



## Sunwind bordkomfyr

NO

Bruksanvisning

1-9

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 ANVISNINGENE 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 vill kunne bli brennmerker på underlaget.**

### **Gasstilkobling**

Monter propanslange og regulator i henhold til anvisningen som følger med slange og regulator. Lengste tilatte 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!

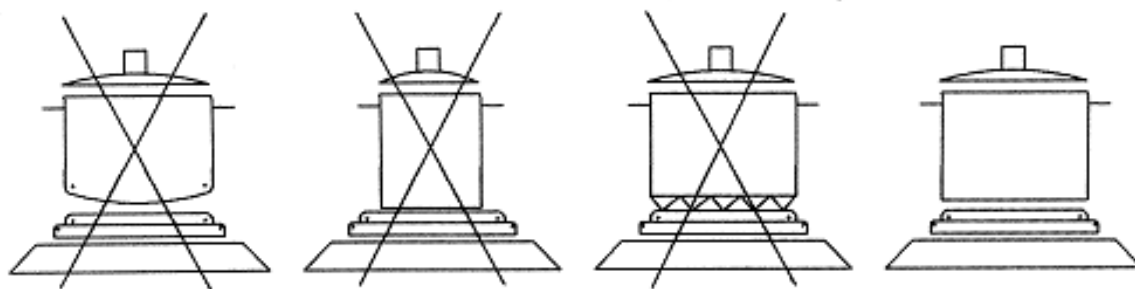
Før du tar komfyren i bruk, må brennerene i stekeovnen settes på maksimum i omtrent 45 minutter for bla. å fjerne rester etter produksjonen.

Under denne prosesen vil det danne seg røyk (ufarlig) og lukt. Sørg derfor for god utlufting under denne prosessen.

### **Forholdsregler**

- På baksiden av komfyren finner du en dataetikett som viser detaljer om bla. den 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 m 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 ikke gassen ikke skrues på ved et uhell (tennsikring). Vi anbefaler allikevel at gasstilførsel stenges når komfyren ikke er i bruk.

**Tenning;** trykk inn og vri tilhørende kontrollbryter mot klokka, tenn blusset med gnisttenner eller Lighter/tennstikk. Hold kontrollbryteren fremdeles 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.

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. Grillbrennere 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 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. 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.
- Bruk ikke 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 spirit, bensin eller lignende for rengjøring av ovnen.
- Ingen av delene eller tilbehøret til komfyren er beregnet på å vaskes i oppvaskmaskin.

## 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.
6. Vi anbefaler at du bytter propanslange hvert 2. – 3. år og regulator senest hvert 10 år.
7. 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 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. Den 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.

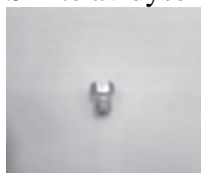
### **Årsaker til funksjonsfeil:**

- 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 påkrevet 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. Dette 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 "verktøykasse 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.

Skifte av dyse ved bruk av annen gasstype enn LPG (propan):



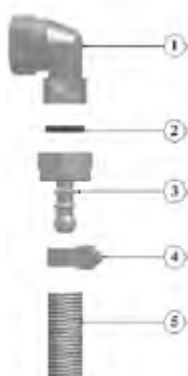
Dyse



Skru ut den gamle dysen  
monter inn den nye.



Trekk ut bryteren for hvert av blussene. Juster flammebildet ved å skru ventilen med klokka for å redusere flammen og motsatt for å øke.



1 NG ( Natur Gas ) Inlet: For naturgass må den fleksible slangestussen benyttes

2 Pakning: Sett pakning på plass for å sikre kobling mot lekkasje.

3 LPG sokkel: For LPG (propan) benytt viste slangesokkel.

4 Klemme: Slangen sikres med slangeklemme, trekk godt til.

5 Slange: Får ikke være lenger enn 150 cm.

## Tekniske data

### HALF SIZE OVEN TECHNICAL SPECIFICATION

SPECIFICATION	717	727	737	747	G727	G737	G747	2G727	2G737	2G747
Width	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Length	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Height	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Interior Width	433 mm	433 mm	433 mm	433 mm	433 mm	433 mm	433 mm	433 mm	433 mm	433 mm
Interior Length	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Interior Height	173 mm	173 mm	173 mm	173 mm	173 mm	173 mm	173 mm	173 mm	173 mm	173 mm
Oven Volume	29 Lt	29 Lt	29 Lt	29 Lt	29 Lt	29 Lt	29 Lt	29 Lt	29 Lt	29 Lt
Thermostat	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C	----	----	----	----	----	----
Ignition	----	Classical Series	Classical Series	Classical Series	Classical Series	Classical Series	Classical Series	Classical Series	Classical Series	Classical Series
Lower Resistance	650 W	650 W	650 W	650 W	----	----	----	----	----	----
Upper Resistance	650 W	650 W	650 W	650 W	----	----	----	----	----	----
Lower Bruleur	----	----	----	----	1,28 kW	1,28 kW	1,28 kW	1,28 kW	1,28 kW	1,28 kW
Upper Bruleur	----	----	----	----	----	----	----	0,65 kW	0,65 kW	0,65 kW
Supply Voltage	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz
Electrical Hob Ø145	----	----	1000 W	2 x 1000 W	----	1000 W	2 x 1000 W	----	1000 W	2 x 1000 W

BURNERS' SPECS		This table indicates the used gas type for your appliance and the depending values of it.	
Gas Type		G 30	G 20
Gas Pressure		30	20
Auxiliary Burner	Power ( kw )	0.90	0.80
	Injector Dia (mm <sup>2</sup> )	0.50	0.70
	Consumption gr/h-m <sup>3</sup> /h	70	0.81
Normal Burner	Power ( kw )	1.45	1.45
	Injector Diameter (mm <sup>2</sup> )	0.65	0.90
	Consumption gr/h-m <sup>3</sup> /h	114	0.149
Strong Burner	Power ( kw )	2.30	3.00
	Injector Diameter (mm <sup>2</sup> )	0.80	1.35
	Consumption gr/h-m <sup>3</sup> /h	181	0.284
Upper Bruleur	Power ( kw )	0.65	0.65
	Injector Diameter (mm <sup>2</sup> )	0.45	0.75
	Consumption gr/h-m <sup>3</sup> /h	51	0.68
Bottom Bruleur	Power ( kw )	1.28	1.28
	Injector Diameter (mm <sup>2</sup> )	0.55	0.85
	Consumption gr/h-m <sup>3</sup> /h	100	0.135

## EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE (page 2 of 2)

Directives 2009/142/CE « Appareils à gaz »  
« Gas appliances » 2009/142/EC

**Numéro : 1312BV5430**

**CERTIGAZ**, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :  
**CERTIGAZ**, after examination and verifications, certifies that the appliance :

- Fabricant :  
*Manufacturer :*
- Marque commerciale et modèle(s) :  
*Trade mark and model(s) :*

**ÇETİNTAŞ BEYAZ EŞYA ve ISI SAN. LTD.**  
**Eskişehir / TURKEY**

ÇETİNTAŞ	
>	101(T), 203(T), 303(T), 404(T), 404(T), 444(T), 414(T), 505(T), 515(T)
>	545(T), 545A(T), 5018(T), 5448(T), 5018(T), 5048A(T), 5018A(T)
>	5048A(T), 5018A(T), 5400A(T), 5500A(T), 5500A(T), 5180A(T)
>	717(T), 727(T), 737(T), 747(T), 5717(T), 5727(T), 5737(T), 5747(T), 50717(T)
>	50737(T), 50737(T), 50747(T), 50000(T), 50100(T), 50200(T), 50400, 50000(T)
>	50125(T), 50225(T), 50425, 50500(T), 50101(T), 50201(T), 50401
>	50400(T), 50120(T), 50220(T), 50400, 50400(T), 50120(T), 50220(T)
>	50420, 50401(T), 50101(T), 50201(T), 50401, 50500(T), 50120(T)
>	50220(T), 50420, 50500(T), 50120(T), 50220, 50420(T), 50500(T)
>	50101(T) / 50201(T), 50401, 5201(T), 5200(T), 5205(T), 5207(T), 5210(T)
>	5210(T), 5210(T), 5217(T), 5221(T), 5220(T), 5225(T), 5227(T), 4201(T)
>	4202(T), 4205(T), 4207(T), 4211(T), 4210(T), 4210(T), 4210(T), 4211(T), 4211(T)
>	4220(T), 4220(T), 4227(T), 4227(T), 4220(T), 4220(T), 4220(T), 4211(T)
>	4210(T), 4210(T), 4217(T), 4221(T), 4220(T), 4220(T), 4227(T), 7201(T)
>	7210(T), 5100(T), 5100(T), 5100(T), 5100(T), 5107(T), 5111(T), 5112(T), 5110(T)
>	5117(T), 5121(T), 5122(T), 5120(T), 5127(T), 4101(T), 4102(T), 4100(T)
>	4111(T), 4107(T), 4112(T), 4110(T), 4117(T), 4121(T), 4120(T), 4120(T)
>	4127(T), 4100(T), 4100(T), 4100(T), 4107(T), 4111(T), 4112(T), 4110(T)
>	5117(T), 4120(T), 4122(T), 4120(T), 4127(T), 4127(T), 7107(T), 7101(T)
>	7110(T), 5020(T), 5120(T), 5220(T), 5001(T), 5002(T), 5000(T), 5007(T)
>	5011(T), 5012(T), 5010(T), 5017(T), 5021(T), 5022(T), 5020(T), 5027(T)
>	4020(T), 4120(T), 4220(T), 4001(T), 4002(T), 4000(T), 4007(T), 4011(T)
>	4012(T), 4010(T), 4017(T), 4021(T), 4020(T), 4020(T), 4027(T), 5020(T)
>	5120(T), 5220(T), 5001(T), 5002(T), 5005(T), 5007(T), 5011(T), 5012(T)
>	5010(T), 5017(T), 5021(T), 5022(T), 5020(T), 5027(T), 5007(T), 7007(T)
>	7001(T), 7012(T)

- Genre de l'appareil :  
*Kind of the appliance :*
- Désignation du type :  
*Type designation :*

**Appareils de cuisson domestique : Fourns, tables**  
**Domestic Cooking Appliances**  
**Free-standing ovens, table top hobs and built in hobs**

**G 6028T – 2G 727T – 4404 – 858 CATT**

est conforme aux exigences essentielles des directives « Appareils à gaz » 2009/142/CE.  
is in conformity with essential requirements of 2009/142/EC « Gas appliances »



Paris le : 10 mars 2010

**CERTIGAZ**  
**Le Directeur Général**

Kris DE WIT



## EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE (page 1 of 2)

Directives 2009/142/CE « Appareils à gaz »  
« Gas appliances » 2009/142/EC

**Numéro : 1312BV5430**

*CERTIGAZ, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :*  
*CERTIGAZ, after examination and verifications, certifies that the appliance :*

- **Fabricant :**  
Manufacturer : **ÇETİNTAŞ BEYAZ EŞYA ve ISI SAN. LTD.**  
**Eskişehir / TURKEY**
- **Marque commerciale et modèle(s) :**  
Trade mark and model(s) : 

<b>ÇETİNTAŞ</b>
-----------------

  - > 101(T), 202(T), 303(T), 4404(T), 404(T), 444(T), 414(T), 506(T)
  - > 616(T), 646(T), 6849(T), 6810(T), 6846(T), 6816(T), 6846A(T)
  - > 6810A(T), 6846A(T), 6810EA(T), 6846AT(T), 688CAT(T)
  - > 688CATE(T), 616CATE(T), 717(T), 727(T), 737(T), 747(T)
  - > 2G 7<sup>xxx</sup> series, G4<sup>xxx</sup> series, G5<sup>xxx</sup> series, G6<sup>xxx</sup> series
  - > G7<sup>xxx</sup> series, 7<sup>xxx</sup> series, 4<sup>xxx</sup> series, 5<sup>xxx</sup> series, 5<sup>xxx</sup> series, 7<sup>xxx</sup> series
- **Genre de l'appareil :**  
Kind of the appliance : **Appareils de cuisson domestique : Fours, tables**  
**Domestic Cooking Appliances**  
*Free standing ovens, table top hobs and built in hobs*
- **Désignation du type :**  
Type designation : **G 6026T – 2G 727T – 4404 – 658 CATT**

Pays de destination Destination countries	Pression Pressure (mbar)	Catégories Categories
AT-CH	20 ; 50	I2H3B/P
AL-BA-BG-BY-CZ-OK-EE FI-GR-LV-LT-HR-MD-MK NO-RO-SE-SI-SK-TR	20 ; 30	I2H3B/P
LU	30 ; 50	I2E3B/P
DE	30 ; 50	I2ELL3B/P
CY-MT-IS	30	I3B/P
ES-IE-IT-GB-PT	20 ; 28-30/37	I2H3+
NL	20 ; 30	I2L3B/P
FR - BE	20/25 ; 28-30/37	I2E+3+
PL	30 ; 37	I2E3B/P
HU	25 ; 30	I2H3B/P

\*101, 202, 303, 4404 models are only approved for G-20 20mbar and G-30 30mbar.

est conforme aux exigences essentielles des directives « Appareils à gaz » 2009/142/CE,  
is in conformity with essential requirements of 2009/142/EC « Gas appliances »



Paris le : 10 mars 2010

**CERTIGAZ**  
Le Directeur Général

*Kris DE WIT*  
Kris DE WIT





•  
Sunwind Gylling AS • Postboks 64 • N-1309 RUD • Norge  
Rudssletta 71-75 • N-1351 RUD • Norge  
(+47) 67 17 13 70  
post@sunwind.no

Sunwind Gylling AB • Vendevägen 90 • S-182 32 DANDERYD • Sverige  
(+46) 8-544 98 994

Sunwind Gylling OY • Niemeläntie 1. • Kaarina  
FIN-20780  
(+358) 2236 1515