

NO

# GASSKOMFYR

## MONTERINGS- OG BRUKSANVISNING



DOVRE

50 X 50 OG 50 X 60

## KJÆRE KUNDE;

### Gratulerer med valget av denne komfyren!

Produktet er laget i moderne fabrikklokaler og våre krav til høy standard og kvalitet i alle ledd vil gi deg som kunde glede av produktet i mange år.

For å få størst mulig utbytte av komfyren, ber vi deg studere denne monterings- og bruksanvisning nøye og oppbevare den på et sikkert sted for fremtidig bruk.

Merk: Denne bruksanvisningen dekker flere modeller, og en del av funksjonene eller finessene som nevnes, finnes kanskje ikke på din modell.

## INNHALDSFORTEGNELSE

MONTERING OG PLASSERING AV KOMFYREN .....	S.	3
TEKNISKE SPESIFIKASJONER .....	S.	4
VIKTIGE ADVARSLER OG SIKKERHETSINSTRUKSER .....	S.	6
DERSOM KOMFYREN IKKE FUNGERER .....	S.	6
BESKRIVELSE AV KOMFYREN OG KONTROLLPANELET .....	S.	7
BRUK AV KOKEBLUSS OG STEKEOVN .....	S.	9
BRUK AV STEKEOVNSDELEN .....	S.	10
BRUK AV BESKYTTELSESDEKSEL FOR BRYTERNE .....	S.	12
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING .....	S.	13

*Ved installasjon av apparatet må det tas hensyn til de lokale forskriftene i det respektive landet. Apparatet må kun brukes i rom med god ventilasjon. Ta hensyn til henvisningene i bruks- og monteringsanvisningen.*

## MONTERING OG PLASSERING AV KOMFYREN

### ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERHETSANVISNINGER

1. Komfyren må kobles til 12v strømtilførsel.
2. Hvis ikke den elektriske tenningen virker, men lampen lyser i stekeovnen, må polariteten i støpselet byttes om.
3. Sørg for at den elektriske ledningen ikke kommer i kontakt med varme flater eller blir liggende i klem.

### GASSTILKOBLING OG SIKKERHETSANVISNINGER

1. Monter propanslange og regulator i henhold til anvisningen som skal følge med regulatorsettet.
2. Foreta en lekkasjetest før du tar komfyren i bruk. Skru alle kontrollbrytere til av-posisjon, åpne gasstilførselen og bruk lekkasjespray eller såpevann på alle overganger for å kontrollere mot ev. lekkasje. Dersom det oppstår bobler, er det tegn på lekkasje som må utbedres før du tar komfyren i bruk..
3. Komfyren må kun benyttes i godt ventilerte omgivelser og plasseres på et fast og jevnt underlag.

### KONTROLLER KOMFYREN ETTER PLASSERINGEN

Etter at komfyren er satt på plass, kontroller at den står i vater og juster beina dersom nødvendig.

**SØRG FOR AT PROPANSLANGEN ELLER STRØMKABELEN IKKE KOMMER I KONTAKT MED VARME FLATER ELLER BLIR LIGGENDE I KLEM. FLYTT IKKE PÅ KOMFYREN SÅ LENGE DEN ER TILKOBLET GASSTILFØRSELEN DA DETTE KAN MEDFØRE LEKKASJE.**

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

SPESIFIKASJONER	50x60	50x50
UTVENDIG BREDDE	500 mm	500 mm
UTVENDIG DYBDE	630 mm	500 mm
UTVENDIG HØYDE	855 mm	855 mm
INNSENDIG BREDDE	600 mm	370 mm
INNSENDIG DYBDE	400 mm	400 mm
INNSENDIG HØYDE	350 mm	350 mm
STEKEOVNSVOLUM	54 lt.	45 lt.
STEKEOVNSBELYSNING	15 W	15 W
GRILLBRENNER	1,48 kW	1,48 kW
STEKEOVNSBRENNER	2,25 kW	2,25 kW
ELEKTRISK TILKOBLING	12v	12v

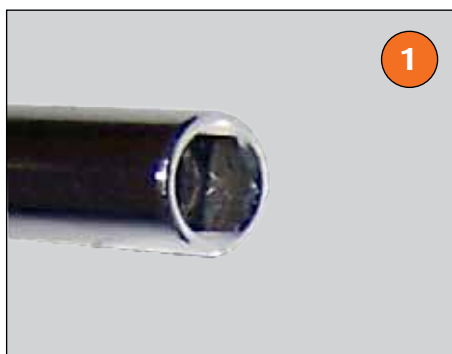
### FØR DU KOBLER TIL KOMFYREN OG TAR DEN I BRUK

Før du kobler til komfyren og tar den i bruk, studer monterings- og bruksanvisningen nøye. Avisningen inneholder viktig sikkerhets, bruks- og vedlikeholdsinformasjon. Oppbevar anvisningen på et egnet sted for fremtidig bruk.

DYSER I HENHOLD TIL GASSTYPE			LPG	Naturgass	Naturgass
			G 30	G 20-20 mBar	G 25-25 mBar
Stor brenner 50x60-50x50	Dyse	mm	0.85	1.15/1.30	1.15/ 1.40
	Gass-strøm	m3/h gr/h	0,236/	0.217/0,289	0,23/ 0,31
	Effekt	kW	3,00	2.00/2,700	1,85/ 2,52
Medium brenner	Dyse	mm	0.65	0,92	0.92
	Gass-strøm	m3/h gr/h	0,046	0,143	0,168
	Effekt	kW	1,500	1,330	1,366
Liten brenner	Dyse	mm	0.50	0,75	0,75
	Gass-strøm	m3/h gr/h	0,028	0,080	0,12
	Effekt	kW	0.900	0,760	0,95
Grill brenner 50x60-50x50	Dyse	mm	0,65	0,95/1.00	0.95/1.00
	Gass-strøm	m3/h gr/h	0,046	0,139	0,168
	Effekt	kW	1,48	1,315	1,366
Stekeovnbrenner 50x60-50x50	Dyse	mm	0,85	1,20 / 1,30	1,15 / 1,35
	Gass-strøm	m3/h gr/h	0,082	0,215 / 0,263	0,225/0,282
	Effekt	kW	2,66	2,2 / 2,475	2,15 / 2,28

Konvertering til annen gasstype:		Fra LPG til Naturgass	Fra naturgass til LPG
For å konvertere til annen gasstype, juster flammen på minimum nivå ved hjelp av en skrutrekker på ventilen slik figuren viser. Bytt dyser i henhold til tabellen over de ulike gasstypene.	<b>Stor brenner</b>	3 runder mot klokka	3 runder med klokka
	<b>Medium brenner</b>	2,5 runde mot klokka	2,5 runde med klokka
	<b>Liten brenner</b>	2 runder mot klokka	2 runder med klokka

- 1.** Skifte av dyse på kokebluss: Bruk pipenøkkel som vist på bilde 1



- 2.** Skru ut og monter dyse med pipenøkkel som vist på bilde 2 og 3



- 3.** For stekeovnsbrenner: Skru av mutter fra brenner med fastnøkkel og demonter gassrøret fra brenneren som vist på bilde 4 og 5



- 4.** Demonter brenner ved å løsne skruer som vist på Bilde 6 og demonter dyse fra injektor og skift denne. Injektor og brenner festes med skruene.

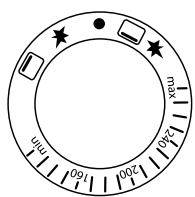
## VIKTIGE ADVARSLER OG SIKKERHETSINSTRUKSER

1. Studer alle advarsler og sikkerhetsinstruksjoner nøye for å unngå skade på person eller materiell.
2. På baksiden av komfyren finner du en dataetikett som viser detaljer om bla. den gasstype og tdet trykk komfyren er justert for.
3. Den elektriske tilkoblingen en 12v kontakt.
4. Produsenten fraskriver seg et hvert ansvar for skade som kan oppstå dersom komfyren ikke er jordet.
5. Sørg for at gasslangen eller den elektriske ledningen ikke kommer i værheten av varme flater eller at de ikke blir liggende i klem.
6. Dersom den elektriske ledningen blir skadet, må den byttes umiddelbart av en elektriker.
7. Sørg for at strømtilførselen er frakoblet ved bytte av stekeovnsbelysning for å unngå elektrisk støt.
8. Bruk en regulator med 29/30 mbar trykk for LPG eller 20 mbar trykk for Naturgass. (se ellers tabellen på forrige side.)
9. Bruk så korte strekk som mulig for tilkobling til gass, maksimal tillatt slangelengde er 150mm.  
Ved lengre strekk må det monteres kobberrør av en autorisert person.
10. Foreta en lekkasjetest ved hjelp av lekkasjespray eller såpevann som pensles på all overganger. Ved dannelse av bobler, er dette tegn på lekkasje som må utbedres før komfyren tas i bruk. Bruk ikke åpen flamme til lekkasjetesting.
11. Bruk av komfyren tilfører fuktighet i rommet. Sørg for god ventilasjon der koomfyren skal brukes.  
Sørg for at luftekanaler ikke er tildekket, og vedlikehold de jevnlig.
12. Enkelte deler på komfyren kan bli varme under bruk, - **HOLD BARN PÅ BETRYGGENDE AVSTAND!**
13. Berør ikke stekeovnglasset med hånden så lenge den er varm.
14. Før bruk, sørg for sikker avstand til brennbare eller lettantennelige gjenstander som eksempelvis gardiner og tørkerull.  
Oppbevar heller ikke slike gjenstander i skuffen under komfyren.
15. Ved frakobling av strømtilførselen, må komfyren ha en anordning som bryter alle lederne i form av en bryter, eller et støpsel.
16. Vær oppmerksom på at kontrollbryterne som er stengt, må trykkes litt inn før de kan vris til ønsket posisjon.

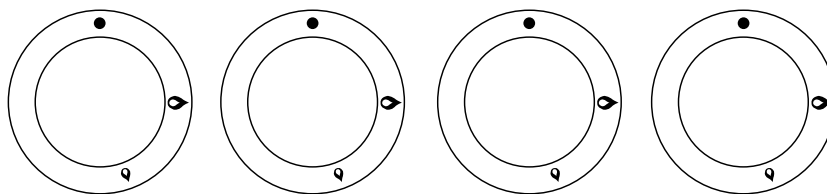
## DERSOM KOMFYREN IKKE VIRKER

1. Vennligst kontroller gasstilførselen fra flasken.
2. Kontroller at gasslangen ikke er i klem eller skadet.
3. Vennligst kontroller gasstilkoblingen bak på komfyren.
4. Vennligst kontroller at du har riktig regulator.
5. Vennligst kontrolller at komfyren er innstilt til riktig gasstrykk.
6. Vi anbefaler at du bytter propanslange hvert 2. – 3. år og regulator hvert 5. – 8. år.
7. Dersom du ikke selv kan løse problemet med at komfyren ikke virker, koble fra gasstilførselen og strømmen og ta kontakt med din lokale forhandler.

## BESKRIVELSE AV KOMFYREN OG KONTROLLPANELET



Termostatbryter  
for stekeovn



Brytere for gassbluss



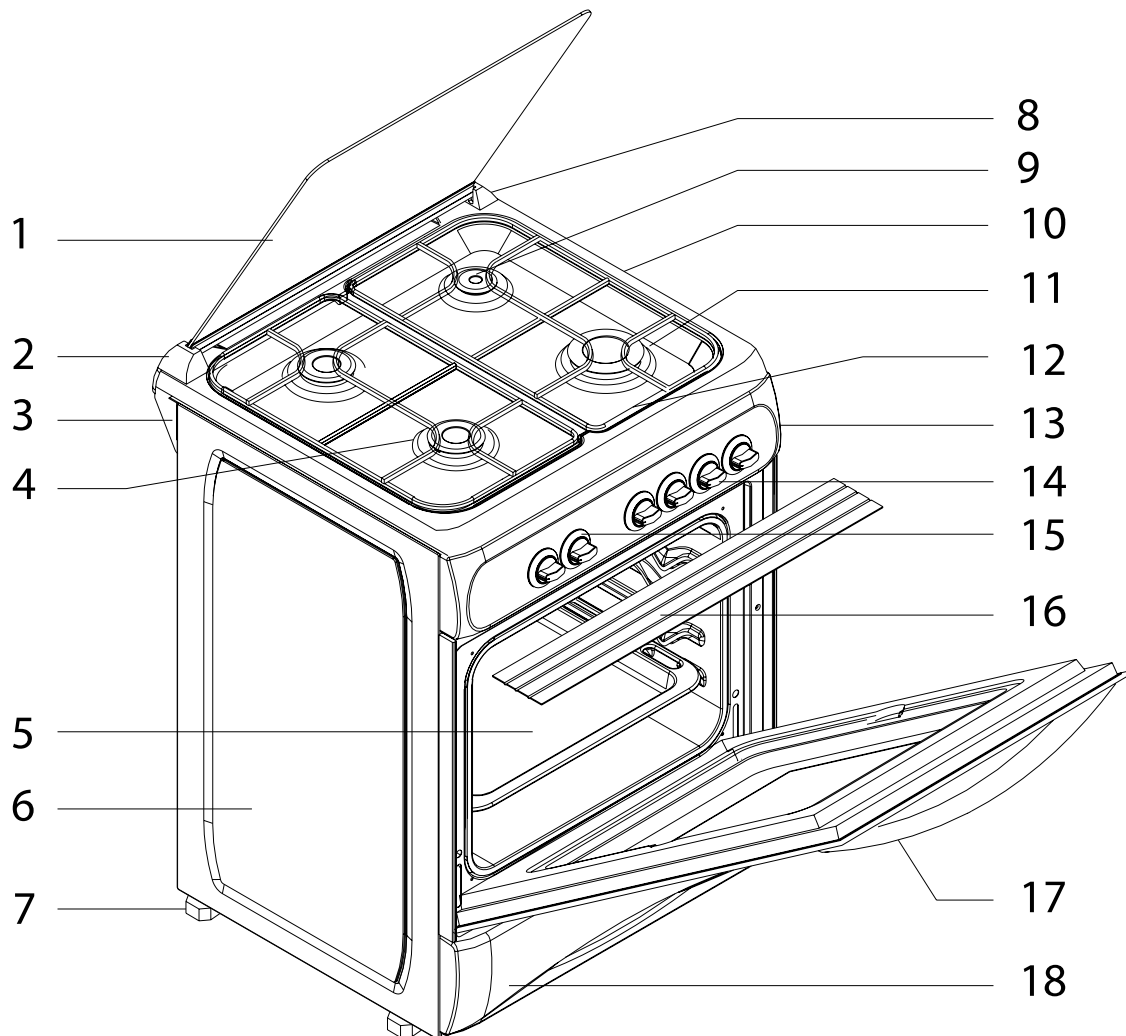
Elektrisk tenning  
Lys i stekeovn

## FORKLARING AV SYMBOLER SOM KAN FINNES PÅ KONTROLLPANELET

	MAKSIMUM FLAMME
	MINIMUM FLAMME
	GNISTENNER
	STEKEOVNSBRENNEREN ER PÅ
	GRILLELEMENTET ER PÅ
	STEKEOVNSBELYSNING

## BESKRIVELSE AV KOMFYREN OG KONTROLLPANELET

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. Topplukk              | 10. Topplate  |
| 2. Lokkhengsel venstre   | 11. Stor brenner  |
| 3. Topplatehengsel       | 12. Kjelestøtte   |
| 4. Liten brenner         | 13. Kontrollpanel   |
| 5. Bakeplate / langpanne | 14. Kontrollbrytere for brennere                              |
| 6. Sideplate             | 15. Kontrollbrytere for stekeovnsdel                          |
| 7. Plastikk bein         | 16. Beskyttelsesplate for kontrollbrytere (ved bruk av grill) |
| 8. Lokkhengsel høyre     | 17. Håndtak   |
| 9. Medium brenner        | 18. Oppbevaringsrom / skuff                                   |



## BRUK AV KOKEBLUSS OG STEKEOVN

### BRUK AV KOKEBLUSS:

For å oppnå størst mulig effekt, sørg for å bruke panner eller kjeler med flat bunn og størrelse som vist nederst i figuren. Bruk en diameter lik følgende oppstilling.

**Stor brenner: 24 – 28 cm**

**Medium brenner: 18 – 22 cm**

**Liten brenner: 12 – 18 cm**

Kontrollbryterne har en sikkerhetsmekanisme slik at ikke gassen ikke skrur på ved et uhell.

1. Ved manuell tenning av kokeblusset, bruk en flammeter / fyrstikk eller gnisttenner. Trykk inn og vri tilhørende kontrollbryter mot klokka og tenn blusset. Hold fremdeles kontrollbryteren inntrykket 5 – 10 sekunder slik at termoføleren blir varm før bryteren slippes.
2. Ved elektrisk tenning, trykk inn og vri tilhørende kontrollbryter mot klokka og trykk inn tenneren slik at blusset tennes. Hold kontrollbryteren fremdeles inntrykket i 5 - 10 sekunder slik at termoføleren blir varm før bryteren slippes. Skulle ikke brenneren tenne, steng gasstilførselen, luft ut og forsøk igjen.

**STENGT**



**MAKSIMUM**



**MEDIUM**

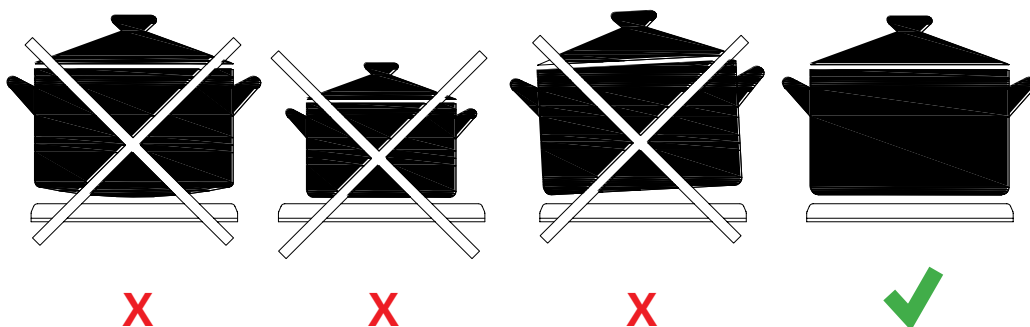


*For modeller som har flammevakt, vil gasstilførselen stenges automatisk dersom et bluss skulle slukke ved et uhell. Dette gjelder også brennerne i stekeovnsdelen.*

### BRUK AV STEKEOVNSDELEN:

I stekeovnsdelen kan du enten benytte den nedre stekeovnsbrenneren eller den øvre grillbrenneren.

1. Ved manuell tenning, bruk en flammeter / fyrstikk eller gnisttenner. Trykk inn og vri tilhørende kontrollbryter mot klokka og tenn stekeovnsbrenneren ved hullet i bunnplaten. Ved tenning av grillbrenneren, hold flammeteren / fyrstikken eller gnisttenneren like under brenneren. Hold fortsatt kontrollbryteren inntrykket 5 – 10 sekunder før den slippes.
2. Ved elektrisk tenning må stekeovnsdøren være åpen. Trykk inn tilhørende kontrollbryter, og trykk samtidig inn den elektriske tenneren. Hold bryteren fortsatt inntrykket 5 – 10 sekunder før den slippes. Skulle ikke brenneren tenne, steng gasstilførselen, luft ut og forsøk igjen. Kontroller at brenneren er tent, og lukk ovnsdøren etter 3 – 4 minutter.



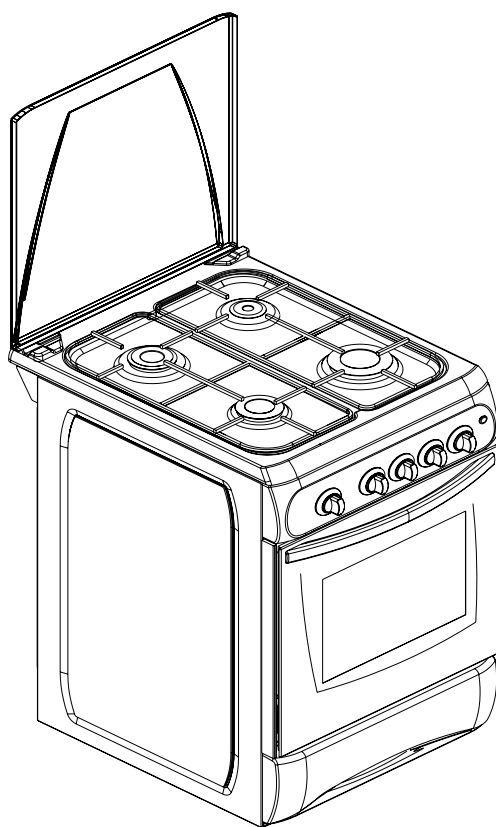
## BRUK AV STEKEOVNEN

Før du tar komfyren i bruk, må brennerene i stekeovnen settes på maksimum i omtrent 45 minutter for bla. å fjerne rester etter produksjonen. Under denne prosesen vil det danne seg røyk (ufarlig) og lukt. Sørg derfor for god utlufting under denne prosessen.

### Etter denne prosessen er komfyren klar til bruk.

- Tabellen på neste side gir deg en oversikt over anbefalt koketid og termostatinnstilling. Dette er resultater fra laborietester, så din egen smak vil være avgjørende.
- Husk å varme opp komfyren på maksimum styrke i omtrent 5 – 10 minutter før du setter noe mat inn og regulerer termostaten til ønsket posisjon.
- Bruk et steketermometer for nøyaktig temperaturavlesning.
- På enkelte modeller er roterende grillspyd tilleggsutstyr dersom du eksempelvis ønsker å grille kylling.
- Tilberedelsestiden kan variere etter størrelse på det du lager, men generelt er steketiden noe lenger enn det som er oppgitt i kokebøker.
- Plasser maten generelt høyere i en gassovn enn i en elektrisk ovn, og sørg for at luftspaltene på siden av bakeplaten / langpannen ikke blir tildekket.
- Plasser ikke folie, former etc. direkte på bunnplaten. Beskytt maten mot sterk undervarme ved å plassere en smurt aluminiumsfolie under, eller sette inn langpannen / bakeplaten under risten når du bruker denne..

***For å redusere varmetapet, hold stekeovnsdøren lukket så mye som mulig. Ved kakebakst er det viktig med en stabil temperatur, så her må du ikke åpne ovnsdøren i det hele tatt. Bruk kakeformer for best mulig resultat.***



## BRUK AV STEKEOVNEN

### VEILEDENE TABELL OVER STEKETIDER OG INNSTILLING

MATTYPPE	TEMPERATUR °C	HYLLEPOSISJON	KOKETID (min.)
BLØTKAKE	150 - 170	2	30 - 35
SMÅKAKER	200 - 220	2	35 - 45
SMÅKJEKS	160 - 170	3	20 - 25
STØRRE KJEKS	160 - 170	3	20 - 35
SMÅKAKER	160 - 180	2	25 - 35
STØRRE KAKER	200 - 220	2	30 - 40
PAI	180 - 200	2	35 - 45
KRYDDERKAKE	160 - 180	2	20 - 30
LAMMEKJØTT	200 - 230	3	20 - 25
STORFE	200 - 230	3	30 - 40
SAUEKJØTT	230 - 250	3	30 - 40
KYLLING FILET OG SMÅSTYKKER	230 - 240	3	30 - 40
FISK	200 - 220	3	20 - 30

**MERK: VERDIENE I TABELLEN ER RESULTAT FRA LABORATORIETESTER. DIN EGEN SMAK, ERFARING OG STØRRELSEN PÅ DET DU TILBEREDER VIL KUNNE AVVIKE FRA TABELLEN. BRUK STEKETERMOMETER, OG HUSK Å FORVARME OVNEN 5-10 MINUTTER PÅ FULLT FØR DU SETTER MATEN INN OG REGULERER TIL ØNSKET TEMPERATUR.**

## BRUK AV BESKYTTELSESEKSELET FOR KONTROLLBRYTERNE

Et deksel er konstruert for å beskytte kontrollbryterne når grillbrenneren er i bruk. For plassering, se figurene.

**Vennligst benytte dette dekslet for å beskytte kontrollbryterne når grillbrenneren er i bruk.**

Plasser dekslet (fig. 1) under kontrollpanelet (fig. 2) og lås det fast ved å lukke stekeovnsdøren forsiktig (fig. 3).

Det er viktig at det blir en åpning på siden når grillbrenneren benyttes. Dette gir best grillresultat samtidig som det beskytter kontrollbryterne.

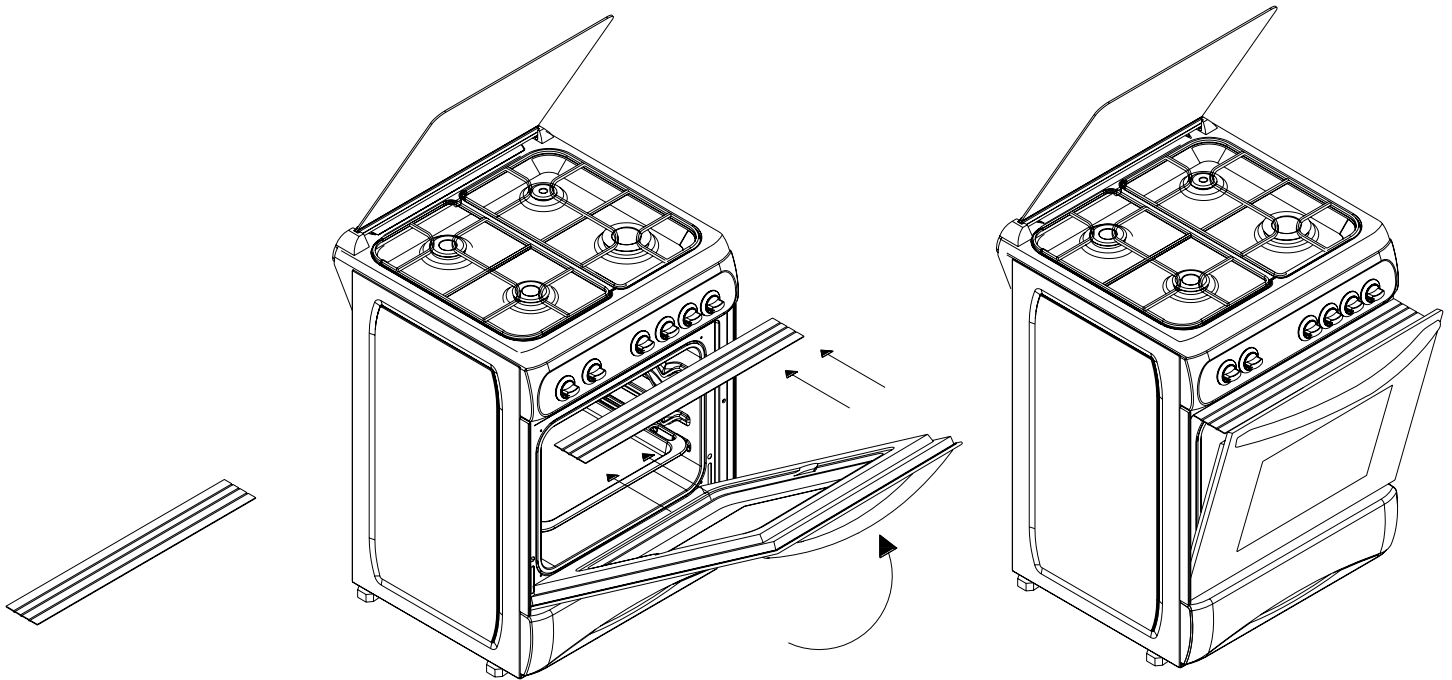


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

1. Koble komfyren fra strømtilførselen ved å dra ut kontakten eller skru av en eventuell bryter som bryter alle lederne.
2. Mens ovnen er i bruk, og rett etter bruk, er ovnen svært varm. Unngå kontakt med de varme flatene.
3. Bruk ikke skarpe gjenstander eller slipende rengjøringsmidler for rengjøring. Bruk mildt vaskemiddel og varmt vann.
4. Etter rengjøring av stekeovnen, skyll godt og tørk med en myk klut.
5. Rengjør glasset til stekeovnen med et egnet middel som er å få i handelen.
6. Bruk ikke høytrykk til rengjøringen.
7. Vask brennerkronene med jevne mellomrom, og bruk en børste for å sørge for at hullene på brennerkronene ikke tetter seg.
8. Tørk av søl på lokket før dette åpnes, og påse alltid at topplaten og brennerne er kalde før du lukker lokket igjen.
9. Bruk ikke tynner, white spirit, bensin eller lignende for rengjøring av ovnen.
10. Ingen av delene eller tilbehøret til komfyren er beregnet på å vaskes i oppvaskmaskin.
11. For å rengjøre frontglasset på ovnen, kan hele døren fjernes fra ovnen. Løsne håndtaket og låseskruene med en skrutrekker. Fjern døren og glasset, rengjør og tørk godt før du plasserer glasset igjen og fester håndtaket.





Hvis det skjer noe feil med komfyren eller du trenger  
deler finner du informasjon om dette på  
**hyttetorget.no**



Tlf: 33 42 01 00 • Fax: 33 42 01 14 • [post@hyttetorget.no](mailto:post@hyttetorget.no) • [www.hyttetorget.no](http://www.hyttetorget.no)