

ENJOY *your spare time*

SUNWIND

Cuisine

Bordkomfyr

Bänkspis

Pöytäkaasuliesi



BRUKSANVISNING

BRUKSANVISNING

KÄYT TÖOHJE

Art.nr 340002, 340004

NORSK

Bruksanvisning..... 3-10

SVENSKA

Bruksanvisning..... 11-18

SUOMI

Käyttöohje..... 19-24

For mest mulig glede av komfyren ber vi deg studere bruksanvisning nøye og oppbevare den for fremtidig bruk.

VIKTIG INFORMASJON!

Komfyren må kun brukes i rom med god ventilasjon. Følg anvisning i denne veiledningen!

Komfyren må installeres med en luftspalte på minimum 25mm på begge sider og bak komfyren! Side og bakvegger må tåle en temperatur på minimum 78 grader Celsius.

Underlaget må være av et IKKE brennbart materiale. Settes komfyren direkte på benkeplate av tre eller tilsvarende materiale vil dette medføre brannfare og det vil kunne bli brennmerker på underlaget.

Gasstilkobling

Monter propanslange og regulator i henhold til anvisningen som følger med slange og regulator. Lengste tillatte slangelengde er 1,5m.

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 for mulig lekkasje. Dersom det oppstår bobler, er det tegn på lekkasje, dette må da utbedres før du tar komfyren i bruk.

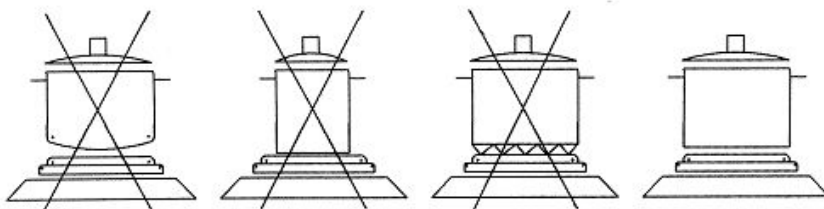
Komfyren må kun benyttes i godt ventilerte omgivelser og plasseres på et fast og jevnt underlag. Etter at komfyren er satt på plass, kontroller at den står i vater og juster dersom nødvendig.

Påse at propanslangen ikke kommer i kontakt med varme flater eller blir liggende i klem. Flytt ikke på komfyren så lenge den er tilkoblet gasstilførselen!

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

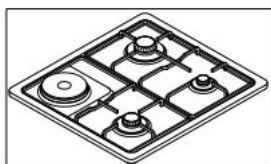
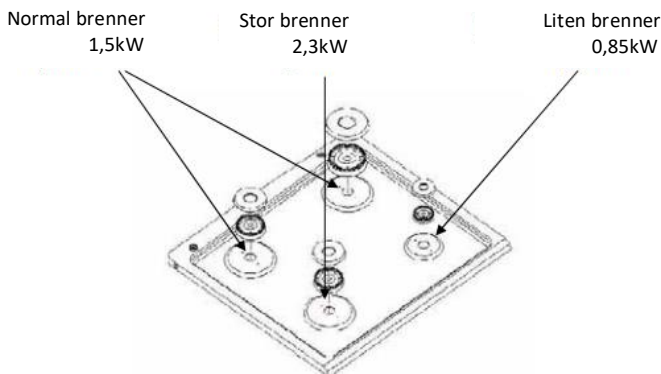
Forholdsregler

- På baksiden av komfyren finner du en dataetikett som viser detaljer om bland annet gasstype og det gasstrykk komfyren er beregnet for. Bruk kun en regulator med 30 mbar trykk for LPG (propangass)
- Enkelte deler på komfyren kan bli varme under bruk.
- HOLD BARN PÅ BETRYGGENDE AVSTAND!
- Ikke berør stekeovnglasset så lenge det er varmt.
- Før bruk, sørg for sikker avstand til brennbare eller lettantennelige gjenstander som eksempelvis gardiner og tørkerull.
- Forsøk aldri å tenne blussene med glasslokket nede (gjelder modeller med lokk).
- Vær oppmerksom på at kontrollbrytere som er stengt, må trykkes litt inn før de kan vris til ønsket posisjon.
- Påse at brennerne ligger i korrekt posisjon før blusset tennes. Ligger disse skjevt på vil de kunne deformeres.
- Komfyren må installeres med en luftspalte på minimum 25mm på begge sider og bak komfyren! Side og bakvegger må tåle en temperatur på minimum 78 grader Celsius. Underlaget må være av et IKKE brennbart materiale
- For å oppnå størst mulig effekt, sørg for å bruke panner eller kjeler med flat bunn og størrelse.
Passende diameter på kokekarene vil være som følger:
 - Stor brenner: 24-28 cm
 - Medium brenner: 18-22 cm
 - Liten brenner: 12-18 cm



Tenning

Kontrollbryterne har en sikkerhetsmekanisme slik at gassen ikke skrues på ved et uhell (tennsikring). Vi anbefaler allikevel at gasstilførsel stenges når komfyren ikke er i bruk.

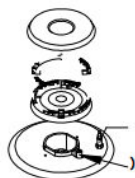


Feil



Riktig

VIKTIG: Pass på at brennerlokket ligger riktig!



Tennsikring

OBS! Alle brennerne har en egen tennsikring. Om flammen slukker stenger gassen automatisk

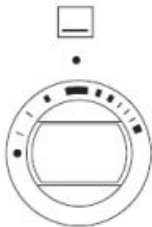
Ovn & Grill

Tenning av gasskomfyren

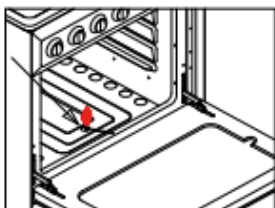
Trykk inn og vri tilhørende kontrollbryter mot klokka, tenn blusset med gnisttenner eller lighter/tannstikke. (Har du tilgang på 230V kan den tennes via egen bryter på høyre side). Hold kontrollbryteren inntrykket i 10-20

sekunder slik at termoføleren blir varm før bryteren slippes. Skulle ikke brenneren tenne, steng gasstilførselen, luft ut og forsøk igjen. Stekeovn må alltid tennes med åpen flamme, **IKKE** bruk gnisttenner her.

OBS! Pass på at ovnen er godt rengjort fra beskyttelsesoljer etc. Før du benytter ovnen første gang.

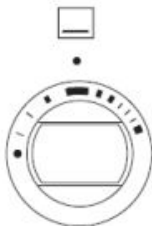


Bruke ovnen: For å tenne undervarmen trykk kontrollbryter inn og vri den til venstre.



Tenn gassflammen ved brenneren nederst i ovnen og hold knappen nede i 15-20 sekunder. Slipp så bryteren og juster gassflammen ved å vri denne til høyre. Spareflamme settes ved å vri bryteren til første stopp. Velg passende temperatur i forhold til maten du skal tilberede. For å stenge av blusset vrir du bryteren tilbake til høyre i startposisjon. (Sort rundt symbol)

du bryteren tilbake til høyre i startposisjon. (Sort rundt symbol)



Bruke grillelementet: For å tenne grillelementet trykker du inn kontrollbryteren og vri denne til høyre. Tenn så gassflammen i grillelementet øverst i ovnen ved å holde inne bryteren i 15-20 sekunder før du slipper den. Slipp så bryteren og juster gassflammen ved å vri bryteren til venstre. For å stenge grillelementet vrir du bryteren mot venstre til startposisjonen. (Sort rundt symbol)

OBS! Undervarme og overvarme (grill) kan ikke brukes samtidig!

For modeller med grillelement:

I stekeovnsdelen kan du enten benytte den nedre stekeovnsbrenneren eller den øvre grillbrenneren. Grillbrenneren egner seg best til bruning av maten mot slutten av steketiden. Grillbrenneren tennes på samme måte som hovedbrenneren.

Husk å varme opp komfyren på maksimum styrke i minst 5 – 10 minutter før du setter noe mat inn og regulerer termostaten til ønsket posisjon. Bruk et steketermometer for nøyaktig temperaturavlesning.

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 stekeplaten/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/stekeplaten under risten når du bruker denne.

For å redusere varmetapet, hold stekeovnsdøren lukket så mye som mulig. Ved kakebakt er det viktig med en stabil temperatur, så her må du ikke åpne ovnsdøren i det hele tatt. Bruk kakeformer for best mulig resultat. Stekeovnsvolumet i denne komfyren er lite så den egner seg best for småkaker og formkaker.

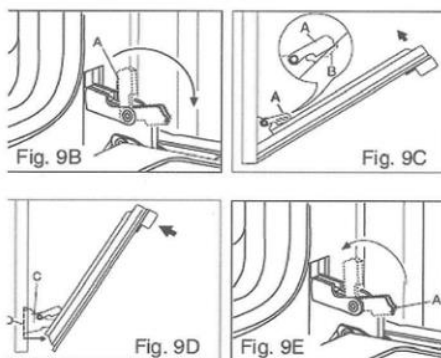
Rengjøring

- Mens ovnen er i bruk, og rett etter bruk, er ovnen svært varm. Unngå kontakt med de varme flatene.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipende rengjøringsmidler for rengjøring. Bruk mildt vaskemiddel og varmt vann.
- Etter rengjøring av stekeovnen, skyll godt og tørk med en myk klut.
- Vask brennerkronene med jevne mellomrom, og bruk en børste for å sørge for at hullene på brennerkronene ikke tetter seg.
- Bruk ikke tynner, white-sprit, bensin eller lignende for rengjøring av ovnen.
- Ingen av delene eller tilbehøret til komfyren er beregnet på å vaskes i oppvaskmaskin.

Demontering av stekeovnsdøren

For å rengjøre stekeovnen fullstendig kan stekeovnsdøren demonteres:

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Løsne låsesplinten (A) utover, fig. 9B. (OBS! Låsesplinten kan sitte hard!)
3. Steng døren rolig mot låsesplinten (A) og påse at låsesplinten og tilse att låsesplinten låser deg i sporet (B) i døren, fig. 9C.
4. Ta tak i døren med begge hender og løft døren litt innover slik at hengselet (C) løsner fra hengselen (D) i ovnsrammen.
(OBS! Plasseringen av sporet på hengselet (C) i hengselsporet (D))
5. Dra døren fremover og lirk den løs fra sporet (D) i ovnsrammen.
6. Etter rengjøring monteres døren sammen på omvendt måte.
Låsesplinten (A) foldes tilbake, fig. 9E.



Feilsøking og vedlikehold

1. Kontroller gasstilførselen fra flasken.
2. Kontroller at gasslangen ikke er i klem eller skadet.
3. kontroller gasstilkoblingen bak på komfyren.
4. kontroller at du har riktig regulator.
5. Vi anbefaler at du bytter propanslange hvert 2. – 3. år og regulator senest hvert 10 år.
6. Dersom du ikke selv kan løse problemet med at komfyren ikke virker, koble fra gasstilførselen og ta kontakt med din lokale forhandler.

Komfyren slukker når jeg slipper bryteren.

Alle gassapparater som er ment for innendørs bruk er utstyrt med en tennsikring. Dette er en sikkerhetsmekanisme som vil stenge gasstilførselen til apparatet hvis flammen skulle slukke. Denne sikringen består av en

varmeføler som varmes opp av gassflammen, en kobberleder som leder varmen til gassventilen på apparatet og et stykke bimetall som utvider seg og holder ventilen åpen så lenge den er varm.

Funksjonsfeil oppstår ved brudd på denne kjeden. Det vanligste problemet er som oftest at flammen brenner når man holder knappen inne på apparatet, men slukker når man slipper den. Det er viktig at knappen holdes inne i minst 20 sekunder, ofte lengre for at bimetallet skal rekke å utvide seg nok til at gasstilførselen opprettholdes.

Årsaker til funksjonsfeil:

- Den delen av tennsikringen som er skrudd fast i gassreguleringsventilen har ristet løs under transport
- Flammen fra brenneren treffer ikke tennsikringen slik at den varmes tilstrekkelig opp
- Kobberlederen ligger inntil gods på selve apparatet og varmen fra denne ledes bort.
- Gassventilen begynner å bli treg etter flere års bruk.
- Kobberlederen har fått en markant knekk og varmen ledes ikke frem til ventilen.
- I sjeldne tilfeller ligger det støv eller spon etter produksjon igjen i innfestningen til ventilen

Forslag til utbedring:

1. Påse at hodet på tennsikring varmes opp av flammen og at det ikke er irr eller mye sot på denne.
2. Hvis nødvendig fjern de deler på apparatet som er nødvendig for å få tilgang til hele sikringsmekanismen
3. Følg kobberlederen frem til gassventilen, se at denne ikke ligger inntil gods i apparatet
4. Løsne mutteren på kobberlederen som er skrudd fast i reguleringsventilen.
5. Se at det ikke ligger fremmedlegemer som for eksempel smuss eller spon fra gjengene på mutteren.
6. Sjekk bimetallet på tennsikringens ende. Denne skal være jevn og avrundet som toppen på en klinkekule. Skulle dette ikke være tilfelle

kan den i nødsfall slipes til noe med litt fint smergelpapir. Ta uansett kontakt med forhandler for bytte av hele tennsikringen.

7. Spray litt «verktøy på boks» inn i ventilen for å smøre denne. For eksempel CRC, eller WD40 er egnet til formålet.
8. Trekk mutter godt til igjen
9. I de fleste tilfeller vil apparatet nå fungere som det skal. Skulle det motsatte være tilfelle ta kontakt med forhandler eller serviceverksted for utbedring.

Slange: Skal ikke være lenger enn 150 cm.

Tekniske data

Art.nr:	340002/340004
Yttermål:	
<i>Bredde</i>	<i>500mm</i>
<i>Dybde</i>	<i>550mm</i>
<i>Høyde</i>	<i>450mm</i>
Koketopp:	
<i>Brenner L</i>	<i>1 x 2300Watt</i>
<i>Brenner M</i>	<i>2 x 1500Watt</i>
<i>Brenner S</i>	<i>1 x 850Watt</i>
Stekeovn:	
<i>Bredde</i>	<i>400mm</i>
<i>Dybde</i>	<i>400mm</i>
<i>Høyde</i>	<i>200mm</i>
<i>Nedre element</i>	<i>1 x 2200Watt</i>
<i>Grillelement</i>	<i>1 x 1900Watt</i>
Gass	
<i>Gasstrykk</i>	<i>28-30mbar</i>

OBS: Samtlige brennere & element har termoelektrisk tennsikring.

För bästa möjliga glädje av denna bänkspis ber vi dig studera bruksanvisningen noggrant och spara denna för framtida referens.

VIKTIG INFORMATION!

Bänkspisen får endast användas i rum med god ventilation. Följ anvisningarna i denne bruksanvisning!

Bänkspisen skall installeras med en luftspalt på minimum 25 mm på bägge sidor och bakom spisen! Sidor och bakväggar skall tåle en temperatur på minimum 78 grader Celsius.

Underlaget skall vara av ICKE brännbart material. Att ställa spisen direkt på bänkskiva av trä eller motsvarande kan innebära brandfara! Detta kan leda till brännmärken på underlaget.

Gaslinkoppling

Montera gasolslang och regulator enligt medföljande anvisning. Max slanglängd 1,5m.

Gör en läcktest innan spisen tas i bruk. Sätt alla vred i av-position, öppna gasolflaskan och använd läckspray på alla anslutningar/skarvar för att kontrollera för möjligt läckage. Om det uppstår bubblor är detta tecken på läckage, detta måste då åtgärdas INNAN spisen tas i bruk. Spisen får endast användas i väl ventilerade utrymmen och placeras på ett fast, jämnt ICKE brännbart underlag. Kontrollera att spisen står rakt när den placerats.

Tillse att gasolslangen inte kommer i kontakt med ytor som blir varma eller att den hamnar i kläm. Flytta inte spisen medan den är inkopplad till gasolen!

Innan spisen tas i bruk bör ungsbrännaren köras på max ca 45 minuter för att få bort rester efter tillverkningen. Under denna process kan viss rök (ofarlig) och lukt uppstå. Sörj för extra god ventilation under denna inledande process.

Försiktighetsåtgärder

- Håll barn på betryggande avstånd när spisen är varm!
- Vidrör ej ugnsglaslet när det är varmt!
- Innan bruk, söj för betryggande avstånd till lättantändliga material såsom t ex gardiner och hushållspapper!
- Tänd aldrig lågorna med glaslocket nedfällt!
- Notera att vreden skall tryckas in innan de vrids till rätt position.
- Se till att brännarna och brännarlocken ligger i rätt position när de tänds. Ligger de skevt kommer de att deformeras!
- Skall installeras med en luftspalt på min 25mm på vardera sida!
- Ställ EJ på brännbart underlag!
- Använd endast med en godkänd regulator för gasol med ett tryck på 28-30mbar!
- Max längd på gasolslang 8mm är 1,5 meter.

Allmänna råd & rekommendationer:

Vid nyinstallation av Gasspisen

1. Avlägsna packmaterialet från spisens in- & utsida.
2. Avlägsna skyddsplast från rostfria ytor. (340004)
3. Spisen skall placeras på ett jämnt, stabilt ej brännbart underlag.
4. Anslut via gasslang 8mm till reducentil (28-30mbar) & gasoltub. Max längd 1,5m!
5. Bränn ur ugnen ca.45 minuter första gången du använder den! Se till att den är tom, ugnsluckan lite på glänt & rummet välventilerat. Lukt från skyddsolja vid tillverkningen samt från värmeisoleringsmaterialet försvinner genom detta förfarande.

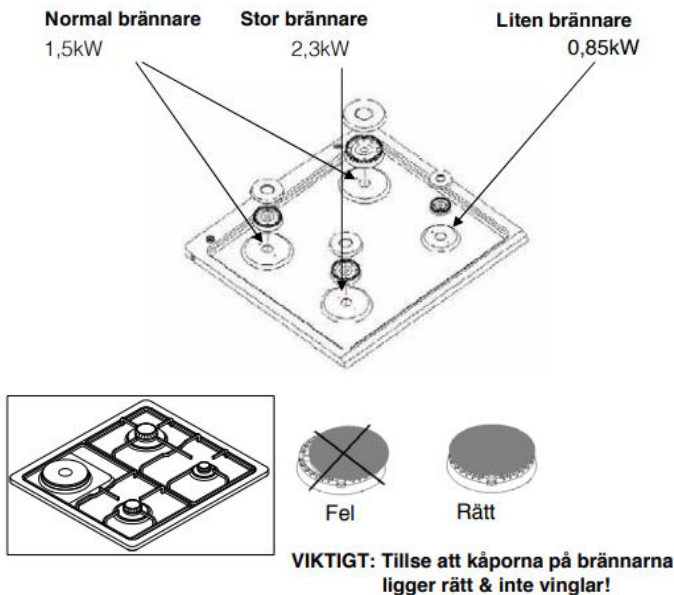
När du använder spisen:

1. Undvik använda ugnen då ugnsluckan är öppen. (Utom vid bruk av grill!)
2. När du använder grillelementet bör ugnsluckan vara öppen ett par centimeter. Skyddsplåten skyddar spisens manövrerad mot värmen från grillen när luckan är öppen.
3. Spisens utsida blir varm vid användning. Var försiktig så du inte

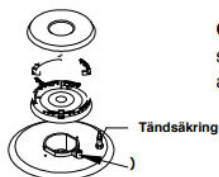
bränner dig!

4. När spisen inte används för längre perioder skall gasen vara avstängd.
5. Innan du rengör eller gör service på spisen, skall spisen vara väl avkyld & gasen avstängd.
6. Vid användande av hällen & strax efter avstängning är vissa delar på hällen mycket varma. Var försiktig så du inte bränner dig!

Gashäll



Spisen är utrustad med en skyddskåpa för hällen. Kåpan måste vara öppen när brännarna tänds. Placera inte onödigt tunga saker på kåpan när den är stängd. Kåpan kan bli skev & svår att öppna. Spisens front är märkt med symboler vid manövervreden till respektive 4st brännare samt ugn & grill.

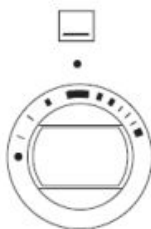



OBS! Alla brännare är försedda med en tändsäkring. Om lågan slocknar stängs gasolen automatiskt av.

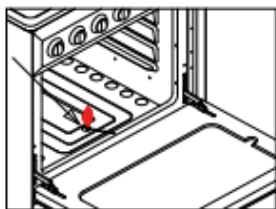
Du öppnar respektive brännarens manövernred genom att det trycks in & vrids till vänster. Tänd gaslågan & håll vredet intryckt 15-20 sekunder. Släpp sedan vredet & justera gaslågan genom att vrida till önskad effekt. Du släcker gaslågan genom att vrida vredet helt åt höger tills AV markeringen är uppåt (svart rund symbol).

Ugn & Grill

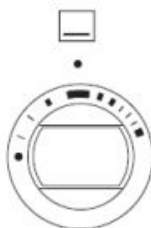
OBS! Tillse att ugnen är väl rengjord från skyddsolja etc. innan du använder den för första gången!



Använda Ugnen: Du öppnar ugnens manövernred  genom att det trycks in & vrids till vänster.



Tänd gaslågan vid brännaren i ugnens botten & håll vredet intryckt 15-20 sekunder. Släpp sedan vredet & justera ner gaslågan genom att vrida åt höger. Sparlåga inställs med att vrida till det första stoppet. Välj lämplig temperatur enligt graderingen på vredet! Du släcker gaslågan genom att vrida vredet åt höger tills AV markeringen är rakt uppåt (svart rund symbol).



Använda Grillen: Du öppnar grillens manövernred genom att det trycks in & vrids till höger. Tänd gaslågan vid grillelementet i ugnens överdel & håll vredet intryckt 15-20 sekunder. Släpp sedan vredet & justera ner gaslågan genom att vrida åt vänster. Du släcker gaslågan genom att vrida vredet åt vänster tills AV markeringen är uppåt (svart rund symbol).

OBS! Ugnsunder- och övervärme (grill) kan ej användas samtidigt!

Vård & rengöring av spisen.

Utvändigt

Rengör med ett mildt, icke slipande rengöringsmedel regelbundet. Rostfria delar sköljs av med vatten för att undvika torkfläckar. Torka av noggrant efter rengöringen. Brännarens olika delar skall inte maskindiskas utan rengöras på liknande sätt. Vid flitig användning kan emaljerade delar få en viss missfärgning runt brännarna beroende på hög temperatur i brännaren.

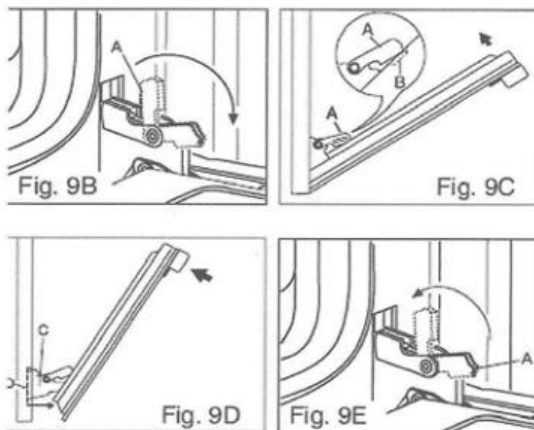
Invändigt

Rengör med ett, icke slipande ugnsgöringsmedel vid behov. Till ugnsglasat används ett håll rengöringsmedel. Ugnen avtorkas noggrant invändigt efter rengöringen.

Demontering av ugnslucka

För att underlätta rengöring kan ugnsluckan demonteras enl. följande:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Fäll låsblecken "A" utåt, fig. 9B. (OBS! att låsblecken kan sitta hårt!)
3. Stäng dörren sakta mot låsblecket "A" & tillse att låsblecket hakar fast i springan "B" i dörren, fig. 9C.
4. Ta tag i luckan med båda händerna & lyft luckan lätt inåt så att gångjärnet "C" lossar från gångjärnsslitsen "D" i ugnsråmen. (OBS! placeringen av spåret på gångjärnet "C" i gångjärnsslitsen "D").
5. Dra luckan framåt & lirka loss den från slitsen "D" i ugnsråmen.
6. Efter rengöring återmonteras luckan omvänt enl. ovan & låsblecken "A" fälls tillbaka, fig. 9E.



Felsökning och underhåll

1. Kontrollera gastillförseln från flaskan.
2. Kontrollera att gasolslangen inte är klämd eller skadad.
3. Kontrollera gaslinkopplingen på baksidan av spisen.
4. Kontrollera att du har en godkänd regulator med 28-30mbar.
5. Vi rekommenderar att gasolslangen byts efter 2-3 år, regulatorn efter 10 år.
6. Om du inte själv kan lösa ev problem, kontakta din lokala handlare.

Lågan slocknar om jag släpper vredet:

Alla gasapparater som är godkända för inomhusbruk är utrustade med tändsäkring. Detta är en säkerhetsmekanism som stänger gasoltillförseln om lågan slocknar. Denna säkring består av en känselkropp av bimetall som värms upp av lågan, en kopparledare som leder ström till magnetventilen som är öppen så länge lågan ger värme till känselkroppen. Funktionsfel kan uppstå vid avbrott eller dålig kontakt med tändsäkringen. Det är viktigt att vredet hålls intryckt ca 20 sekunder, ibland längre för att bimetallen skall värmas upp tillräckligt och gastillförseln upprätthållas.

Det vanligaste felet är att vredet inte pressar in axeln tillräckligt långt mot magnetventilen. Då slocknar lågan direkt när vredet släpps. Då kan vredets halvmåneformade hål göras något grundare med hjälp av att en kula av ihoprullad folie trycks ned i botten av vredet. Lossa först vredet genom att dra det rakt ut och fyll sedan upp hålet med att pressa ned kulan av folie i botten av hålet för att minska djupet på hålet med ett par millimeter. Tryck

tillbaka vredet och prova på nytt.

Möjliga andra orsaker till funktionsfel

- Den delen av tändsäkringen som är fastskruvad i gasregleringsventilen har skakat lös under transport.
- Lågan ligger inte tillräckligt nära tändsäkringens känslkropp.
- Kopparledaren ligger intill godset på apparaten och leder bort värmen.
- Gasventilen börjar bli trög efter flera års bruk.
- Kopparledaren har fått en knäck och värmen leds inte fram.

Förslag till åtgärder

1. Tillse att huvudet på tändsäkringen värms upp ordentligt av lågan och att den inte är smutsig eller sotig.
2. Om nödvändigt avlägsna hällen för att komma åt alla delar på tändsäkringen.
3. Följ kopparledaren fram till gasventilen, så att denna inte ligger intill godset i apparaten.
4. Lossa muttern på kopparledaren som är fastskruvad i gasregleringsventilen.
5. Se till att det inte ligger metallspån, lösa fragment eller smuts i gängorna.
6. Kolla bimetallen på tändsäkringens ände. Denna skall vara jämn och avrundad som toppen på en kula. Skulle det inte vara så kan denna slipas till försiktigt med ett fint sandpapper. Tag oavsett kontakt med din handlare för att ersätta tändsäkringen med en ny.
7. Magnetventilen kan smörjas upp om den är trög och sliten, tex med CRC eller WD40.
8. Drag åt alla muttrar ordentligt efter åtgärd.
9. I de flesta fall kommer apparaten nu att fungera som den skall igen. Skulle så inte vara fallet kontakta din handlare eller en auktoriserad serviceverkstad.

Tekniska specifikationer

Art.nr:	340002/340004
Yttermått:	
<i>Bredd</i>	<i>500mm</i>
<i>Djup</i>	<i>550mm</i>
<i>Höjd</i>	<i>450mm</i>
Häll:	
<i>Stor brännare</i>	<i>1 x 2300Watt</i>
<i>Normal brännare</i>	<i>2 x 1500Watt</i>
<i>Liten brännare</i>	<i>1 x 850Watt</i>
Ugn:	
Bredd	400mm
Djup	400mm
Höjd	200mm
Undreelement	1 x 2200Watt
Grill element	1 x 1900Watt
Gasol:	
Gasol arbetstryck	28-30mbar

OBS: Samtliga brännare & element är försedda med termoelektrisk tändsäkring.

Parhaan käyttökokemuksen ja mahdollisimman pitkän käyttöiän takaamiseksi pyydämme, että luette nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi, ennen tämän kaasuliesin asennusta ja käyttöönottoa. Säilyttäkää käyttöohje myöhempää tarvetta varten.

TÄRKEITÄ TIETOJA! KAASULIETTÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN RIITTÄVÄN HYVIN TUULETETUSSA SISÄTILASSA. NOUDATA TÄMÄN KÄYTTÖOHJEEN KAIKKIA OHJEITA!

Tämä kaasuliesi tulee asentaa siten, että sen molemmille puolille ja taakse jää vähintään 25 mm vapaata tuuletustilaa! Sivulla ja takana olevien materiaalien tulee kestää vähintään 78°C lämpötila.

Kaasuliettä EI SAA asettaa seisomaan herkästi syttyvän materiaalin päälle. Mikäli kaasuliesi asetetaan suoraan puusta valmistetun pyötätason tai lattian päälle voi puun pintaan jäädä jälkiä kaasulieden kuumentumisen seurauksena.

Kaasuliitântä

Asenna kaasuletku ja paineensäädin letkun ja paineensäätimen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti. Suurin sallittu letkun pituus on 1,2 m.

Suorita vuodontestaus ennen kaasulieden käyttöönottoa. Käännä kaikki säätimet POIS PÄÄLTÄ -asentoon, avaa kaasupullon venttiili ja käytä vuodonetsintään tarkoitettua Spraytä tai saippuavesiliuosta ja käsittele kaikki liitännät. Mahdolliset vuodot näkyvät kuplintana. Jos kuplintaa näkyy sulje kaasunsyöttö, kiristä tai korjaa liitännät ja testaa uudelleen kunnes vuotoja ei näy. Kaasuliettä saa käyttää vain riittävän hyvin tuuletetussa tilassa ja kaasuliesi tulee asentaa tukevalle suoralle kuumuutta kestäväälle alustalle. Säädä säätöjalkoja tarvittaessa jotta saat kaasulieden täysin suoraan.

Varmista, että kaasuletku ei pääse taittumaan tai joudu puristuksiin eikä pääse kosketuksiin kuumien pintojen tai terävien kulmien kanssa. Älä siirrä tai liikuttele kaasuliettä sen ollessa liitettynä kaasunsyöttöön!

Ensimmäisen käyttökerran yhteydessä tulee ensin antaa polttimien olla päällä täydellä teholla noin 45 minuutin ajan, jotta tehtaalla kaasulieden osiin laitettu suoja-aine palaa pois. Tässä yhteydessä voi muodostua hieman

(vaaratonta) savua ja käryä. Varmista riittävä tuuletus! Tämän toimenpiteen jälkeen kaasuliesi on valmis ruoanlaittoon.

Käyttöön liittyviä ohjeita

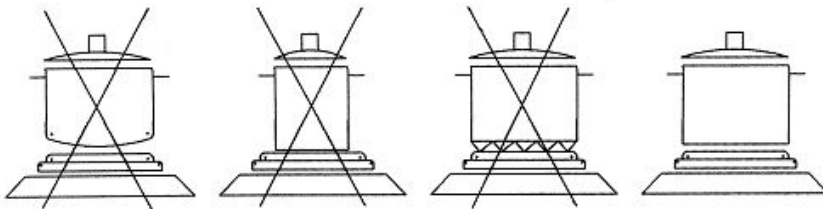
- Kaasulieden takana on nk. laitekilpi, johon on merkitty kaasulieden edellyttämä kaasutyyppi ja kaasun syöttöpaine. Käytä 30 mbar:in paineelle säädettyä nestekaasulle (propanille) soveltuvaa paineensäädintä.
- Kaasulieden osat voivat kuumentua voimakkaasti käytön aikana - **VARMISTA ETTÄ LAPSET EIVÄT PÄÄSE KÄSIKSI KAASULIETEEN!**
- Älä kosketa uunin luukun lasia uunin ollessa käytössä äläkä ennen kuin uunin on jäähtynyt käytön jälkeen.
- Ennen kuin ryhdyt käyttämään kaasuliettä, varmista, että sen lähellä ei ole ole herkästi syttyviä materiaaleja kuten verhoja tai talouspaperirullia.
- Älä koskaan yritä sytyttää polttimia kannen ollessa alhaalla (koskee malleja jotka on varustettu kannella).
- Muista, että säädintä tulee painaa hieman sisäänpäin ennen kuin sitä on mahdollista kääntää haluttuun asentoon.
- Tarkista että polttimet ovat oikeassa asennossa ja suorassa ennen liekin sytyttämistä. Jos polttimet ovat vinossa tai väärässä asennossa ne voivat vaurioitua.
- Kaasulieden sivuilla ja takana tulee olla vähintään 25 mm vapaata tuuletustilaa. Sivu- ja takaseinien lähellä olevien materiaalien ja rakenteiden tulee kestää vähintään 78°C lämpötila. Kaasulieden alustan tulee kestää hyvin 15 kuumuutta eikä se saa olla herkästi syttyvää.

Parhaan mahdollisen lämmitystehon aikaansaamiseksi ja kaasun säästämiseksi käytä aina sopivan kokoista kattilaa tai astiaa kunkin polttimen kanssa. Sopivat kattilan halkaisijat kullekin polttimelle on lueteltu alla:

o Iso poltin (L) 24-28 cm

o Keskikokoinen poltin (M) 18-22 cm

o Pienikokoinen poltin (S) 12-18 cm



Sytytys

Polttimissa on turvamekanismi, joka estää kaasun virtauksen mikäli liekki ei pala (liekkivahti) vaikka säädin olisikin käännetty PÄÄLLÄ-asentoon. Suosittelemme, että kaikki kaasunsyöttöön liittyvät venttiilit (kaasupullo, paineensäädin) suljetaan aina kun kaasuliesi ei ole käytössä.

Sytytys: Paina haluamaasi säädintä hieman sisään ja käännä vastapäivään, sytytä liekki kipinästä tuottavan sytyttimen tai sytytetyn tulitikun avulla. (Jos käytettävissä on 230 VAC sähköliitännä voit käyttää erillisen kaasulieden oman sytyttimen avulla, joka sijaitsee oikealla puolella). Pidä asianomainen säädin sisäänpainettuna 10 - 20 sekunnin ajan jotta liekkivahti ehtii kuumentua kunnolla ja pitää kaasunsyötön auki liekin palaessa. Kun liekki palaa vakaasti ja 10 - 20 s on kulunut lopeta säätimen sisäänpäin painaminen. Jos polttimen liekki ei syty, sulje kaasunsyöttö (venttiilit), tuuleta huonetilaa hyvin riittävän kauan ja yritä uudelleen. Uunin polttimet tulee sytyttää AINA vain avotulen (tulitikku tai vastaava) avulla, ÄLÄ KÄYTÄ kipinäsytyttimiä uunin sisällä.

Mallit jotka on varustettu grillauselementillä:

Uunissa on mahdollista käyttää alempaa lämmityselementtiä tai ylempää grillaukseen tarkoitettua lämmityselementtiä. Ylempi elementti soveltuu paremmin ruoan ruskistamiseen paistoaajan lopulla. Grillauselementti sytytetään samalla tavalla kuin pääpoltin.

Muista lämmittää uunia täydellä teholla noin 5 - 10 minuutin ajan ennen kuin asetat ruoan sisään uuniin ja säädä termostaatti sopivaan asentoon tällöin. Käytä erillistä paistolämpömittaria (ei mukana toimituksessa) tarkan paistolämpötilan seurantaan.

Ruoan paistoaika riippuu ruoan määrästä ja tyypistä, yleensä paistoaika on hieman pitempi kuin mitä keittokirjoissa ilmoitetut suosituspaiatoajat (sähköuunille). Yleensä ruoka on parasta asettaa hieman ylemmäs uunissa kuin sähköuunissa. Varmista, että paistoalustassa ja uunissa olevat aukot eivät peity.

Älä aseta alumiinifoliota, leivinpaperia tai vastaavaa suoraan uuninpellille. Voit suojata ruoan liian voimakasta alhaalta päin kuumentumista vastaan asettamalla ruoan alle vahvan alumiinifolion tai aseta ruoka-astia ritilän päälle.

Lämpöhukan ja uunin lämpötilan putoamisen välttämiseksi avaa uuninluukkua mahdollisimman harvoin. Varsinkin kakkujen ja leivonnaisten tapauksessa on tärkeää, että paistolämpötila on mahdollisimman vakaa. Käytä kakkumuotteja. Tässä uunimallissa on suhteellisen pieni uunin sisättilä, joten se soveltuu parhaiten pienempien leivonnaisten paistamiseen.

Puhdistus

- Uunin ja lieden ollessa käytössä ja jonkin aikaa käytön jälkeen niiden osat ovat kuumia. Älä kosketa kuumia pintoja.
- Älä käytä puhdistamiseen teräviä tai kovia puhdistusvälineitä tai hankaavia puhdistusaineita. Käytä mietoa saippuavesiliuosta (lämmin vesi ja pesuaine).
- Uunin puhdistamisen jälkeen pyyhi saippuavesiliuoksen jäämät pois huolellisesti ja kuivaa puhtaalla kangaspalalla.
- Älä käytä tinneriä, alkoholia, spriitä tai vastaavia aineita uunin tai lieden puhdistamiseen.
- Älä pese mitään osaa tästä uunista/liedestä astianpesukoneessa.

Vianmääritys ja huolto

1. Tarkista kaasunsyöttö kaasupullosta.
2. Tarkista, että kaasuletku ei ole taittunut tai puristunut lyttyyn ja että se ei ole vaurioitunut.
3. Tarkista uunin takana olevat kaasuliitännät.
4. Tarkista että paineensäädin soveltuu käytettäväksi tämän uunin kanssa.
5. Suosittelemme kaasuletkun vaihtamista vähintään 1-2 vuoden välein ja paineensäätimen vaihtoa uuteen vähintään 5 vuoden välein.

6. Jos et itse pysty ratkaisemaan mahdollista uuniin liittyvää ongelmaa eikä uuni toimi kunnolla tai lainkaan, sulje kaasunsyöttö ja ota yhteys valtuutettuun kaasulaitteiden huoltoon.

Poltin sammuu kun päästän irti säätimestä

Kaikki sisäkäyttöön tarkoitetut kaasulaitteet on varustettu liekinvarmistimella. Tämä on turvalaite, joka sulkee kaasun syötön laitteeseen, jos liekki sammuu. Tämä tunnistin koostuu lämpöanturista, jota liekki lämmittää, kuparijohdin, joka ohjaa lämpöä kaasuventtiiliin laitteessa ja bimetallikappale, joka laajentaa ja pitää venttiilin auki kuumana.

Toimintahäiriö ilmenee, jos edellämainittu ketju katkeaa. Yleisin ongelma on yleensä se, että liekki palaa, kun pidät polttimen säädintä sisäänpainettuna, mutta sammuu, kun vapautat sen. On tärkeää, että painiketta pidetään alaspainettuna vähintään 20 sekuntia, jotta bimetalli saavuttaa laajenee riittävästi

Vianmäärittäminen:

- Kaasun säätöventtiiliin kiinni ruuvattu osa liekkivaahdistista on irronnut kuljetuksen aikana.
- Polttimen liekki ei osu liekkivahtiin eikä siten kuumenna sitä tarpeeksi.
- Kuparijohdin on syvällä laitteen sisällä ja kiinni muissa osissa ja lämpö johtuu pois.
- Kaasuventtiilit toimivat hitaammin muutaman vuoden käytön jälkeen.
- Kuparijohdin on taittunut tai painunut eikä lämpö siirry venttiiliin.
- Harvinaisissa tapauksissa venttiilien sisälle voi olla jäänyt roskia tai pölyä tuotannosta.

Viankorjausehdotukset:

1. Varmista, että liekkivahti kuumenee liekistä ja että siinä ei ole liikaa nokea.
2. Tarvittaessa irrota osat jotka edellyttävät pääsyä käsiksi liekkivahtiin.
3. Seuraa kuparijohdinta kaasuventtiiliin saakka ja tarkista, että se ei osu mihinkään osiin laitteen sisällä.
4. Löysää kuparijohtimen mutteri jolla se on kiinni säätöventtiilissä.

5. Tarkista, että mutterin kierteissä ei ole pölyä tai likaa.
6. Tarkista liekkivahdin päässä oleva bimetalliossa. Sen tulisi olla tasainen ja päästään pyöristetty kuten marmorikuula. Jos näin ei ole voit hätätapauksessa hio päästä hieman käyttämällä apuna hienoa hiekkapaperin palaa. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon koko liekkivahdin vaihtamiseksi.
7. Suihkuta hieman CRC-voiteluainetta (esim. WD40) venttiileihin niiden voitelemiseksi.
8. Kierrä mutteri takaisin paikoilleen.
9. Useimmissa tapauksissa toiminta palautuu näin normaaliksi. Jos näin ei käy ota yhteys valtuutettuun huoltoon.

Kaasuletku: Kaasuletkun tulee olla hyväksyttyä tyyppiä ja korkeintaan 120 cm pitkä.

Tekniset tiedot

Tuotennuero	340002/340004
Ulkomitat:	
<i>Leveys</i>	<i>500mm</i>
<i>Syvyys</i>	<i>550mm</i>
<i>Korkeus</i>	<i>450mm</i>
Liesi:	
<i>Poltin L</i>	<i>1 x 2300Watt</i>
<i>Poltin M</i>	<i>2 x 1500Watt</i>
<i>Poltin S</i>	<i>1 x 850Watt</i>
Ugn:	
<i>Leveys</i>	<i>400mm</i>
<i>Syvyys</i>	<i>400mm</i>
<i>Korkeus</i>	<i>200mm</i>
<i>Alapoltin</i>	<i>1 x 2200Watt</i>
<i>Grillipoltin</i>	<i>1 x 1900Watt</i>
Kaasu:	
<i>Kaasun paine</i>	<i>28-30mbar</i>

HUOM! Polttimet ja lämmityselementit (alempi ja grillaus) on varustettu termosähköisellä liekkivahdilla.

Samsvarserklæring

Produkt	Sunwind Bordkomfyr Sort/Hvit
Art nr	340004/340002
Produsents varebetegnelse	F4N40G2 White/ F4N40G2 Black
Opprinnelsesland	Tyrkia
Utstedt dato:	2019 : 01. 04 – oppdatert 2020 : 10.01

Vi bekrefter med dette dokument at følgende produkter oppfyller gjeldene EU krav. Produktet er CE merket på bakgrunn av følgende standarder.

IEC 60335-1:2010, AMD2:2016, COR1:2016
IEC 60335-2-6:2014, AMD1:2018
EN 55014-1:2006, A1:2009, A2:2011, CISPR:2016
EN 55014-2:2015, CISPR:2015
IEC - EN 61000-3-2: 2014
IEC - EN 61000-3-3: 2013, A1:2017
EN 30-1-1:2008+A3:2013
EN 30-2-1:2015

(EU) 2016/426

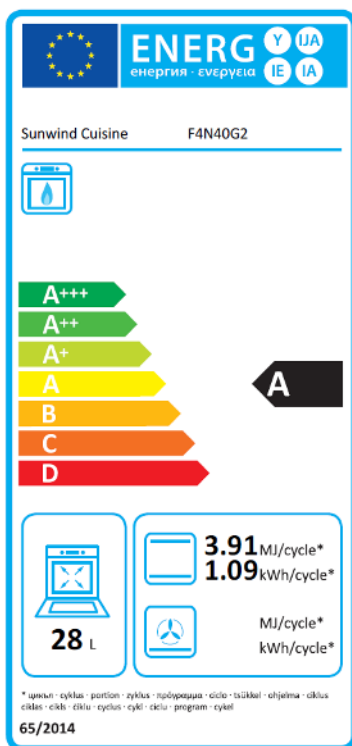
Med henvisning til følgende sertifikater og testrapporter, samt produsentens samsvarserklæring;

OnaylanmıŖ KuruluŖ Notified Body	O.K. Kimlik No NB No	Rapor No Report No	Sertifika No Certificate Id	Sertifika Tarihi Certificate Date
SGS Turkey	TL-601 (IAS)	TR_2019688_1	BE-9214	30.12.2019
SGS Turkey	TL-601 (IAS)	TR_2019709_1	-	03.01.2020
SGS Turkey	TL-601 (IAS)	TR_2015410_1	-	05.02.2018
KIWA	CE 0063	-	0063CT3156	17.07.2018

Sunwind Gylling A/S


CEO
Alexander Haug

Sunwind Gylling A/S Rudsletta 71 1350 Rud Norway



Product fiche

Delegated Regulation (EU) 65/2014

Supplier name or trademark	Sunwind Cuisine
Model identifier	F4N40G2
Number of cavities	1
Cavity 1	
Energy Efficiency Index	82,1
Energy Efficiency Class	A
Energy consumption per cycle (conventional mode)	1,09 kWh
Energy consumption per cycle (conventional mode) (gas)	3,91 MJ
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)	- kWh
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode) (gas)	- MJ
Heat source	Gas
Volume	28 Litres



SUNWIND

ENJOY *your spare time*

Sunwind Gylling AS
Rudssletta 71-75, 1351 Rud, Norway
Tlf: 67 17 13 70
www.sunwind.no

Sunwind Gylling AB
Solkraftsvägen 12, 135 70 Stockholm,
Sverige
Tlf: 08-742 01 70
www.sunwind.se

Sunwind Gylling OY
Niemeläntie 4A, 20780 Kaarina, Finland
Tel: 020 1102 602
www.sunwind.fi