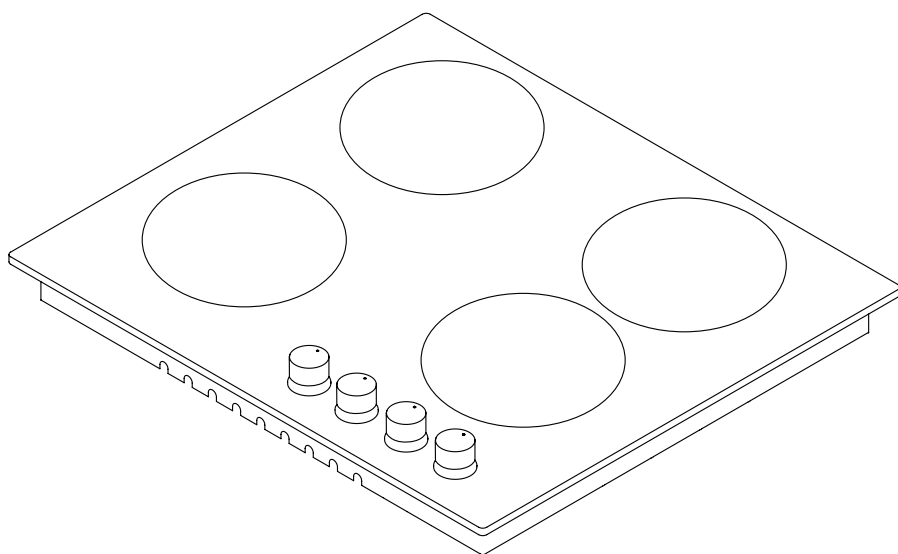


BUILT-IN COOKTOP

Gas & Electric Cooktop



H10-20-260-098 Rev 002

USER MANUAL **GB**
BRUKSANVISNING **NO**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Control Panel.....	7
Electrical Connection Scheme.....	7
Important Warnings.....	8
If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop.....	10
Installation Of Cookstop.....	10
Counter Cutting Sizes And Installation Of Your Cooktop.....	12
Correct Place For Installation.....	13
Ventilation Of Room.....	13
Transformation From Natural Gas To Lpg And From Lpg To Natural Gas.....	14
Gas Breaking Safety Appliance (FFD).....	14
Usage Of Your Cooktop.....	15
Pot Diameter.....	16
Wok Burner.....	17
Usage Of Hotplate.....	17
Maintenance And Cleaning.....	18
Troubles And Solution Proposals.....	19
Setting Gas Cooktops As Per Gas Type.....	19
Injector, Gas Flow And Power Table.....	20
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	21

IMPORTANT WARNINGS

- 1. WARNING: Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.**
- 2. WARNING: Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.**
- 3. WARNING: Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.**
- 4. WARNING: During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.**
- 5. WARNING: The appliance and its reachable sections become hot during usage.**
- The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- This appliance is not connected to a combustion product discharge system. This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
- Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.
- 9. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.**

10. This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

11. Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.

12. These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

13. Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

14. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

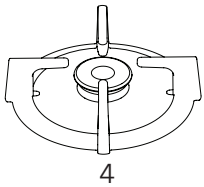
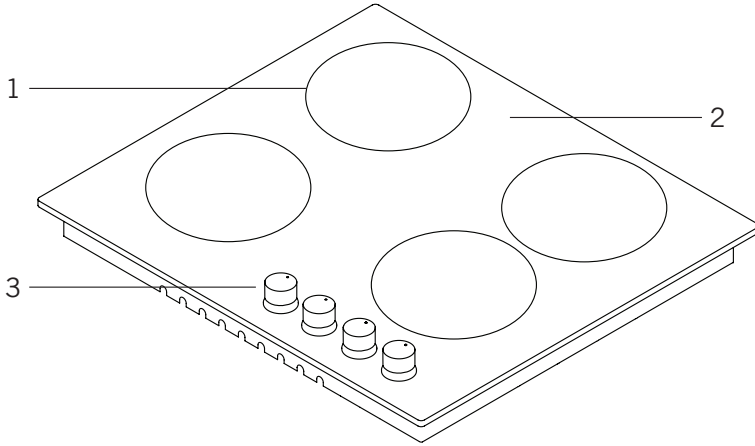
15. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

16. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

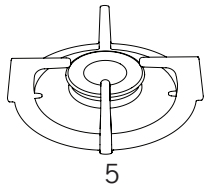
17. Pay attention for not to touch the heating elements.

18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

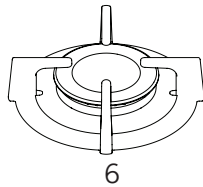
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



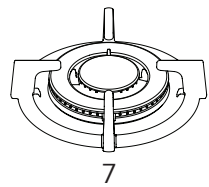
4



5



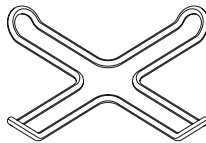
6



7



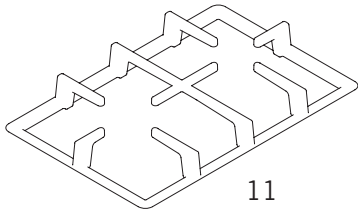
8



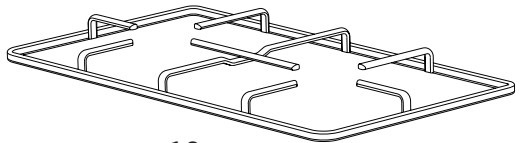
9



10



11

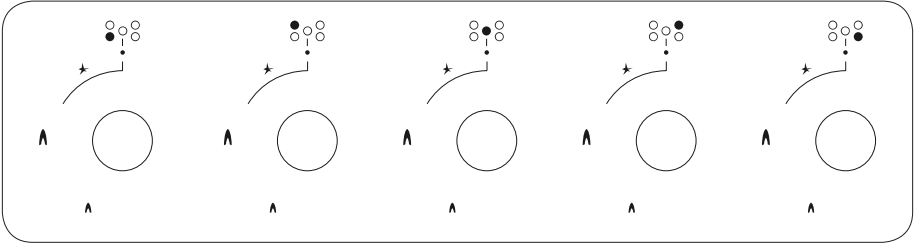


12

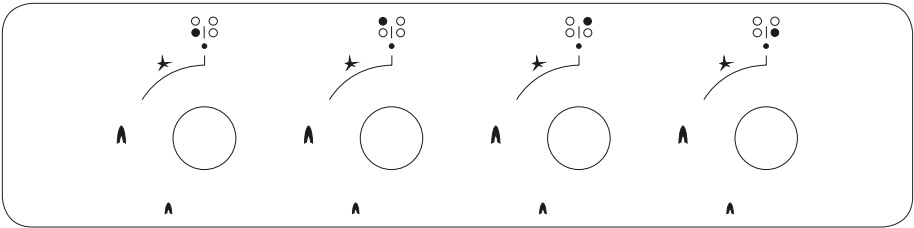
- 1- Burner positions
- 2- Glass or Metal Surface
- 3- Control Buttons
- 4- Small Burner
- 5- Medium Burner
- 6- Large Burner

- 7- WOK Burner
- 8- Hotplate
- 9- Coffee Adaptor
- 10- Wok Burner Adaptor
- 11- Cast Grill
- 12- Enamel Grill

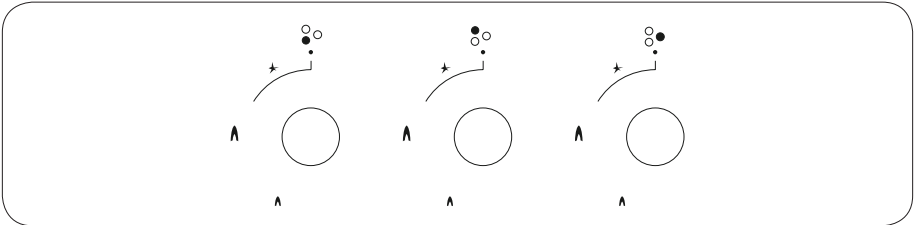
CONTROL PANEL



Cooktop Panel Visual of 70-90 cm and 100 cm



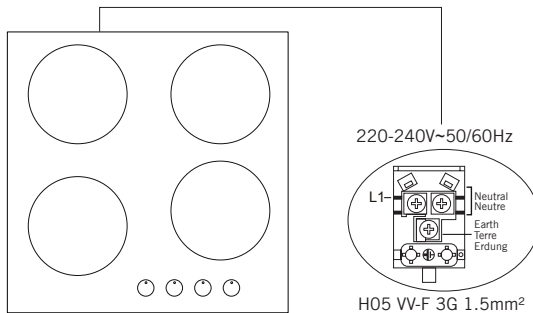
Cooktop Panel Visual of 60 cm



Cooktop Panel Visual of 45 cm

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.



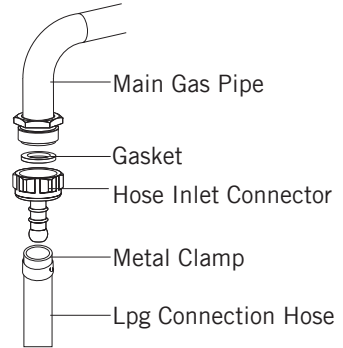
IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Safety

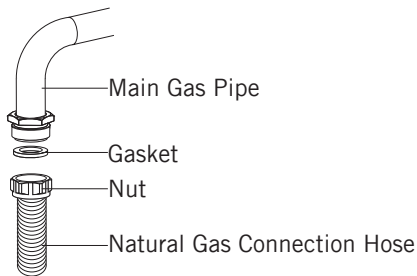
1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
3. Great attention should be paid on ventilation related conditions.
4. Your appliance should be connected to an appropriate fuse according to electric power. If necessary, it is recommended that connection is made by authorized service.
5. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V, 50/60Hz.
6. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
7. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
8. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
9. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
10. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
11. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.
12. During operation of cooktop, some parts may be hot. When you also bring switches closed position, it may remain hot for a while. Children should be kept away every time and not be left without observation. Do not touch surface of cooktop while warning lights flashes. When you bring your appliance closed position, hot parts being still dangerous are stated with warning lights. (Vitreoceran models)

Gas Connection and Safety

1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



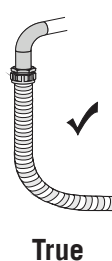
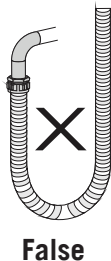
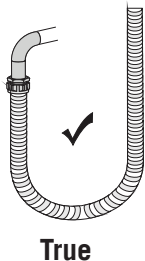
NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



2. Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas LPG such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



3. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.

4. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.

5. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.

6. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER COOKTOP;

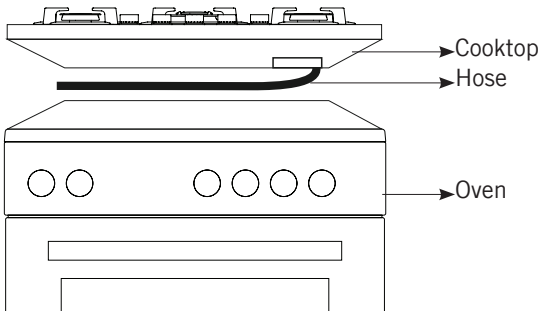


Figure 1

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

INSTALLATION OF COOKSTOP

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.

2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.

3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.

4. Turn cooktop again and align with and place on counter.

5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

On the assembly chart given in next page, it is shown how to assemble your cooktop.

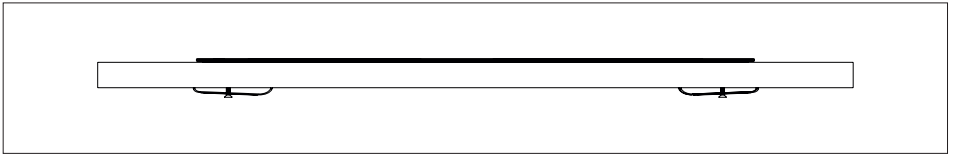
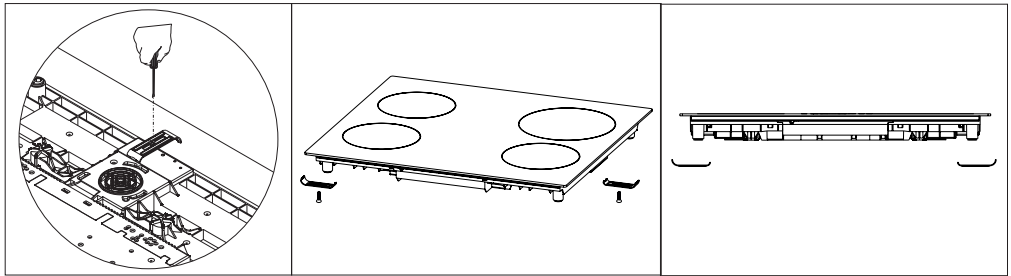
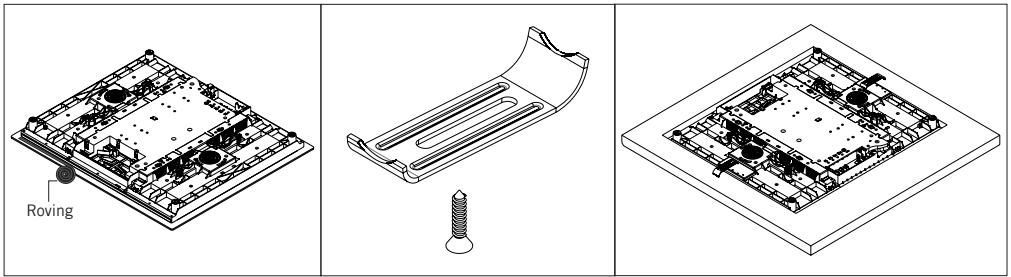


Figure 2

6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.

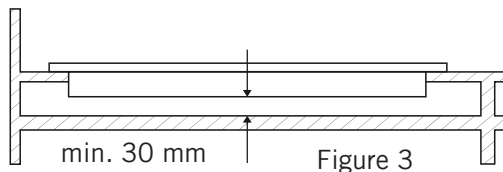


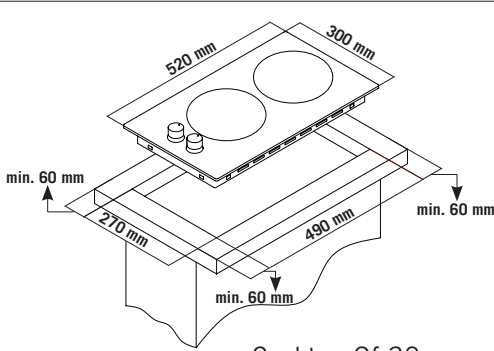
Figure 3

7. While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

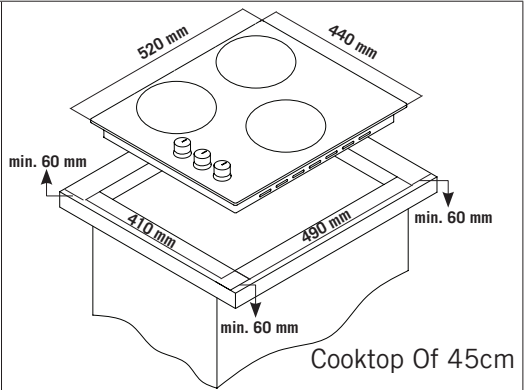
8. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION OF YOUR COOKTOP

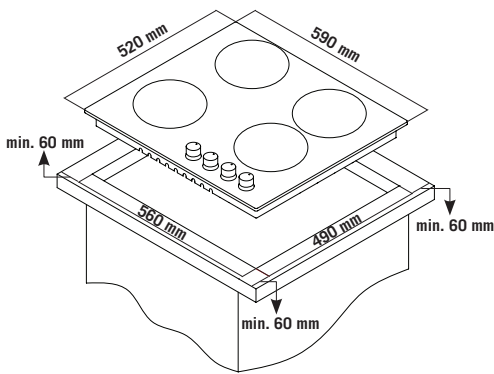
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



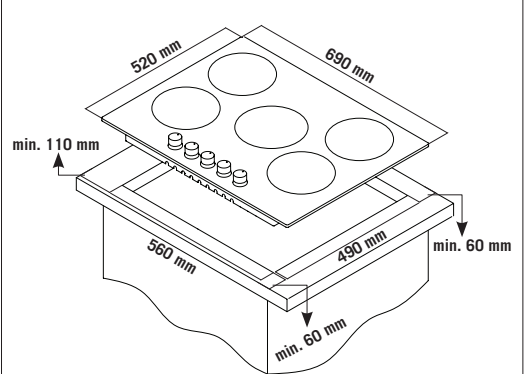
Cooktop Of 30cm



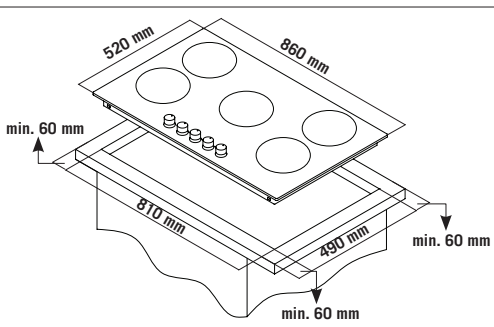
Cooktop Of 45cm



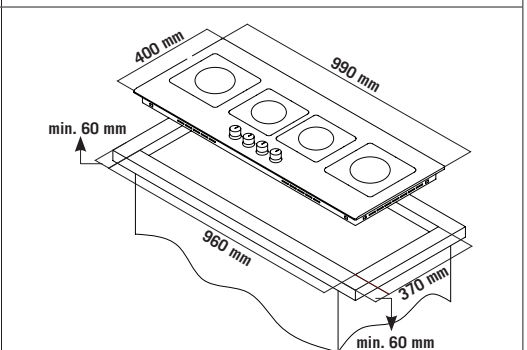
Cooktop Of 60cm



Cooktop Of 70cm

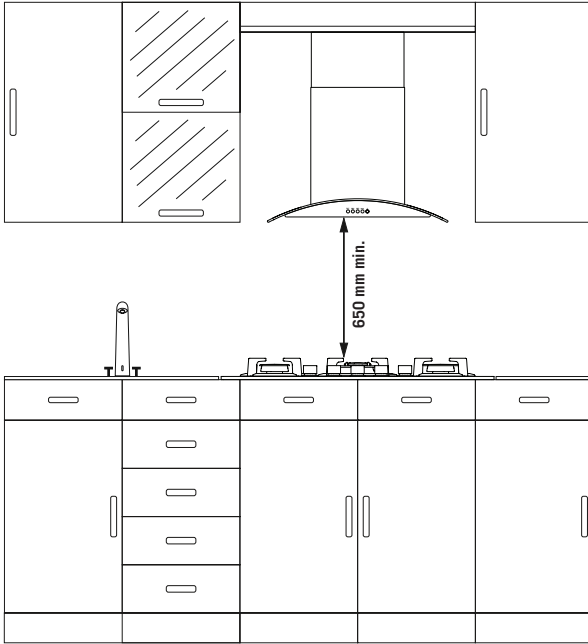


Cooktop Of 90cm



Cooktop Of 100cm

CORRECT PLACE FOR INSTALLATION



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture.

If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood/aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)

The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

VENTILATION OF ROOM

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room Size	Ventilating Opening
Smaller than 5m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

TRANSFORMATION FROM NATURAL GAS TO LPG AND FROM LPG TO NATURAL GAS

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the Figure 4.
3. As seen in Figure 5, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in Figure 6 with screwdriver and replace it with a new one.

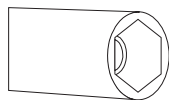


Figure 4

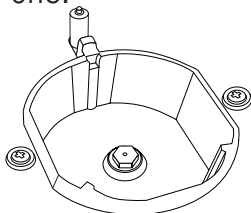


Figure 5

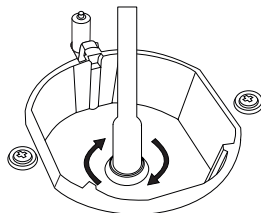


Figure 6

5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

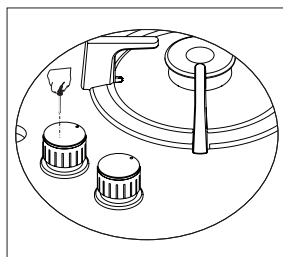


Figure 7

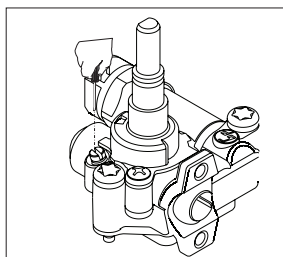


Figure 8

GAS BREAKING SAFETY APPLIANCE (FFD)

Against putting out to be taken place as a result of liquid overflow at upper burners, safety appliance steps in and cut gas immediately.

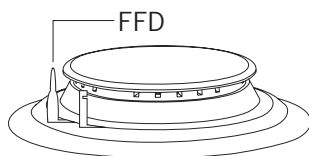


Figure 9

USAGE OF YOUR COOKTOP

Usage of Gas Cooktop

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

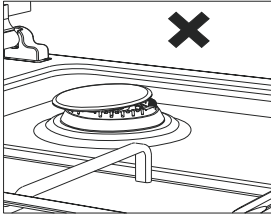


Figure 10

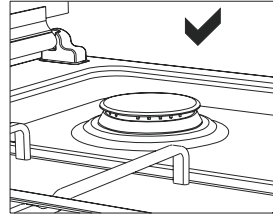


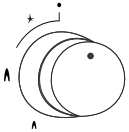


Figure 11

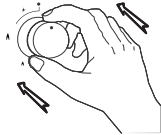
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed  Fully open  Half open

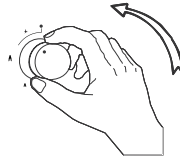
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



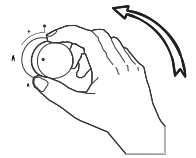
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button right while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off.

Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.

6. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that foots of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.

7. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok cooktop zone is to cook quickly.

POT DIAMETER

GLASS HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

METAL HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



False



False



False



True

Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm. diameter.

WOK BURNER

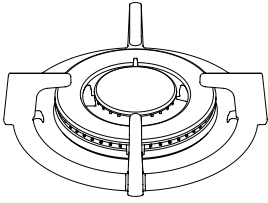


Figure 12

As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

USAGE OF HOTPLATE

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn off gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.
2. Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
3. Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.
5. Do not clean your cooktop with steamy cleaners.
6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.
9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.
10. In time, cooktop buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

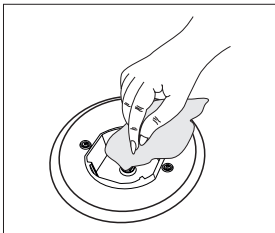


Figure 13

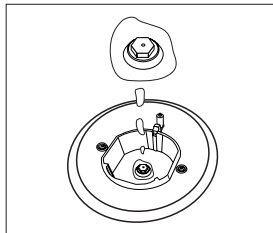


Figure 14

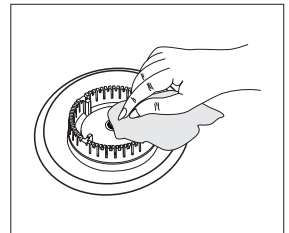


Figure 15

TROUBLES AND SOLUTION PROPOSALS

You can solve the troubles you can encounter at your product by checking the following points before calling technical service.

If cooktop does not operate;

- Check if power cable of cooktop is plugged in
- Examine with safe ways if electric exists on network
- Audit fuses.
- Control whether damage is available on power cable.
- Check if main gas valve in your network is open
- Go through existence of breaking or twisting on gas pipe
- Be sure that gas pipe is connected to cooktop in appropriate way.
- See over if suitable gas valve is used for your cooktop

(Get periodical maintenance done)

If starter does not operate;

- Be sure that electric power cable of product is plugged in
- Clean the edge and body sections of ignition spark plugs found on burners with a wet and dirt remover materials thoroughly. Be sure that the channels present on burners are open and clean.

SETTING GAS COOKTOPS AS PER GAS TYPE

Gas type (LPG or natural gas) that your appliance is manufactured for is stated in the label found behind the product and that show technical features. If gas setting of your appliance is not the same as gas setting of your network, it should be adjusted by making change by an expert person. In the following table, injector, gas flow and power values of appliance is given according to gas type.

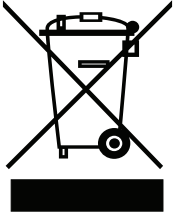
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE

BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas Flow	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE

BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas Flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



1. Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
2. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

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.

Advarsel: Alle apparater er kun ment til hjemmebruk, og skal ikke brukes i kommersiell sammenheng.

“Overensstemmelse med WEEE Forskriften”

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige Advarsler.....	24
Intruduksjon Av Produktet.....	26
Kontroll Panel.....	27
Elektrisk Tilkobling.....	27
Viktige Advarsler.....	28
Hvis Innebygd Ovn Er Plassert Under Koketoppen.....	30
Montering Av Koketopp	30
Skjærestørrelser For Teller Og Montering Av Koketopp.....	32
Riktig Sted For Monterin.....	33
Ventilasjon Av Rommet	33
Omdanning Fra Naturgass Til Lpg Og Fra Lpg Til Naturgass.....	34
Sikkerhetsinnretning For Gass (FFD).....	34
Bruk Av Koketoppen.....	35
Komfyr Diameter.....	36
Wok Brenner.....	37
Bruk Av Kokeplate.....	37
Vedlikehold Og Rengjøring.....	38
Problemer Og Løsningsforslag.....	39
Innstille Gasskoketopper I Henhold Til Gasstype.....	39
Dyse, Forbruk Og Effekt Bord.....	40
Miljøvennlig Avhendelse Og Informasjon Om Emballasjen.....	41

VIKTIGE ADVARSLER

1.ADVARSEL: Før du berører tilkoblingsklemmene, bør alle forsyningskretser være koblet fra.

2.ADVARSEL: Uvøren matlaging med fett og olje kan være farlig og forårsake brann.

3.ADVARSEL: Fare for brann; oppbevar ikke mat på kokeflaten.

4.ADVARSEL: Under bruk vil de delene som man kan komme til (med hendene) kunne være varme. Hold små barn unna.

5.ADVARSEL: Apparatet og de delene av det som man kan komme til (med hendene) blir varme under bruk.

6.Vilkårene for innstilling av dette apparatet er angitt på etiketten. (Eller dataetikett)

7. Dette apparatet er ikke koblet til et system for utsuging (utførsel) av forbrenningsprodukter. Apparatet skal kobles til og installeres i henhold til gjeldende lovgivning mht. installasjon. Vurder kravene som er knyttet til ventilasjon.

8. Å bruke en gasskomfyr vil utløse fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet der den står. Spesielt når apparatet er i bruk, bør du sørge for at kjøkkenet er godt ventilert og de naturlige ventilasjonsåpningene er intakt eller installer et mekanisk ventilasjonssystem. (Viften på toppen av ovnen) Vedvarende bruk av apparatet vil kunne kreve ekstra ventilasjon. For eksempel gjennom å åpne et vindu eller – hvis denne muligheten er til stede - å øke et mekanisk ventilasjonssystems ventilasjonsnivå.

9.ADVARSEL: Apparatet er kun beregnet på matlaging. Det får ikke brukes til andre formål, slik som f.eks. til å varme opp rom.

10.”Dette apparatet skal installeres i henhold til forskriftene og kun på et godt ventilert sted. Les bruksanvisningen før du monterer eller bruker apparatet.”

11.Før du plasserer apparatet, sjekk de lokale forholdene (gasstype og -trykk) og sørg for at innstillingene på apparatet er hensiktsmessige.”

12.”Denne veiledningen gjelder for de landene som det er angitt symboler for på apparatet. Hvis landets symbol ikke er angitt på apparatet, må den tekniske veiledningen leses for å tilpasse apparatet til forholdene i disse landene.”

13.”Ikke bruk systemet over en periode på mer enn 15 sekunder. Hvis brenneren ikke tenner innen det har gått 15 sekunder, opphører systemets drift og åpne en dør og/eller vent i minst 1 minutt før du tenner brenneren.

14.Ikke bruk damprensere til å gjøre apparatet rent.

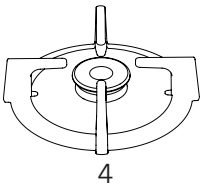
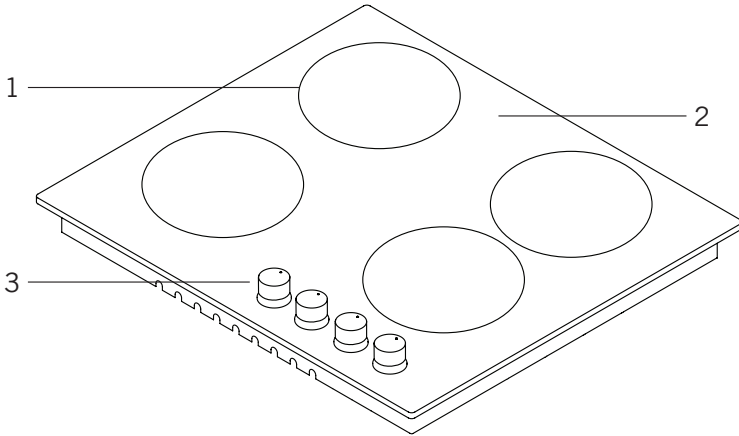
15.Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men koble først fra strømmettet og dekk deretter ilden ved hjelp av for eksempel et lokk eller teppe.

16.Med mindre de er under stadig tilsyn, bør barn i en alder av åtte og under holdes unna.

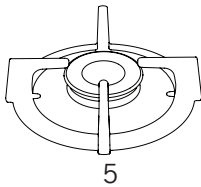
17.Ta hensyn til og berør ikke varmeelementene.

18.Dette apparatet kan brukes av barn i en alder av 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller får veiledning om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår de farene som er involvert.

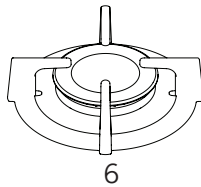
INTRUDUKSJON AV PRODUKTET



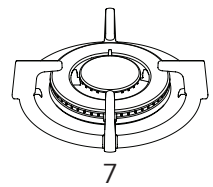
4



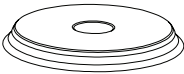
5



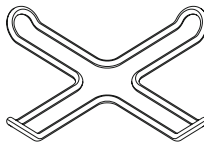
6



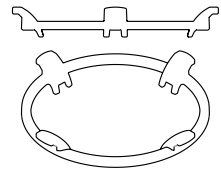
7



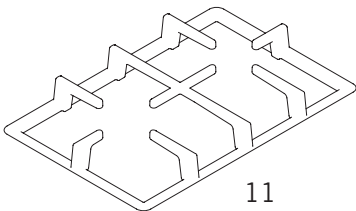
8



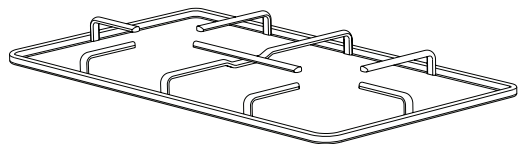
9



10



11

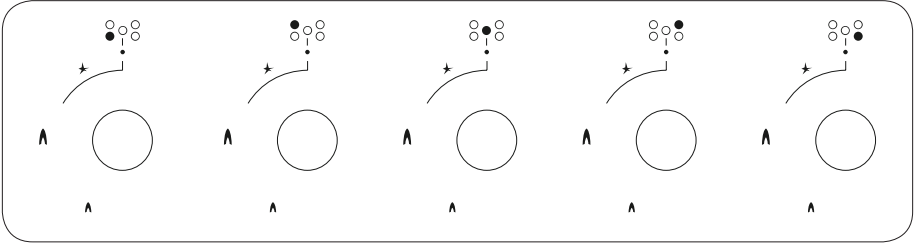


12

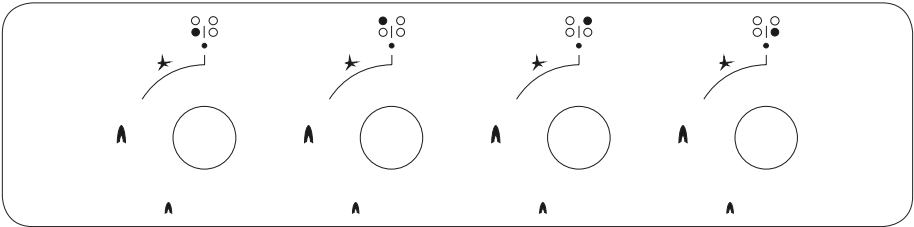
- 1- Brennerposisjoner
- 2- Glass- eller metalloverflate
- 3- Kontrollknapper
- 4- Liten brenner
- 5- Medium brenner
- 6- Stor brenner

- 7- WOK-brenner
- 8- Kokeplate
- 9- Kaffeadapter
- 10- Wok-brenneradapter
- 11- Støpejerngrill
- 12- Emaljegrill

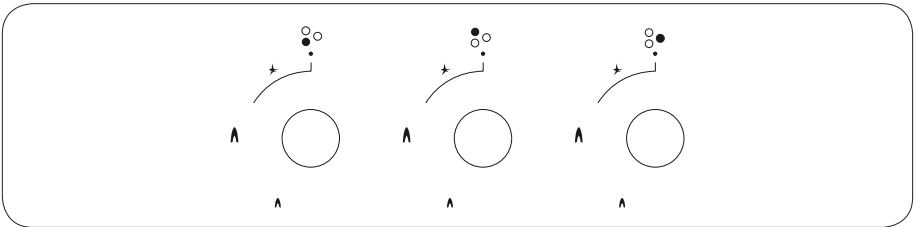
KONTROLL PANEL



Koketoppanel på 70-90 cm og 100 cm



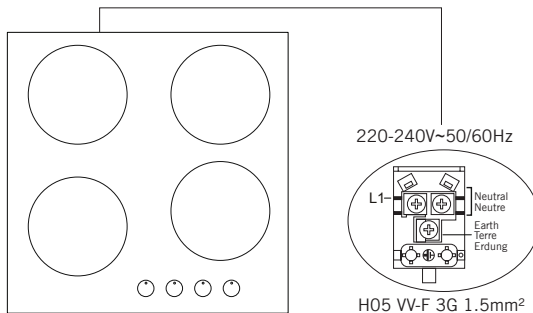
Koketoppanel på 60 cm



Koketoppanel på 45 cm

ELEKTRISK TILKOBLING

Få en autorisert person til å utføre elektrisk tilkobling av produktet i henhold til følgende plan.



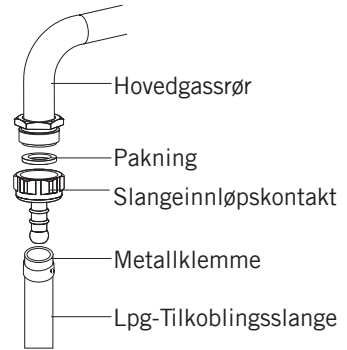
VIKTIGE ADVARSLER

Elektrisk Tilkobling Og Sikkerhet

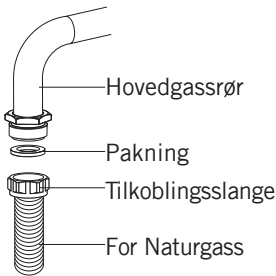
1. Innstillingsforhold for dette apparatet er angitt i kode- eller informasjonsskiltet.
2. Dette apparatet kan ikke kobles til avlastingsapparater for brennende produkter. Det bør kobles til og installeres i henhold til gjeldende monteringsforskrift.
3. Du bør være svært oppmerksom på ventilasjonsrelaterte forhold.
4. Produktet kobles til en passende sikring som er egnet for den elektriske strømmen. Om nødvendig anbefales det at tilkoblingen utføres av en autorisert service.
3. Produktet er konfigurert i henhold til en strømforsyning på 220-240V 50/60 Hz.
4. Hvis hovedstrømnettet er forskjellig fra disse verdiene, ta kontakt med en autorisert service.
5. Elektriske tilkobling av apparatet bør kun gjøres i sikringer med passende kablet jordingssystem. Hvis ingen praktisk sikring er tilgjengelig på stedet der produktet skal installeres, ta kontakt med autorisert service umiddelbart. Produksjonsselskapet er ikke ansvarlig definitivt for skade som kan forårsakes av sikringer uten jording som kobles til produktet.
6. Støpselet på produktet bør vær lett tilgjengelig for sikringen som jordes uten bruk av skjøteledning.
7. Ikke la strømkabelen til produktet komme i kontakt med varme flater. Hold den også unna skarpe kanter og hjørner.
8. Hvis mateledningen er skadet, må denne ledningen erstattes enten av produsenten eller produsentens servicebyrå eller tilsvarende kvalifisert personell for å hindre en farlig situasjon.
9. Feil elektrisk tilkobling kan forårsake skade på apparatet. I dette tilfellet vil ikke produktet dekkes av garantien. Elektrisk tilkobling av apparatet bør gjøres av en autorisert service.
10. Enkelte deler av koketoppen kan bli varme under bruk. Når du også setter brytere i lukket posisjon, kan den bli varm en stund. Barn bør holdes unna komfyren hver gang, og aldri være uten oppsyn. Ikke berør overflaten til koketoppen mens varsellysene blinker. Når du setter apparatet i lukket stilling, kan varme deler fremdeles være farlige som angitt av varsellysene.

Gasstilkobling og sikkerhet

1. For LPG (sylinder)-tilkobling, fester du metallklemmen på slangen som kommer fra LPG-sylinderen. Fest en kant av slangen på slangeinngangskontakten bak apparatet ved å skyve til enden ved å varme opp slangen i kokt vann. Etterpå fører du klemmen mot endedelen av slangen og fester den med skrutrekkeren. Pakningen og slangeinnløpskontakten er nødvendig for tilkobling som vist på bildet nedenfor.



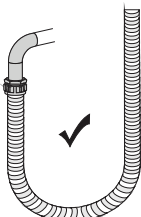
MERK: Regulatoren som skal festes på LPG-sylinderen bør ha 300 mmSS-funksjon.



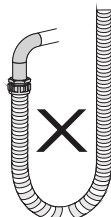
2. Tilkobling av naturgass bør gjøres av en autorisert service. For å koble til naturgass, må du plassere en pakning i mutteren på kanten av tilkoblingsslangen for naturgass. For å montere slangen på hovedgassrøret, må du dreie mutteren. Fullfør tilkoblingen ved å foreta gasslekkasjekontroll.



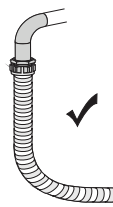
Gasslangen og den elektriske tilkoblingen av apparatet skal ikke komme nær varme områder som f.eks. baksiden av apparatet. Gasslangen bør kobles til med lange, brede vridninger for å forhindre risikoen for knekk. Bevegelse av gasslangen som kobles til kan forårsake gasslekkasje.



RIKTIG



FEIL



RIKTIG



RIKTIG

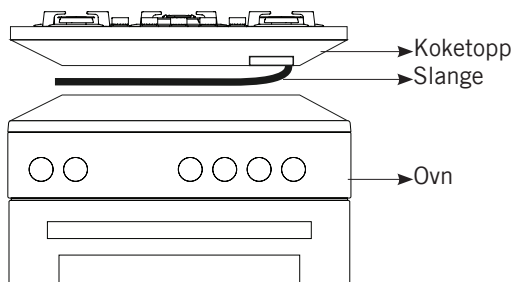
3. Koble apparatet til en gasshane fra kortest mulig avstand og på en måte som forhindrer lekkasje. Av sikkerhetsmessige grunner bør slangen som brukes være maks 125 cm og minst 40 cm lang.

4. Mens du foretar gasslekkasjekontroll bør du aldri bruke lighter, fyrstikker, glødende sigaretter eller lignende brennbare materialer.

5. Påfør såpeboble på tilkoblingspunktet. Ved lekkasje vil det oppstå skum de innsåpede området.

6. Hvis koketoppen skal monteres på et skap eller en skuff som kan åpnes, bør et varmebeskyttende panel med en åpning på minst 15 mm monteres under koketoppen.

HVIS INNEBYGD OVN ER Plassert UNDER KOKETOPPEN;



Figur 1

Gassrøret bør festes slik at de ikke kommer i kontakt med ovnen nedenfor, skarpe kanter og hjørner, og det må ikke trekkes slik at det blir vridd og spent. Foreta gasstilkoblingen fra den høyre delen av koketoppen ved å feste slangen med en klemme.

MONTERING AV KOKETOPP

1. Ta av brennere, brennerhetter og griller fra produktet.

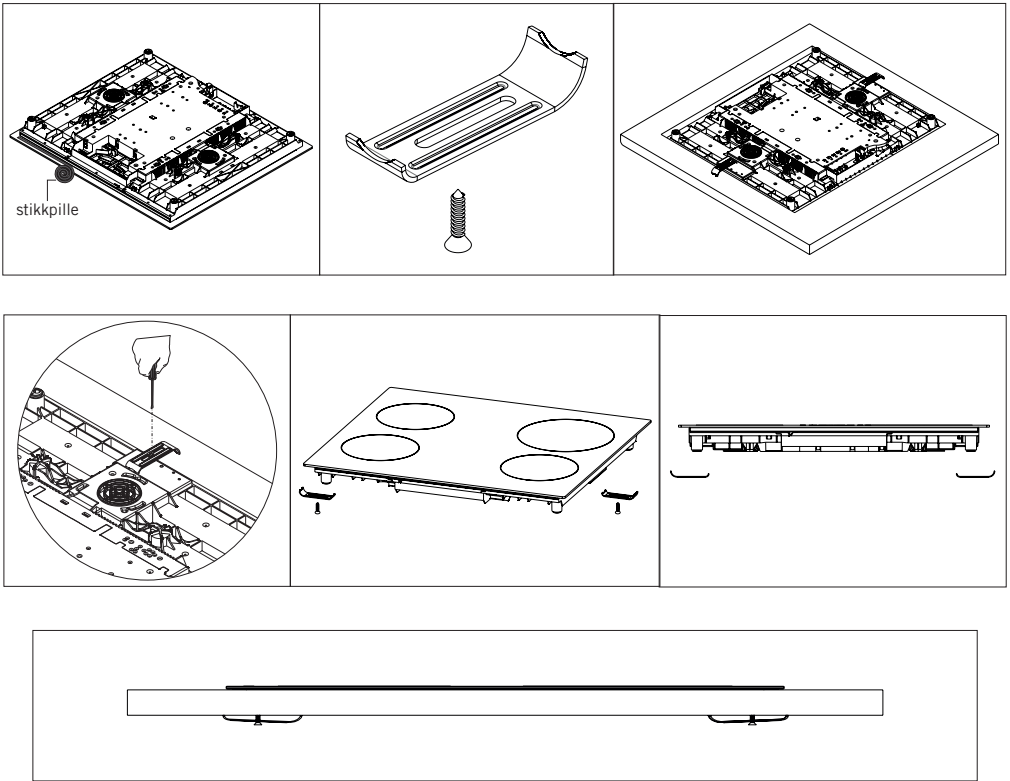
2. Snu koketoppen så den øvre delen peker ned og plasser den på en jevn flate.

3. For å hindre inntrengning av fremmedstoffer og væske mellom koketoppen og telleren, påfør klisteret gitt i pakken på sidene av den nedre beskyttelsen til koketoppen. For hjørner, krøller du klisteret og øke krøllene til de fyller hjørnehullene.

4. Snu koketoppen igjen og plasser den midt på telleren.

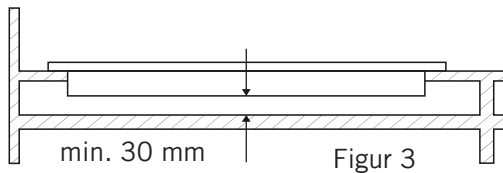
5. Fest koketoppen på telleren med de(n) medfølgende klemmen og skruene.

Monteringsdiagrammet på neste side viser hvordan du monterer koketoppen.



Figur 2

6. Når produktet er montert på en skuff, bør denne delen skilles fra skuffen med en trehylle, hvis det er mulig å berøre den nedre delen av produktet.

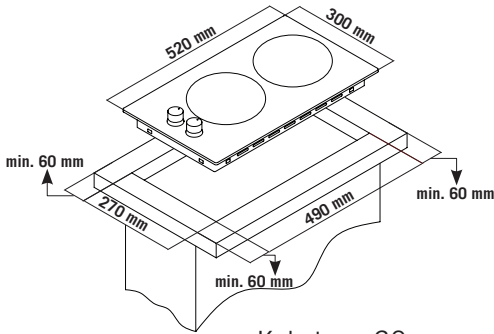


6. Mens du monterer koketoppen på et skap, som vist i figuren ovenfor, bør du komtere en hylle for å skille skapet fra koketoppen. Dette er ikke nødvendig hvis du bygger den på en innebygd ovn.

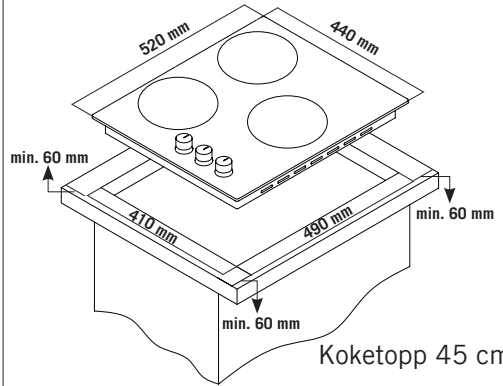
7. Hvis koketoppen skal monteres ved siden av høyre eller venstre vegg, må minimumsavstanden mellom vegg og koketoppen være 50 mm.

SKJÆRESTØRRELSER FOR TELLER OG MONTERING AV KOKETOPP

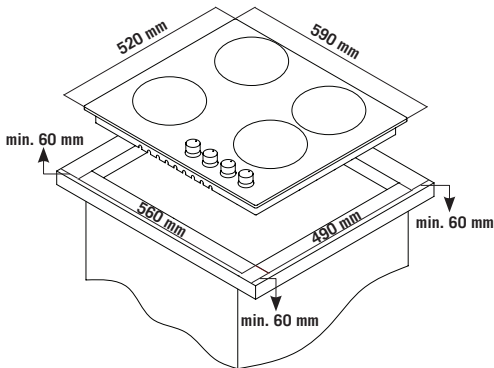
Vær oppmerksom på tegningene og dimensjonene gitt nedenfor, samtidig som du monterer koketoppen og justerer skjærestørrelsene for telleren.



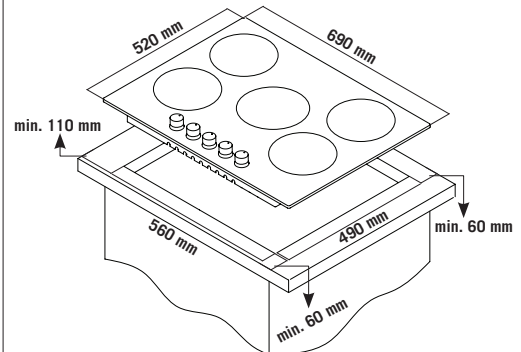
Koketopp 30 cm



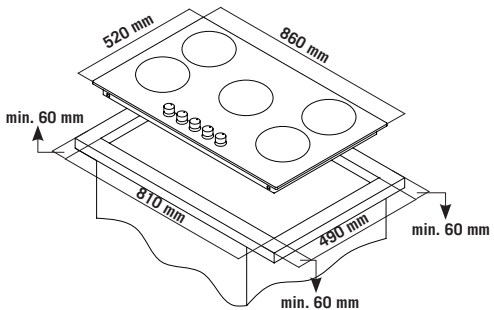
Koketopp 45 cm



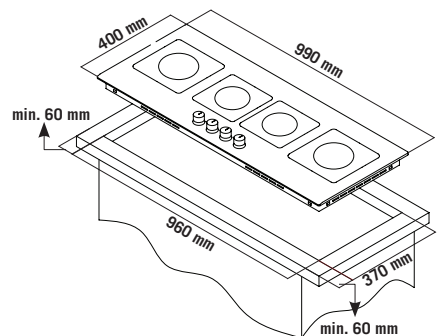
Koketopp 60 cm



Koketopp 70 cm

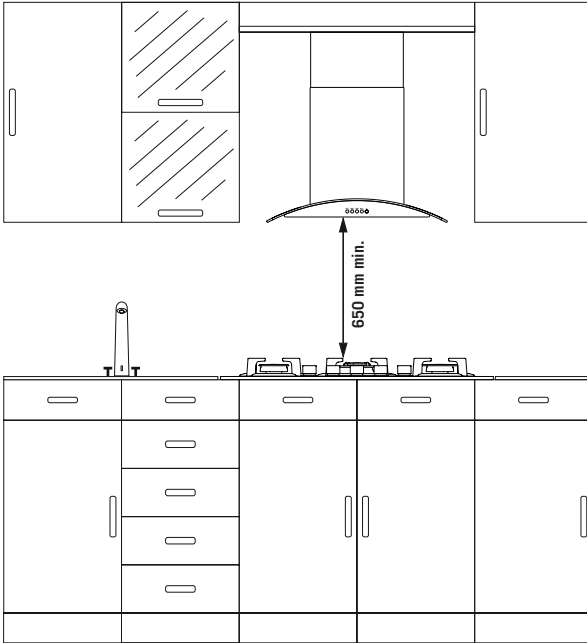


Koketopp 90 cm



Koketopp 100 cm

RIKTIG STED FOR MONTERING



Produktet er designet i henhold til kjøkkentellerne levert fra markedet. Det bør være en sikker avstand mellom produktet og kjøkkenveggene og møblene.

Hvis hetten/aspiratoren monteres over apparatet, må du velge monteringshøyden som anbefales av hette-/aspiratorprodusenten. (min. 65 cm)

Gapet koketoppen skal plasseres på, må skjæres i tråd med dimensjonene til koketoppmonteringen.

Når du monterer produktet, må du følge reglene i lokale standarder om elektrisitet.

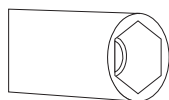
VENTILASJON AV ROMMET

Luften som skal brukes til brenning må komme fra romluften og gassene som slippes ut må være gitt direkte i rommet. God romventilasjon er nødvendig for å bruke produktet trygt. Hvis ingen vinduer eller rom som kan brukes til ventilasjon er tilgjengelige, må du montere ytterligere ventilasjon. Hvis rommet har en døråpning utenfor, trenger du imidlertid ikke å lage ventilasjonshull.

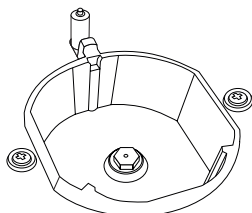
Romstørrelse	Ventilasjonsåpning
Mindre enn 5m ³	min. 100 cm ²
Mellom 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Større enn 10m ³	ikke nødvendig
I kjeller	min. 65 cm ²

OMDANNING FRA NATURGASS TIL LPG OG FRA LPG TIL NATURGASS

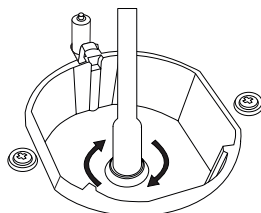
1. Slå av gassen og elektrisiteten til koketoppen. Hvis koketoppen er varm, venter du til den kjøler seg ned.
2. Når du skal bytte injektor, bruker du en skrutrekker med en kant som vist på figur 4.
3. Demonter brennerlokket og brenneren til koketoppen og sørg for at injektoren er synlig som vist på figur 5.
4. Fjern injektoren ved å dreie den som vist på figur 6. og erstatt den med en ny injektor.



Figur 4



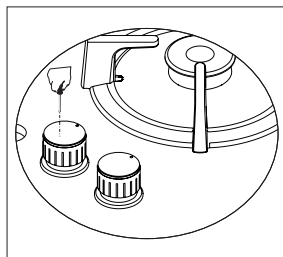
Figur 5



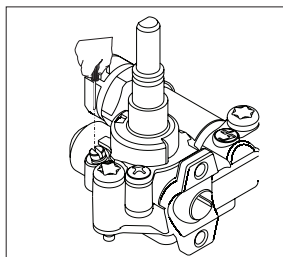
Figur 6

5. Etter det fjerner du kontrollbryterne fra koketoppen. Gjør innstillingen ved å dreie skruen i midten av gasskranene med en liten skrutrekker som vist på bildet nedenfor. Skruen for strømningshastighet justeres med en skrutrekker av passende størrelse. For LPG dreier du skruen med klokken. For naturgass dreier du skruen én gang mot klokken. Ved lav posisjon bør lengden til en normal flamme være 6-7 mm.

For den siste kontrollen, må du sjekk om flammen er åpen eller lukket. Innstillingen av apparatet kan variere avhengig av type gasshane som brukes.



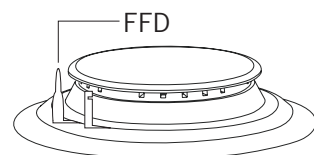
Figur 7



Figur 8

SIKKERHETSINNRETNING FOR GASS (FFD)

For å slukke flammen på grunn av overflyt av væske på de øvre brennerne, aktiveres sikkerhetsmekanismen og stopper gassen umiddelbart.

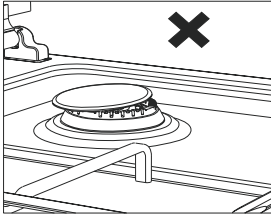


Figur 9

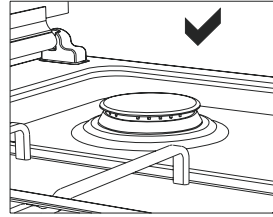
BRUK AV KOKETOPPEN

Bruk av gasskoketopper

1. Før du begynner å bruke koketoppen, bør brennerhettene være plassert riktig. Riktig plassering av brennerhettene er vist i følgende figur.



Figur 10

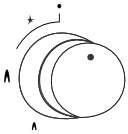


Figur 11

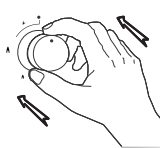
2. Gasshaner har en spesiell låsemekanisme. For å betjene koketoppsonen, må du derfor trykke på knappen ved å skyve fremover og holde ned knappen mens du åpner eller lukker hanen.

● Stgent  Maksimum  Medium

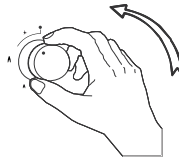
3. For modeller med automatisk antenning, skjer antenning via elektrisitet. Før du bruker apparatet bør du derfor kontrollere at det har elektrisk tilkobling. Antenning for disse modellene er som følger.



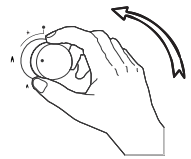
Koketopphane i lukket posisjon.



Du tenner koketoppen ved først å trykke knappe fremover.



Mens du holder knappen inne, aktiveres lighteren og starter antenningen.



Ved å dreie knappen mens du holder den nede, kan du gi antenning i flammelengden du ønsker.

4. Se til at koketoppgrillene er ordentlig plassert på koketoppbordet. Hvis du unnlater å gjøre dette, det materialer som hettes på bordet bli sølt.

5. For modellene med sikkerhetsmekanismer som deaktiverer gassen, skal du følge tenningsprosedyren i henhold til retningslinjene ovenfor. Vent i 5-10 sekunder ved å trykke knappen fremover kontinuerlig.

Sikkerhetsmekanisme vil aktiveres i løpet av denne tiden og sikrer bruk av koketoppen. Når det gjelder mekanismen som deaktiverer gassen, stoppe gasshanen gassen til koketoppsonen dersom koketoppeflammen slukkes av en eller annen grunn.

6. Mens du bruker kaffepotteapparatet som fulgte med koketoppen, må du sørge for at føttene til apparatet er plassert på koketoppgrillen nøyaktig og at de holder seg i midten av koketoppsonen. Bruk bare apparatet på en liten brenner.

7. Når du bruker gasskoketoppene, må du bruke en kasserollen, plassert på koketoppens overflate så langt der er mulig. På denne måten kan du spare energi. Følgende tabell viser anbefalte kokepottediametere i henhold til brennerne som brukes. Wok-koketoppsonen kjennetegnes ved at den koker raskt.

KOMFYR DIAMETER

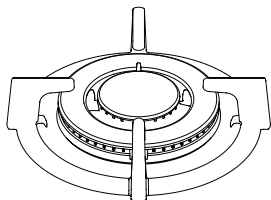
GLASSPLATETOPPER						
	Domino	45cm. Koketopp	60cm. Hånd kontroll	60cm. Kontroll Foran	70cm. Kontroll Foran	90cm. Kontroll Foran
Liten Brenner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Medium Brenner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Stor Brenner	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
WOK Brenner	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

METALL OVNER						
	Domino	45cm. Koketopp	60cm. Hånd kontroll	60cm. Kontroll Foran	70cm. Kontroll Foran	90cm. Kontroll Foran
Liten Brenner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Medium Brenner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Stor Brenner	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
WOK Brenner	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



Kokepotten som skal brukes med produkter bør ha en diameter på minst 120 mm.

WOK BRENNER



Figur 12

Fordi den har et flammesystem med to ringer, gir den homogen varmfordeling nederst på kokepotten ved høy temperatur. Dette er ideelt for kortsiktig koking ved høy temperatur. Når du vil bruke en vanlig kokepotten på wok-brenneren, må du fjerne støtten til wok-potten fra koketoppen.

BRUK AV KOKEPLATE

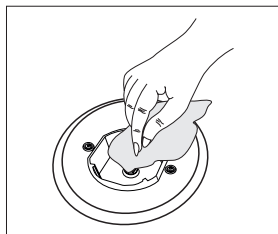
Du kan betjene elektriske koketopper ved å skru knappen på kontrollpanelet du vil bruke til nivået du ønsker. Koketoppeffekt etter nivå er angitt i følgende tabell.

	NIVÅ 1	NIVÅ 2	NIVÅ 3	NIVÅ 4	NIVÅ 5	NIVÅ 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rask	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rask	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rask	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rask	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

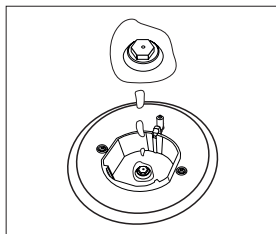
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Før du begynner vedlikehold eller rengjøring, må du først trekke ut pluggen for å levere strøm til koketoppen og skru av gassventilen. Hvis koketoppen er varm, venter du til den kjøler seg ned.

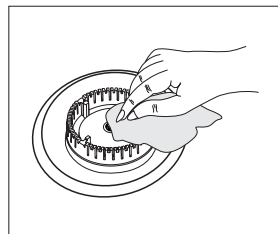
1. For å sikre at koketoppen får en lang energieffektiv levetid, er det viktig med regelmessig rengjøring og vedlikehold.
2. Ikke rengjør koketoppen med skrapende verktøy slik som grisebustbørste, stålull eller kniv. Ikke bruk slipende, skrape og etsende materialer eller vaskemiddel.
3. Etter at du har vasket delene av koketoppen med en såpete klut, må du skylle den og deretter rense godt med en myk klut.
4. Rengjør glassflater med spesielle rengjøringsmidler for glass. Fordi skraping av glassflater fører til brudd, ved rengjøring av glassflater, ikke bruk skuremidler eller skarpe metallskrapere.
5. Ikke rengjør koketoppen din med dampende rengjøringsmidler.
6. Regjør kanaler og lokkene til koketoppsonene med såpevann og rengjør gasskanalene med en børste.
7. Bruk aldri antennelige materialer slik som syre, fortynningsmiddel og gass.
8. Ikke vask plast- eller aluminiumsdelene til koketoppen din i oppvaskmaskinen.
9. Ren eddik, sitron, salt, cola og lignende sure og alkaliske stoffer som helles på komfyrtoppen umiddelbart.
10. Med tiden blir knappene til koketoppen harde og det vil ikke være mulig å vri på dem lengre. I slike tilfeller kan det være nødvendig å bytte knappene. Dette kan bare gjøres av en autorisert service.



Figur 13



Figur 14



Figur 15

PROBLEMER OG LØSNINGSFORSLAG

Du kan løse problemene som kan oppstå i produktet ditt ved å sjekke følgende punkter før du ringer teknisk service.

Hvis koketoppen ikke fungerer;

- Sjekk om strømkabelen til koketoppen er plagget inn
- Undersøk med trygge metoder om det er elektrisitet på nettverket
- Kontroller sikringer.
- Kontroller om det er skade på strømkabelen.
- Kontroller om hovedgassventilen i nettverket er åpen
- Kontroller om noen deler av gassrøret er knekt eller vridd
- Kontroller at gassrøret er koblet til koketoppen på riktig måte.
- Kontroller om gassventilen som brukes til koketoppen er passende (Utfør periodisk vedlikehold)

Hvis starteren ikke fungerer;

- Sørg for at den elektriske strømkabelen til produktet er koblet inn
- Rengjør kanten og hoveddelen av tennpluggene på brennerne med en våt (sic) og fjern støv fra materialene grundig med en støvfjerner. Sørg for at kanalene på brennerne er åpne og rene.

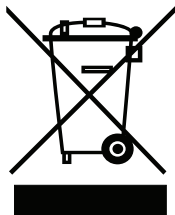
INNSTILLE GASSKOKETOPPER I HENHOLD TIL GASSTYPE

Gasstypen (LPG eller naturgass) som apparatet er produsert for er angitt på etiketten bak produktet, som også viser tekniske funksjoner. Hvis gassinnstillingen av apparatet er ikke den samme som gassinnstillingen av nettverket, bør den justeres av en kyndig person. I tabellen nedenfor er injektor-, gassflyt- og effektverdiene til apparatet oppgitt i henhold til gasstype.

DYSE, FORBRUK OG EFFEKT BORD							
DYSER I HENHOLD TIL GASSTYPE	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Naturgass			Naturgass		Naturgass	
Wok Poltin (3,5)	Dyse	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Forbruk	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Effekt	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Poltin (2,5)	Dyse	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Forbruk	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Effekt	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Stor Brenner	Dyse	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Forbruk	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Effekt	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medium Brenner	Dyse	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Forbruk	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Effekt	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Liten Brenner	Dyse	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Forbruk	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Effekt	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

DYSE, FORBRUK OG EFFEKT BORD							
DYSER I HENHOLD TIL GASSTYPE	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Poltin (3,5)	Dyse	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Forbruk	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Effekt	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Poltin (2,5)	Dyse	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Forbruk	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Effekt	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Stor Brenner	Dyse	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Forbruk	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Effekt	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medium Brenner	Dyse	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Forbruk	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Effekt	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Liten Brenner	Dyse	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Forbruk	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Effekt	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

MILJØVENNLIG AVHENDELSE



Kast emballasjen på en miljøvennlig måte. Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU som gjelder brukte elektriske og elektroniske apparater. (elektrisk og elektronisk utstyr - WEEE) Direktivet angir rammene for retur og gjenvinning av brukt utstyr innenfor hele EU.

INFORMASJON OM EMBALLASJEN

Produktets emballasjematerialer er laget av gjenvinnbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Emballasjen skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Kast dem på spesielle resirkuleringsstasjoner.