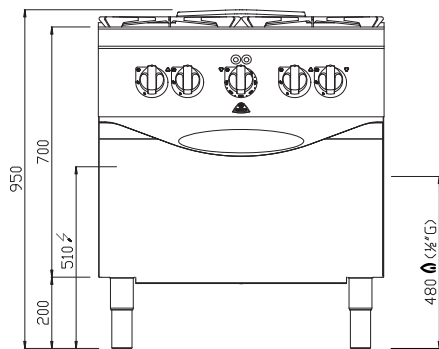
SG7F4+FG



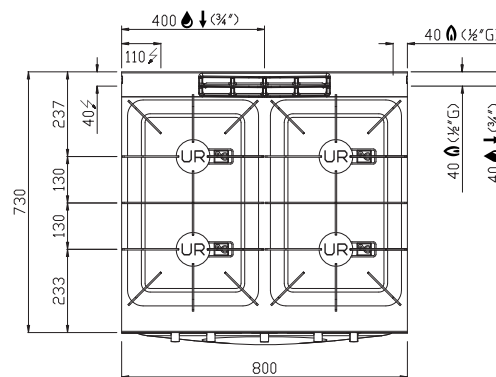
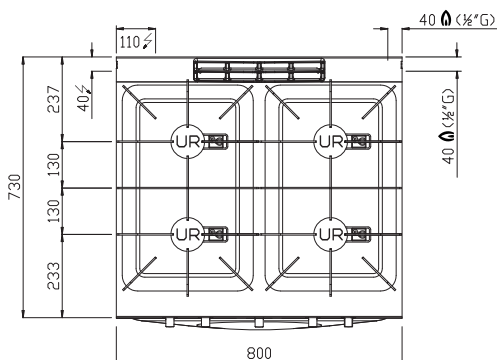
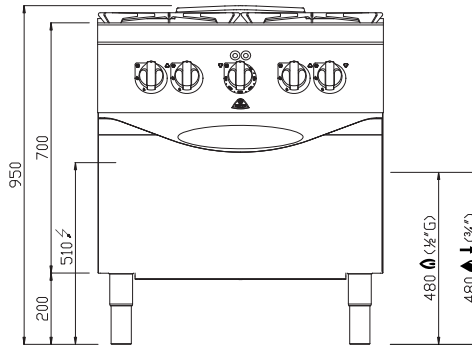
SG7F4+FG/SC



SG7F4+FE2

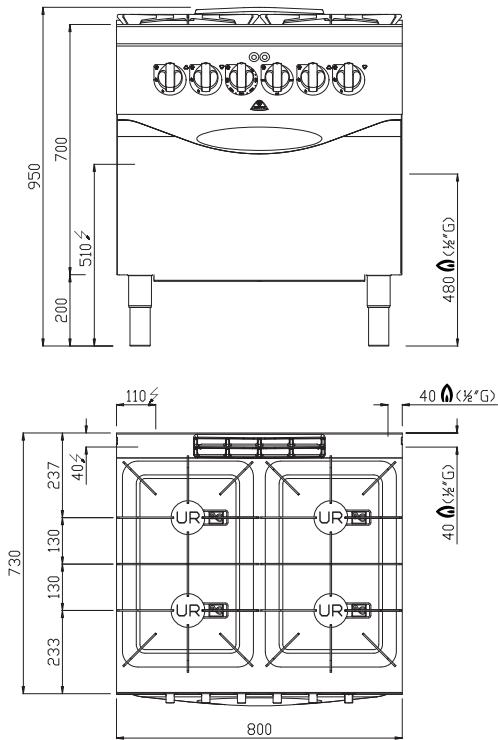


SG7F4+FE2/SC

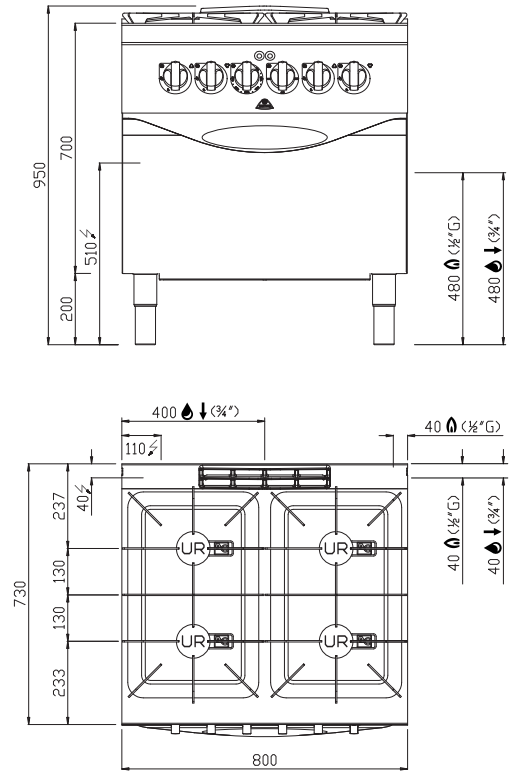




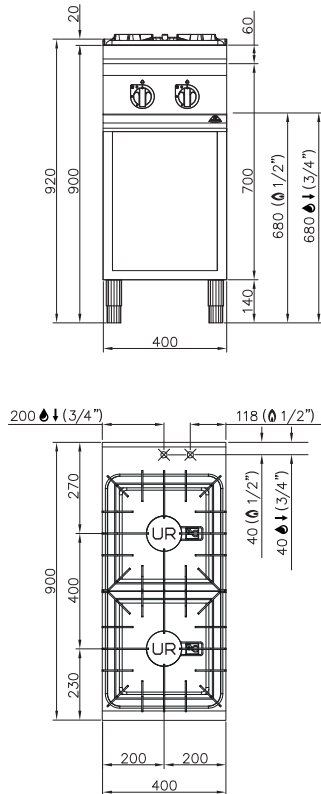
SG7F4+FE



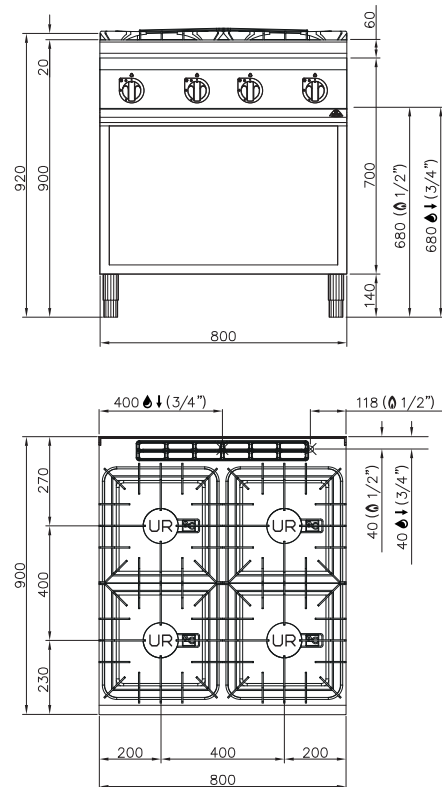
SG7F4+FE/SC



SG9F2MPS

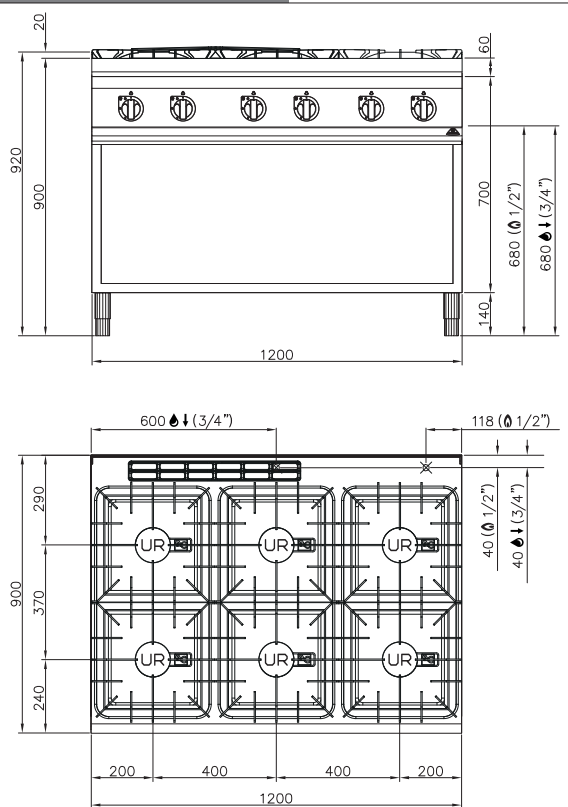


SG7F4MPS

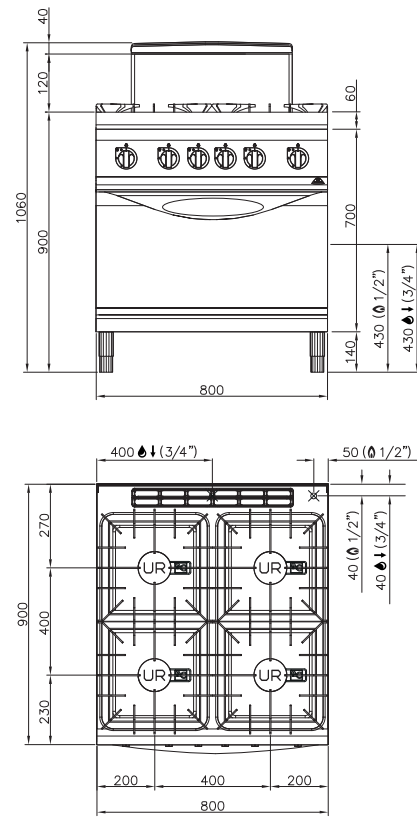




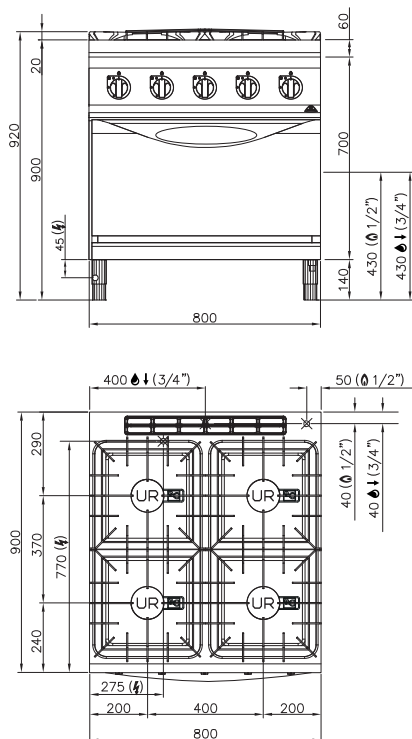
SG9F6MPS



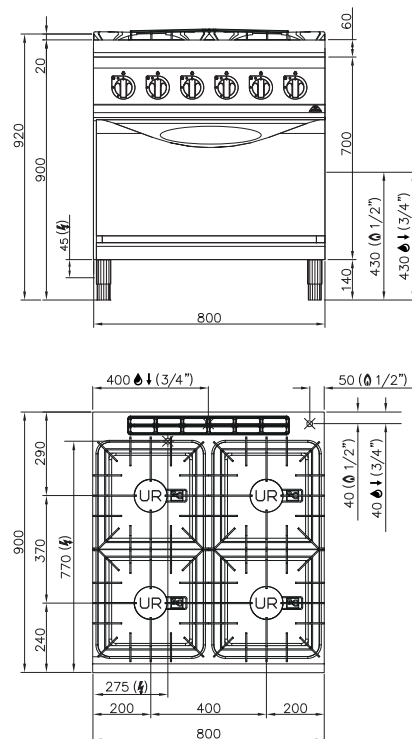
SG9F4PS+FG



SG9F4PS+FE2

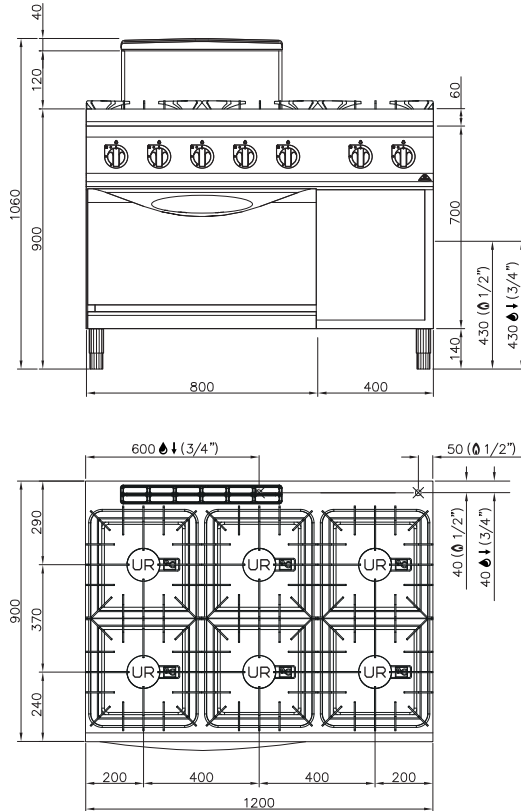


SG9F4PS+FE

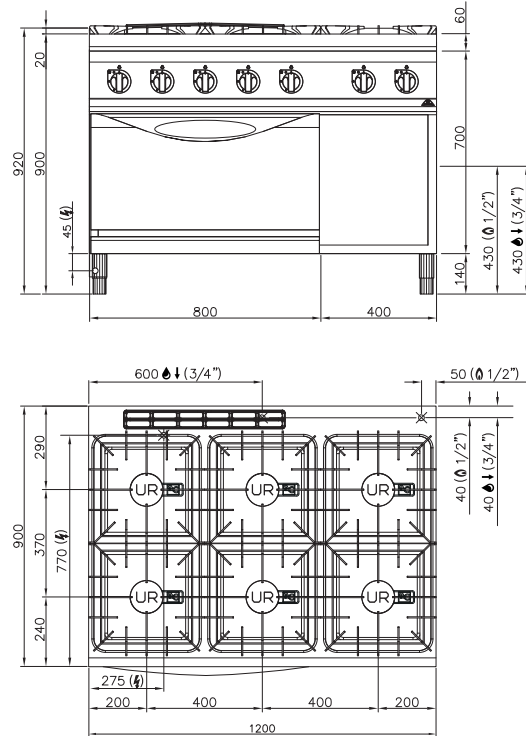




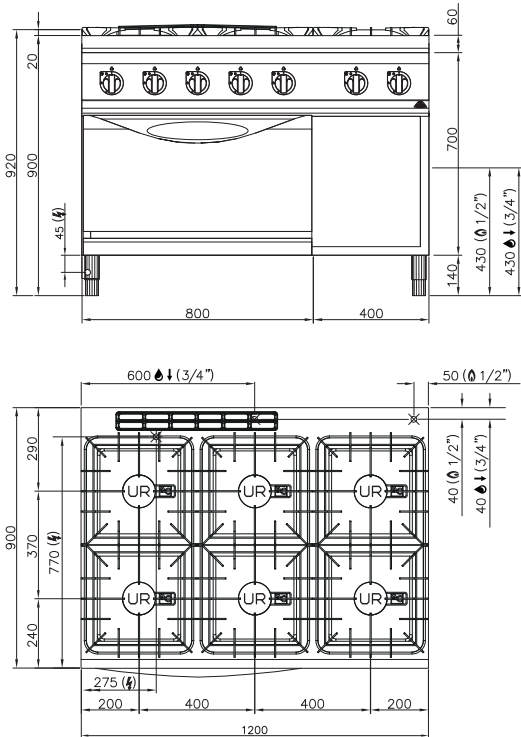
SG9F6PS+FG



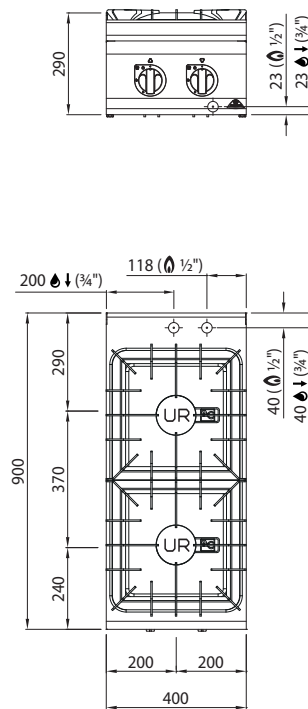
SG9F6PS+FE2



SG9F6PS+FE

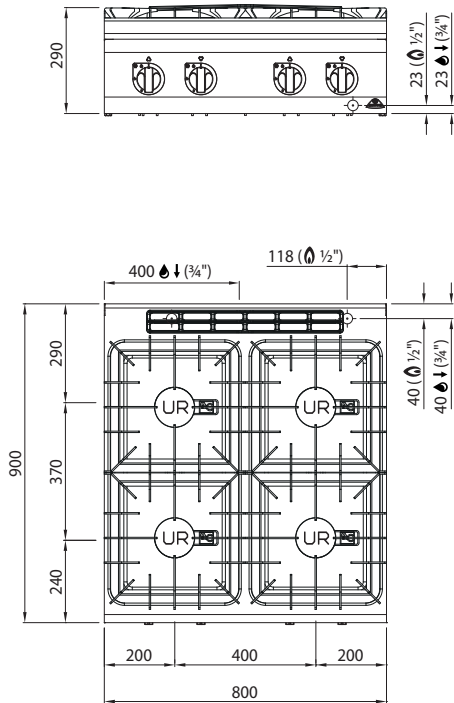


LXG9F2PS





LXG9F4PS



## Bruksanvisning

Dimensjoner	<b>291</b>
Tekniske data	<b>294</b>
Spesifikke instruksjoner	<b>301</b>

## GASSKOMFYRER - SERIE 600 LIGHT POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G6F2B	2 brennere	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 brennere	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 brennere	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2M	2 brennere med åpen hylle	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 brennere med åpen hylle	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 brennere med åpen hylle	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4 + FG1	4 brennere - 1 gassovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4 + FE1	4 brennere - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6 + FG1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6 + FE1	6 brennere - 1 nøytralt rom - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6 + T	6 brennere - 1 gassovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 brennere - 1 elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

## GASSKOMFYRER - SERIE 700 LIGHT POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G7F2BE	2 brennere	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 brennere	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 brennere	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG1	4 brennere - 1 gassovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE1	4 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 400x600 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + T	6 brennere - 1 helovn (tuttoforno)	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

NO

## GASSKOMFYRER - SERIE 900 LIGHT POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G9F2ME	2 brennere med åpen hylle	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FG1	4 brennere - 1 gassovn 400x600 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FE1	4 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FG1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 400x600 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FE1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

## GASSKOMFYRER - SERIE 600 ECO POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G6F2BPW / +AE / -F	2 brennere	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 brennere	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 brennere	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 brennere med åpen hylle	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 brennere med åpen hylle	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 brennere med åpen hylle	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt rom - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 brennere - 1 gassovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 brennere - 1 elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

## GASSKOMFYRER - SERIE 700 ECO POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G7F2BPW / +AE / -F	2 brennere	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 brennere	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 brennere	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 400x600 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 brennere - 1 helovn (tuttoforno)	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

## GASSKOMFYRER - SERIE 900 ECO POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G9F2MPW / +AE / -F	2 brennere med åpen hylle	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 brennere - 1 gassovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 brennere - 1 gassovn 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 brennere - 1 tuttoforno	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

NO



## GASSKOMFYRER - SERIE S700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
SG7F2B	2 brennere	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B	4 brennere	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

## GASSKOMFYRER - SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
SG9F2MPS	2 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 brennere med gassovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 brennere med elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 brennere med elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 brennere med nøytralt skap - gassovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 brennere med nøytralt skap - elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 brennere med nøytralt skap - elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

## GASSKOMFYRER - SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
LXG9F2PS	2 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1







## TEKNISKE DATA

## GASSKOMFYRER - SERIE 600 ECO POWER

MODELL	Nominell effekt		Nominell effekt G110		Nominell effekt G120		Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nominell effekt for gassovn		Nominell effekt for elektrisk ovn		Forsyningsspenning		Ledning type H07RNF		Forbruk G20		Forbruk G25		Forbruk G25,1		Forbruk G27		Forbruk G2,350		Forbruk G110		Forbruk G120		Forbruk G30		Forbruk G31		Primær forbrenningsluft											
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h										
G6F2BPW/+AE/-F	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,17	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19	19	19	19	19												
G6F2MPW/+AE/-F	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19	19	19	19	19													
G6F4BPW/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,33	2,33	2,33	2,33	2,45	2,79	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38	38	38	38	38	38	38	38									
G6F4MPW/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,33	2,33	2,33	2,33	2,45	2,79	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38						
G6F6BPW/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,68	4,19	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57								
G6F6MPW/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,68	4,19	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57						
G6F4PW+FG1/+AE/-F	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	2,38	2,77	2,76	2,76	2,76	2,76	2,90	3,31	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45						
G6F6PW+FG1/+AE/-F	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,39	3,94	3,93	3,93	3,93	3,93	3,93	4,13	4,70	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64					
G6F4PW+FE1/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3x1,5	3x1,5	3x1,5	3x1,5	3x1,5	2,45	2,79	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38		
G6F6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3	3	3	3	3	3,02	3,51	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,68	4,19	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57				
G6F6PW+T/+AE/-F	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	6	6	6	6	6	3,65	4,25	4,24	4,24	4,24	4,24	4,24	4,45	5,07	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69				
G6F6PW+TE/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	5,2	5,2	5,2	5,2	5,2	3,02	3,51	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,68	4,19	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57

NO

NO

## GASSKOMFYRER - SERIE 700 ECO POWER

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nominell effekt for gassovn	Nominell effekt for elektrisk oven	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25,1	Forbruk G27	Forbruk G2,350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	Kg/h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	1	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	1	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	2	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	2	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	3	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	3	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	2	/	4	/			2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	3	/	4	/			3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	2	/	7,8	/			2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	3	/	7,8	/			3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	3	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	3	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	2	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	3	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	3	/	12	/			4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

## TEKNISKE DATA

## GASSKOMFYRER - SERIE 900 ECO POWER

MODELL	Nominell effekt		Nominell effekt G110		Nominell effekt G120		Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nominell effekt for gassovn	Nominell effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25,1	Forbruk G27	Forbruk G2,350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	Kg/h	m³/h
G9F2MPW/+AE/-F	16						/	/	/	/	2	8					1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32						/	/	/	/	4	8					3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48						/	/	/	/	6	8					5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FG1/+AE/-F	36					4	/	/	/	/	4	8	4				3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW+FG1/+AE/-F	52					4	/	/	/	/	6	8	4				5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW+FG/+AE/-F	39,8					7,8	/	/	/	/	4	8	7,8				4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW+FG/+AE/-F	55,8					7,8	/	/	/	/	6	8	7,8				5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW+FE1/+AE/-F	32						/	/	/	/	4	8		3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE1/+AE/-F	48						/	/	/	/	6	8		3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FE/+AE/-F	32						/	/	/	/	4	8		7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE/+AE/-F	48						/	/	/	/	6	8		7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW+T/+AE/-F	60						/	/	/	/	6	8	12				6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

NO



NO

## GASSKOMFYRER - SERIE S700

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Brenner "UR"		Nominell effekt for gassovn	Nominell effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25,1	Forbruk G27	Forbruk G2,350	Forbruk G150.1	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	n°	kW															
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	20	20	4	5	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

## GASSKOMFYRER - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Brenner "UR"		Nominell effekt for gassovn	Nominell effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25,1	Forbruk G27	Forbruk G2,350	Forbruk G150.1	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	n°	kW															
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	2	7	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	4	7	-	-	2,96	3,45	3,45	3,44	3,61	4,12	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	6	7	-	-	4,44	5,17	5,16	5,16	5,42	6,17	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4PS+FG	35,8	35,8	4	7	7,8	-	3,79	4,41	4,40	4,40	4,62	5,26	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4PS+FE2	28	28	4	7	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	4,12	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4PS+FE	28	28	4	7	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	4,12	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6PS+FG	49,8	49,8	6	7	7,8	-	5,27	6,13	6,12	6,12	6,43	7,32	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6PS+FE2	42	42	6	7	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6PS+FE	42	42	6	7	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84



## SPESIFIKKE INSTRUKSJONER



### MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene **“GENERELL INFORMASJON”, “INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER”** og **“INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER”**, befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen

### BESKRIVELSE AV APPARATET

#### Struktur, armatur og sikkerhetsanordninger for apparatet.

Robust stålstruktur, med 4 føtter for høyderegulering. På utsiden belagt med kromnikkelstål 18/10.

### GASSDREVEN KOKEOVERFLATE

En sikkerhetskran for gass, gjør det mulig å regulere varmeoverføringen fra maksimum til minimum.

Som del av utstyret finnes det også en termoelektrisk tenningsbeskyttelse (termopar).

Ristene er i emaljert støpejern eller rustfritt stål.

Brennerne er laget av messing, støpejern og aluminium.

### OVN

Kokekammeret er laget i rustfritt stål.

Den termoisolerte doble døren har håndtak og fjærbelagte hengsler.

Kokekammeret er isolert med glassvatt.

#### Gass-versjonen

Brennerne er av stål som er motstandsdyktig mot termiske og mekaniske belastninger. Gasstilførselen skjer gjennom en sikkerhetsventil med termostat.

Hovedbrenneren er utstyrt med en termoelektrisk tenningsbeskyttelse (termopar).

Man justerer ovnstemperaturen fra 160 °C til 300 °C ved hjelp av en termostat.

#### Elektrisk versjon FE

Motstandene finnes i taket (overvarme) og bunnen (undervarme) av ovnen.

Temperaturreguleringen fra 50 °C til 270 °C skjer ved hjelp av en termostat som er koplet til en trepols bryter.

Det er mulig å starte motstandene enten samtidig eller hver for seg.

#### Elektrisk versjon FE1 og FE2 (Med vifte)

Motoren befinner seg på baksiden, midt i den sirkelformede motstanden. Temperaturreguleringen fra 50 °C til 270 °C skjer ved hjelp av en termostat.

Lys signaler angir når apparatet er under spenning.

Ovnsrommet er laget i rustfritt stål.

På komfyren med elektrisk ovn finnes det ikke røykkanal.

### KLARGJØRING

#### Installasjonssted

Det anbefales at man plasserer apparatet i et rom med god ventilasjon, fortrinnsvis med avtrekksvifte.

Det er mulig å montere det frittstående, eller inntil andre apparater. Det er allikevel viktig å opprettholde en minimumsdistanse på 150 mm langs sidene og 150 mm bak apparatet, i tilfelle apparatet skulle befinne seg nær brennbare materialer.

Dersom det ikke er mulig å overholde disse avstandene, må man sørge for tilstrekkelige sikkerhetsanordninger mot eventuell overoppheting, for eksempel ved å legge fliser eller installere varmebølgebeskyttelse. Før man foretar tilkoplingen, må man kontrollere i den tekniske beskrivelsen av apparatet om dette passer til den typen gass man har tilgjengelig.

Dersom apparatet skulle trenge en annen type gass, må man lese avsnittet "Bruk med andre typer gass".

#### Lovforordninger, tekniske normer og direktiver

Som forberedelse til monteringen, må man overholde følgende forordninger:

- normen i UNI CIG 8723
- byggeforskriftene og brannvernsreglene som finnes lokalt;
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter;
- anvisningene fra gassleverandøren
- gjeldende anvisninger fra CEI;
- anvisninger fra VVF.

### INSTALLASJON

Montering, installasjon og vedlikehold må utføres av firma som er godkjent av den lokale gassleverandøren for at gassleveringen skal skje på en måte som er i samsvar med reglene.

Aller først må man be om råd hos den lokale gassleverandøren.

#### Installasjonsprosedyrer

For riktig nivåjustering av apparatet må man bruke de regulerbare føttene på apparatet.

NO

### Tilkopling til gassnett

Tilkoplingen til gassinntaket med åpning på enten 3/8" G eller 1/2" G, som er angitt på apparatet, kan være fast eller med mulighet for frakopling med bruk av et lovlig koplingsledd.

Når man bruker fleksible tilførselslanger, må disse være av rustfri stål og i samsvar med gjeldende normer.

Når man har fullført tilkoplingen, må man sjekke forseglingen ved hjelp av en spray gasslekkasjedetektor.

### Avledning av røyk av damp

Apparatene må plasseres i lokaler som egner seg til utslipp av forbrenningsprodukter, i fullstendig samsvar med hva installasjonsforskriftene tilsier. Apparatene klassifiseres som **gassdrevne apparater av type "A"** (se tabellen med tekniske data):

De er ikke ment å skulle koples til en egen avtrekkskanal for forbrenningsprodukter.

Apparatene må derfor slippe ut forbrenningsproduktene i spesielle avtrekk eller liknende anordninger, som er koplet til en skorstein med tilstrekkelig kapasitet, eller direkte ut.

Dersom dette mangler, er det tillatt å bruke en avtrekksvifte som er koplet direkte ut i frisk luft, med en kapasitet som ikke er mindre enn det forskriftene krever (se tabellen med tekniske data), og som i tillegg sørger for den luftsirkulasjonen som er nødvendig for arbeidernes velvære.

### Elektrisk tilkopling

Før apparatet koples til strømmettet, må man kontrollere at:

- spenningen i strømmettet er den samme som står på apparatets typeskilt.
- jordingen er effektiv.
- tilkoplingskabelen er tilpasset det strømvolumet apparatet forbruker.

I tillegg må det ved inngangen til apparatet finnes en anordning med åpning mellom kontaktene på minst 3 mm som gjør det mulig å kople apparatet fra alle poler.

Til denne hensikt kan det være nyttig å benytte sikkerhetsbrytere.

Den flerpolede bryteren må befinne seg i nærheten av apparatet, være godkjent, og ha et tverrsnitt som er tilstrekkelig for apparatet. (se tabellen med tekniske data) Kabelen må minst være av typen H07 RN-F.

**Jordingskabelen som er GUL-GRØNN må ikke avbrytes.**

### Ekvipotensial

Apparatet må koples til et ekvipotensialt system. Terminalen som skal brukes er markert med en etikett med følgende symbol:



### MODELLER MED VANNSIRKULASJON I DET NEDSENKEDE KARET

For modellene med vannsirkulasjon i det nedsenkede karet må man sørge for kobling til avløpsnett.

## IGANGSETTING

### Forberedende operasjoner før man tar i bruk apparatet

Før man begynner å bruke apparatet, skal man ta bort den beskyttende filmen.

Deretter skal man rengjøre koketoppen og de utvendige flatene nøye med lunket vann og vaskemiddel med en fuktig klut. Tørk så med ren klut.

### Oppstart

For man starter apparatet, må man kontrollere at apparatets egenskaper (gasstype og -kategori som kan brukes) tilsvarer den typen og gruppen gass som er tilgjengelig på stedet.

I motsatt fall må man sørge for å skifte til gasstilførsel fra gassfamilien som er forutsett for apparatet, eller tilpasse sistnevnte til gassgruppen som skal brukes (se avsnittet "Funksjon med andre typer gass").

Merk: For å garantere at TC- brennerne (trekronet) fungerer korrekt, må brennerne og lokkene være plassert helt riktig (se fig. 1.1).

Man må unngå plassering som vist på fig. 1.2

### Kontroll av kraften

Bruk dysene for nominell kraft som finnes på apparatene. Kraften kan være av to typer:

- nominell, som angitt på merkeskiltet til apparatet
- redusert.

Disse dysene blir beskrevet i tabellen "brennere".

Trykket i gasstilførselen må ligge innenfor de områdene som er vist i tabellen brennere.

Utenfor de nevnte trykkmarginene vil det ikke være mulig å bruke apparatene.

Dersom man ønsker å kontrollere kraften ytterligere, er det mulig å utføre kontrollen ved hjelp av en måler, ved hjelp av den såkalte "volumetriske metode".

Som regel er det allikevel tilstrekkelig med en kontroll av dysene.

### Kontroll av inngangstrykket (Fig. 2)

Inngangstrykket må måles med et manometer (minimumsresolusjon. 0,1 mbar).

Fjern skruen (F) fra trykk-koplingen og kople til manometeret: gjennomfør målingen. Skru skruen tilbake på plass til åpningen lukkes hermetisk (F).

**VIKTIG:** Trykk-kontrollen må utføres med alle gassverktøyene tilkoplet og velfungerende.

### Kontroll av kraft ved hjelp av den volumetriske metoden

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruk per tidsenhet. Denne verdien må deretter sammenliknes med verdien E som alt er beregnet..

$$E = \frac{\text{Brennerens kraft}}{\text{Gassens oppvarmingsevne}}$$

Kraften til brenneren, både den nominelle og den reduserte, beregnet fra det nominelle trykket, finner man ved å konsultere tabellen „brennere“. Den varmeskapende kraften til gassen kan man få ved å henvende seg til den lokale gassforsyningen.

#### Funksjonssjekk

Kontroller om den typen dyse som blir brukt er i samsvar med det som angis i tabellen „brennere“. Sjekk at trykkregulatoren som brukes har en kapasitet som er større enn summen av mulig gassforbruk for alle de tilkoblede gassredskapene. Kontroller at tilførselsslengene for gassen er tilstrekkelige.

#### Kontroll av flammen

Ved riktig regulering skal flammen omkranse termoparet; i motsatt fall må man justere reguleringsskruen.

#### Kontroll av primærluften

Brennerne i ovnene er utstyrt med en regulering av primærluften.

I tabellen „brennere“ finner man reguleringsenheten H.

#### Kontroll av funksjonene

- Start apparatet.
- Kontroller at gassledningene er tette;
- Kontroller flammen på brenneren, også ved minimum.

#### Instruksjoner til installatøren

- Forklar og vis brukeren maskinens funksjon og bruk i henhold til bruksanvisningen, og gi ham bruksanvisningen.
- Gjør brukeren klar over at enhver type restaurering og ombygging i bygningen som kan svekke tilførselen av forbrenningsluft til apparatet, gjør det nødvendig med en ny kontroll av apparatets funksjoner.

#### Bruk med andre typer gass

For å gå over til andre typer gass, for eksempel fra metangass til flytende gass, kreves det at man bruker dyser som er egnet til brenneren, jfr. tabellen „brennere“. Dysene til brennerne for ulike typer gass, merket med den tilsvarende diameteren i hundredels mm, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet. Når man er ferdig med endringen eller tilpasningen, må man gjøre en funksjonssjekk på apparatet, som beskrevet i avsnittet "Funksjonssjekk".

### BRENNERE

#### Utskifting av dysene til brenneren (Fig. 2)

For å skifte ut dysen (1): fjern risten, lokket til brenneren, hoveddelen til brenneren.

Bytt ut dysen (1) (se tabellen „brennere“).

Brenneren har ikke pilotflamme.

Brenneren har ikke luftregulering (har fast luftinntak).

#### Utskifting av dysene til brenneren ECO POWER / S700 (Fig. 8,9, 11)

For å skifte ut dysen (C), må man demontere instrumentbrettet ved å slakke de øverste og nederste skruene. For man skifter ut dysen på modellene med elektrisk ovn, skal man forsikre seg om at den flerpoled bryteren øverst på apparatet er frakoblet.

Bytt deretter ut dysen (C) (se tabellen „brennere“).

#### Justering av primærluft, gjelder kun modellene ECO POWER/ECO POWER + AE / S700 (Fig. 8, 9, 11)

Når dysen er skiftet ut, skal primærluften kontrolleres.

For å kunne foreta reguleringen, skal panelet demonteres ved å skru av skruene øverst og nederst.

Reguler målet "H" (se Fig.8, 9, 11) i henhold til tabellene med tekniske data, og monter panelet igjen ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

#### Justering av pilotflammen, gjelder kun modellene ECO POWER / S700 (Fig. 8, 11)

For å få tilgang til pilotflammen, skal panelet demonteres ved å løsne på skruene øverst og nederst.

For du foretar reguleringen, skal du passe på at den flerpoled bryteren som er installert øverst på apparatet er frakoblet på modellene med elektrisk ovn.

Reguleringen skal foretas med tente pilotflammer. Bruk en sekskantnøkkel til å dreie på reguleringsskruen "A" (Fig. 8, 11). Reguleringen er riktig når pilotflammen omkranser termoelementet "B" (Fig. 8, 11).

I tilfelle man bruker LPG, må reguleringsskruen "A" være fullstendig tilskrudd.

Etter at reguleringen er foretatt, skal man montere panelet igjen ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

#### Regulering av minimum

##### (Fig. 2)

Skruen som regulerer minimum justeres på følgende måte:

- For bruk med LPG, skru løs skruen (2) for regulering av minimumstrykk;
- For bruk med metan starter man apparatet. Vri håndtaket i minimumsposisjon, og med skruen (2) regulerer man gassvolumet (når man vrir mot høyre reduseres gassvolumet; når man vrir mot venstre øker gassvolumet).

NO

### GASSKOMFYR SERIE FG1

#### Utskifting av dysen til brenneren

##### (gassovn type FG1 Fig. 3)

For å få tilgang til brenneren i ovnen, må bunnplaten fjernes (inne i ovnsrommet).

Fjern skruen D, og dra ut brenneren ved å trekke den

framover, mens du passer på at termoparet som er festet på brenneren ikke blir ødelagt. Skru løs injektor C med den medfølgende nøkkelen, og bytt den ut med injektoren som passer til gasstypen du har.

For å montere på plass brenneren igjen, skal man gå frem i motsatt rekkefølge.

### Regulering av minimum (gassovn Fig. 3)

Minimumsskruen (N) reguleres, etter at man har fjernet dekslet, på følgende måte:

- dersom man benytter LPG må den skrues helt til;
- dersom den brukes med metangass:
  - 1 Finn bryteren til kranen.
  - 2 Slå på brenneren og juster den til minimum.
  - 3 Reguler strømmen til minimum ved å skru på skruen N, ved å løsne på denne vil strømmen minske.
  - 4 Når man har oppnådd den flammen man anser som riktig for minimumsbluss, kontrollerer man om denne er i samsvar med minimumsvolumet som oppgis i tabellen "brennere".
  - 5 Dersom kraften skulle være mindre enn den som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.
  - 6 Dersom kraften skulle være større enn den som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.

## GASSOVN SERIE FG OG TUTTOFORNO T

### Bytting av dysen til brenneren.

#### (gassovn type FG Fig. 4.1)

Fjern det nedre panelet. Skru løs festeskruen (2) fra primærluftåpningen og skyv åpningen til venturirørene. Dysen vil nå være lett tilgjengelig.

Etter at man har byttet ut dysen i samsvar med typen gass og de tekniske data som oppgis, monterer man alt tilbake på plass og regulerer målet "H" i primærluftsinntaket (se tabellen "brennere").

### Bytting av dysen til brenneren.

#### (Tuttoforno T Fig. 4.2)

Fjern venstre del av bunnen inne i kokekammeret.

Skru løs og fjern regulatoren for primærluftinntak (1), og bytt så ut dysen. Etter at man har byttet ut dysen i samsvar med typen gass og de tekniske data som oppgis, monterer man alt tilbake på plass og regulerer målet "H" i primærluftsinntaket (se tabellen "brennere").

### Regulering av pilotflammen (gassovner Fig. 4.1 e 4.2)

Fjern det nedre panelet (Fig. 4.1).

Fjern venstre bunnplate (Fig. 4.2).

Fjern lukkemekanismen (11) (Fig. 4.3).

Man bruker deretter en skrutrekker til å skru på reguleringsanordningen inne i ovnen, i henhold til den gasstypen man skal bruke.

Når man er ferdig, setter man lukkemekanismen (11) og den tilhørende pakningen tilbake på plass.

Dersom man benytter LPG, må den indre skruen skrues helt til;

### Regulering av minimum (gassovn Fig. 5)

Minimumsskruen (36) reguleres, etter at man har fjernet dekslet:

- dersom man benytter LPG må den skrues helt til;
- dersom den brukes med metangass:
  - 1 Finn bryteren til kranen.
  - 2 Slå på brenneren og juster den til minimum
  - 3 Reguler strømmen til minimum ved å skru på skruen N, ved å løsne på denne vil strømmen minske.
  - 4 Når man har oppnådd den flammen man regner som egnet til minimumsfunksjon, kontrollerer man at denne er i samsvar med minimumsstrømmen angitt i tabellen "brennere", kontrollen må utføres ved hjelp av den "volumetriske metode" som er beskrevet over.
  - 5 Dersom kraften skulle være mindre enn det som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.
  - 6 Dersom kraften skulle være større enn den som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.

## APPARATETS SIKKERHETSSYSTEMER

**Sikkerhetsventil:** ventilen med termoelement vil avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slå seg av.

For å tilbake stille funksjonen, må man repetere operasjonene for påslåing av pilotbrenneren.

**Sikkerhetstermostat:** kobler seg inn og stenger gasstrømmen dersom det oppstår alvorlige feil.

Sikkerhetstermostaten skal tilbake stilles manuelt, og det gjøres ved å skru av mutteren "A" og trykke på knapp "B" (se fig. 7.1). Hvis den skulle koble seg inn igjen, skal man henvende seg til serviceassistanse.

## VEDLIKEHOLD

### Advarsel!

**Før man utfører noe slags vedlikeholdsarbeid eller reparasjoner på apparatet, må man sørge for at strøm- og gasstilførselen er frakoblet.**

Utfør følgende vedlikeholdsoperasjoner minst en gang per år:

- kontroller at alle reguleringsenheter og sikkerhetsanordningene fungerer;
- kontroller at brennerne fungerer:
  - tenning;
  - sikkerhet ved forbrenning;
- kontroll av de ulike funksjonene ved å

følge framgangsmåten beskrevet i avsnittet "Funksjonssjekk".

Dersom det skulle være nødvendig å rengjøre brennerne på koketoppen, skal man gå frem på følgende måte.

- Fjern ristene, lokkene og hoveddelene til brennerne;
- Rengjør delene med vann og vaskemiddel med et egnet vaskeredskap. Skyll og tørk.
- Når man monterer på plass delene igjen, må man passe på at disse settes riktig på plass.

#### VÆR OPPMERKSOM

**Etter at man har byttet ut de delene som er knyttet til gassforsyningen, er det nødvendig å foreta en lekkasjekontroll og forsikre seg om at alle elementene fungerer.**

#### BYTTING AV KOMPONENTER (RESERVEDELER)

**BRUK KUN ORIGINALDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Utskifting av deler må utføres av fagfolk.**

For å bytte ut de følgende delene, må man først trekke ut alle kommandobryterne, og fjerne betjeningspanelet (etter først å ha løsnet på festeskruene) og andre involverte paneler.

#### Ventilkran for åpning av bluss - (Fig. 2)

Løsne på tilførselsslengen for gass og på termoparet, løsne på festeslangen for kranen på skråplanet, og bytt så ut delen.

#### Termopar (åpne bluss)

Skruløs festemutteren til termoparet på kranen, samt den på brennerne, og bytt så ut delen.

#### Termostat på gassovn (Fig. 3)

Skruløs mutterne til gass-slangene og fra termoparet, trekk så ut termostatknappen fra støttelemmene inne i ovnsrommet og skift ut med en ny kran.

#### Hovedbrenner (gassovn - Fig. 3)

Skruløs festeskruene (D) til hovedbrenneren, og skift den ut med en ny.

#### Termopar ovn

Fjern bunnen, skruløs mutteren på kranen og på brenneren, og bytt ut termoparet.

#### Motstander (elektrisk ovn)

Kople fra strømtilførselen til apparatet! Motstanden i vifteovnen FE1 sitter på den bakre veggen i ovnsrommet. For å fjerne motstanden, skal man skruløs skruene som fester den tilhørende flensen og trekke motstanden med de tilhørende ledningene framover. Kople fra ledningene, og gå frem i motsatt rekkefølge for å montere den nye motstanden.

## BRUKSANVISNING

### OPPSTART

#### Viktige merknader:

- Dette apparatet egner seg ikke til å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte psykiske eller motoriske egenskaper, eller med manglende erfaring eller kjennskap, med mindre disse ikke passes på eller gis instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Pass på at barn ikke leker med apparatet. Kun til profesjonelt bruk.
- Ovnsdøren skal ikke åpnes mens ovnen er varm.
- Man skal bruke kjeler med riktig størrelse i forhold til brennerens diameter og varmeeffekt.

#### Tenning og slukking av brenneren til et åpent bluss uten pilotflamme (Fig. 2)


Vri bryteren til maksimumsposisjon. Tenn brenner ved hjelp av en fyrstikk eller annet egnet redskap. I versjonen POWER med tenning, skal man trykke inn og vri bryteren. Hold bryteren inne helt til ovnen slås på automatisk uten hjelp av ekstern flamme. Hold på bryteren helt til termoparet varmes opp og holder flammen tent. For å slå av brenneren vrir man bryteren mot høyre.

Flammen er regulerbar:

Til maksimum  (stor flamme)


til minimum  (liten flamme)

#### Tenning og slukking av brenneren til et åpent gassbluss med pilotflamme (Fig. 8)

Drei knotten til posisjonen , og bruk en fyrstikk eller noe annet som egner seg til å slå på flammen til pilotbrenneren.

Hold knotten inne inntil termoelementet varmes opp og holder pilotflammen tent.

Sett knotten i stilling for maksimal eller minimal ytelse, slik at flammen til hovedbrenneren til det respektive gassblusset tennes.

For å slå av hovedbrenneren, må knotten vris mot høyre til den når posisjonen  .

For å slå av pilotflammen, skal man sette knotten i stillingen "O".

#### Tenning og slukking av gassovnen uten pilotflamme - (Ovn FG1) (Fig. 3)

Tenning: Åpne ovnsdøren, trykk inn og vri bryteren i posisjon 7, så, mens man fortsatt holder inne bryteren lar man en flamme nærme seg bunnen av ovnen i posisjon **M**. I versjonen POWER med tenning, skal man trykke inn og vri bryteren. Hold bryteren inne helt til ovnen slås på automatisk uten hjelp av ekstern flamme.


Hold bryteren inn i ca 20-30 sekunder etter tenning, dette

NO



for å sikre seg at sikkerhetsanordningen blir satt i funksjon. Reguler deretter termostaten til det nivå som egner seg til den typen steking man skal utføre.

#### Tenning og slukking av gassovnen med pilotflamme - (Ovnen FG og Tuttoforno T) (Fig. 5)

Tenning: åpne ovnsdøren, trykk inn og vri bryteren til posisjon . Mens bryteren fremdeles trykkes inn, tenner man pilotflammen med en fyrstikk.

I versjonen POWER med tenning, skal man trykke inn og vri bryteren. Hold bryteren inne helt til ovnen slas på automatisk uten hjelp av ekstra flamme. Man skal følge med på denne operasjonen gjennom hullet i bunnen av ovnen. Hold bryteren inntrykt i ca. 20-30 sekunder etter tenning, dette for å forsikre deg om at sikkerhetsanordningen settes i funksjon. Reguler deretter termostaten til det nivå som egner seg til den typen steking man skal utføre.

### OPPSTART AV ELEKTRISKE OVNER



#### TENNING OG SLUKKING

##### AV ELEKTRISK OVN AV TYPEN FE (Fig. 6)

Ved å vri valgknappen (23) mot høyre eller venstre, velger man type steking, overvarme og/eller undervarme.

I en av disse posisjonene vil en grønn varselampe tennes (25) = apparatet er under spenning.

Dersom man vrir bryteren (24) til ønsket temperatur, vil motstandene koble seg inn og varselampen (26) tennes. Når innstilt temperatur nåes, slår varselampen og motstandene seg av.

For å slå av ovnen, skal man vri termostaten i posisjon  og valgknappen i posisjon .

#### TENNING OG SLUKKING

##### AV ELEKTRISK OVN AV TYPEN FE1 OG FE2 (Fig. 7)

Ved denne typen ovn vil oppvarming skje fra bakre del av ovnsrommet.

Det er plassert en vifte som fordeler varmen jevnt i hele stekeovnen.

Ved å vri bryteren (24) til ønsket temperatur vil motstanden komme i gang, og varselampen (26) tennes; denne slukkes igjen når man oppnår innstilt temperatur og motstanden slår seg av.

For å slå av ovnen vrir man termostaten i posisjon .

Ved første hakk på bryteren kan man sette i gang kun viftefunksjonen, som er nyttig ved tining og nedkjøling.

**NO**

### SLUKKING

#### Slukking ved feil

Dersom man oppdager feil, kople man gasstilførselen og elektrisitetstilførselen fra apparatet.

#### Atferd i tilfelle feil og lange avbrudd i bruken

Dersom man ikke skulle bruke apparatet over lengre tid, skal man rengjøre det grundig og koble fra gass- og elektrisitetstilførselen. Ved skade eller feilfunksjoner skal man koble fra gass- og elektrisitetstilførselen. Kontakt kundeservice.

### VEDLIKEHOLD AV APPARATET

#### VAR OPPMERKSOM!

- Før rengjøring skal man slå av apparatet og la det nedkjøles.
- På elektriske apparater vrir man på programvalg-bryteren for å kople fra strømtilførselen.

Grundig daglig rengjøring av apparatet vil garantere at det fungerer perfekt og får lang levetid.

Ståloverflatene må rengjøres med en myk klut og oppvaskmiddel oppløst i svært varmt vann; for smuss som sitter bedre fast bruker man rødsprit, aceton eller annet løsemiddel som ikke er halogenert; **ikke bruk skuremidler eller etsende substanser som salt- eller svovelsyre. Bruk av syrer kan føre til funksjonssvikt og sikkerhetsproblemer for apparatet.** Bruk ikke koster, skuresvamber eller skureull framstilt av andre metaller eller legeringer, fordi de kan føre til rustflekker på grunn av kontaminering.

Av samme årsak bør man unngå kontakt med jernholdige gjenstander. Vær oppmerksom på at stålull og stålborster, til tross for at de ikke forurenses overflaten, kan gi skadelige riper i overflaten.

Dersom apparatet er svært skittent, må man uansett aldri bruke sandpapir eller lignende. Vi anbefaler istedet bruk av syntetiske svamper (for eksempel av typen Scotchbrite). Man må også unngå å bruke sølvpuss, og være oppmerksom på svovel- og saltsyreholdig damp som kan komme fra gulvrenngjøring med slike midler.



#### OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

**For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.**

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

**Ulovlig kasting av produktet medfører boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.**

#### GARANTISEDEL

FIRMA: \_\_\_\_\_

VEI: \_\_\_\_\_

POSTNUMMER: \_\_\_\_\_ STED: \_\_\_\_\_

DISTRIKT: \_\_\_\_\_ INSTALLASJONS DATO: \_\_\_\_\_

MODELL \_\_\_\_\_

KOMPONENTNUMMER: \_\_\_\_\_

**NO**

#### ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.

**WARRANTY CERTIFICATE**

**COMPANY NAME:** \_\_\_\_\_

**ADDRESS:** \_\_\_\_\_

**POSTAL CODE :** \_\_\_\_\_ **TOWN:** \_\_\_\_\_

**PROVINCE:** \_\_\_\_\_ **INSTALLATION DATE:** \_\_\_\_\_

**MODEL.** \_\_\_\_\_  
**PART NUMBER:** \_\_\_\_\_



cod. 31878100

Ed. 03/16

**BERTO'S<sup>®</sup>** S.p.A.  
Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy