

Bruks- og monteringsanvisning

KG 291

Gass-koketopp



GAGGENAU

1. Viktige henvisninger	Side 3-4
Sikkerhetshenvisninger	Side 3
Før første bruk	Side 3
Bruk	Side 4
2. Utstyr	Side 5
Toppens utstyr	Side 5
Brytere	Side 5
Brennerdeler	Side 5
3. Funksjon	Side 6
4. Betjening	Side 7-8
5. Innstillingstabell	Side 9
6. Tips til kokekar	Side 10
7. Tips til Wok	Side 11
8. Rengjøring og stell	Side 12-14
9. Vedlikehold	Side 15
10. Fjerne små feil selv	Side 16
11. Tekniske data / Dysetabell	Side 17-19
12. Monteringsanvisning	Side 20-26
Viktige henvisninger	Side 20-21
Gasstilkobling / elektrisk tilkobling	Side 22
Utskifting av dysen	Side 23-25
Innbygging av apparatet	Side 26

Den store edelstål gasskoketoppen - ytelse og glede ved matlaging kombineres.

- Rikelig arbeidsplass ved romslig inndeling av koketoppen
- Utførlig ytelsespekter ved fem brennere og presis regulering av ytelsen
- Maksimal komfort og sikkerhet ved elektronisk flammeovervåking med automatisk gjen tenning

For at du kan benytte den nye koketoppen med alle dens mulige funksjoner må du lese bruks- og monteringsanvisningen omhyggelig før du tar den i bruk for første gang. Den inneholder viktige henvisninger for bruk, installasjon og vedlikehold av koketoppen.

Og nå ønsker vi deg god fornøyelse ved matlagingen!



1. Viktige henvisninger

Sikkerhetshenvisninger

Skadete apparater må ikke tas i bruk.

Når det tilkobles elektriske apparater i nærheten av apparatet vær oppmerksom på at tilkoblingskablene ikke kommer i kontakt med den varme koketoppen!

Brukeren er ansvarlig for at toppen brukes på riktig måte og at den holdes i korrekt stand.

Apparatet må kun brukes under oppsyn!

Bruk apparatet kun etter at du har satt på kokekar! Vær oppmerksom på at brennerdekslene er satt på korrekt.

Forsiktig! Toppen blir varm under bruk. Hold barn borte!

Ovnen må ikke rengjøres med damp eller trykkvann. **Kortslutning kan oppstå!**

Før hvert vedlikehold må apparatet kobles fra nettet. Trekk dertil støpslet ut av stikkontakten eller skru ut den henholdsvis sikringen. Steng gasstilførselen.

Reparasjoner må kun utføres av autorisert fagmann for å garantere apparatets sikkerhet.

Eventuelle feil som oppstår på grunn av at man ikke har fulgt denne bruksanvisningen, dekkes ikke av garantiservice.

Forsiktig! Fett og olje er lett antennelig når de overopphetes. Mat som tilberedes i fett og olje må kun lages under stadig oppsyn!

Gaggenau forbeholder seg retten til tekniske endringer!

Før første bruk

Fjern emballasjen og sørg for bortfrakting i henhold til lokale forskrifter. Vær oppmerksom på at det befinner seg tilbehør i emballasjen. Hold emballasjedeler og plastfolier borte fra barn.

Kontroller apparatet før innbygging for transport-skader.

Koketoppen må før den tas i bruk for første gang monteres og tilkobles av en autorisert fagmann ved å ta hensyn til alle gyldige forskrifter fra gassforsyningsforetaket og de lokale byggeforskrifter.

Drei alle betjeningsknapper på 0 før koketoppen kobles til strømmettet.

Apparatets serienummer finner du på kontrollseddelen som er vedlagt denne anvisningen. Oppbevar kontrollseddelen for garantitilfellet sammen med bruks- og monteringsanvisningen.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

Før du bruker toppen og tilbehørdeler for første gang, bør den rengjøres grundig. Da forsvinner eventuelle forurensninger og lukt (se kapittel „Rengjøring og stell“).

Bruk

Apparatet er kun egnet for bruk i husholdning og må ikke brukes til andre formål.

Bruk apparatet kun for tilberedelse av mat. Apparatet egner seg ikke til å varme opp rommet som det står i!

Bruken av en gasskoketopp fører til dannelse av **varme og fuktighet** i rommet. Vær oppmerksom på at rommet er godt ventilert!

Hold **ventilasjonsveier** åpen. Ved lengre bruk av toppen med flere hhv. alle kokesoner kan det være nødvendig med ekstra ventilasjon som f.eks. med et åpent vindu eller en åpen dør eller en sterkere ventilasjon ved hjelp av en avtrekkshette.

For å garantere en god forbrenning må rommet hvor toppen er plassert, ha et minimum rominnhold på 35 m³ og en dør ut i det fri eller et vindu som kan åpnes.

Åpningene for tilførselsluft på koketoppens bakside må ikke tildekkes.

Benytt kokesonene kun etter at du har satt på gryter og stekepanner. Varm ikke opp tomme gryter eller stekepanner.

Bruken av stekekarer, stekepanner eller grillsteiner som samtidig varmes opp av flere brennere er ikke tillatt fordi varmeopphopningen kan skade toppen.

Gryter med en diameter under **90 mm** hhv. over **280 mm (320 mm for høykapasitets brennerwok)** bør ikke brukes. Hvis du bruker større kokekarer, vær oppmerksom på at det overholdes en minste avstand på **50 mm** mellom kokekar og brennbar kjøkkeninnredning. Mellom bryter hhv. bryterpanel og kokekar eller stekepanne må en minste avstand på **50 mm** overholdes. Kokekaret må ikke stå direkte ved bryterpanelet.

Når du fjerner gryter eller stekepanner for en kort stund, still koketoppen på liten flamme. Slik reduserer du forbrenningsfaren når du arbeider ved siden av åpne flammer; dessuten sparer du gass og avlaster miljøet.

Sett alltid gryter og panner på kokesoner som er i bruk når gass-koketoppen er plassert under en avtrekkshette.

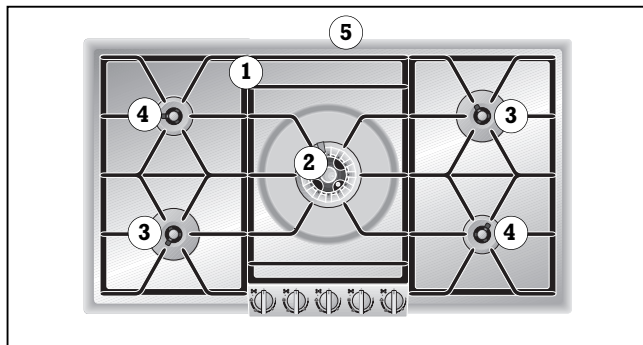
Deler av avtrekkshetten kan ellers bli skadet på grunn av den sterke varmen eller fettrester i filteret kan antennes. **Sørg ved bruk av en dampchette med avtrekksdrift for tilstrekkelig lufttilførsel!**

Ved **strømbrudd** kan du ikke benytte toppen.

Ved funksjonsfeil informer fagforhandleren eller den vedkommende Gaggenau-kundeservice!

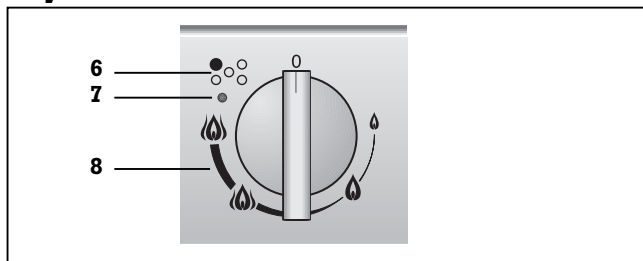
2. Utstyr

Toppens utstyr



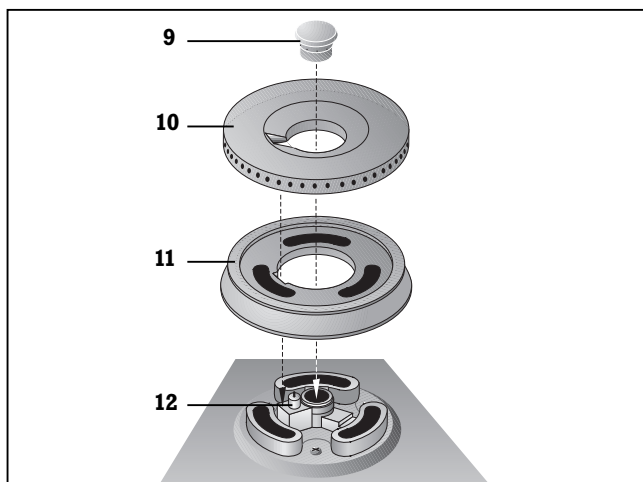
- 1 Gryteholder
(3 deler, venstre og høyre del er identiske)
- 2 Høykapasitets brenner (wok) 5 kW
- 3 Høykapasitets brenner 4 kW
- 4 Normalbrenner 2 kW
- 5 Åpninger for tilførselsluft

Brytere



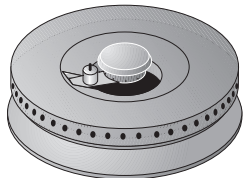
- 6 Tilordning til kokesonen
- 7 Driftsindikator
- 8 Innstillingssymboler for flamme:
 - 0 Av
 - 1 Stor flamme - flammekrets ute og inne
 - 2 Liten flamme - flammekrets ute
 - 3 Stor flamme - flammekrets inne
 - 4 Av - flammekrets ute
 - 5 Stor flamme - flammekrets inne
 - 6 Av - flammekrets ute
 - 7 Liten flamme - flammekrets inne

Brennerdeler

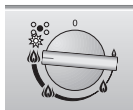
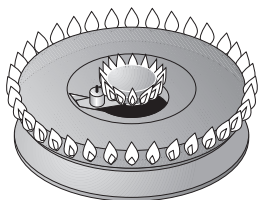


- 9 Brennerdeksel
- 10 Brennerring
- 11 Brennerhode
- 12 Elektrode for automatisk tenning,
flammengjenkjenning og flammeovervåking

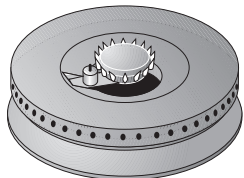
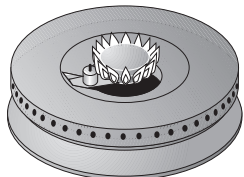
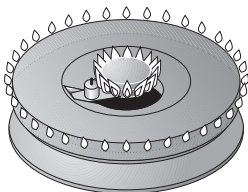
3. Funksjon



Av



Stor flamme



Liten flamme

Gass-koketoppen har to normalbrennere, to høykapasitets brennere og en wokbrenner.

Toppen er utstyrt med enhåndsbetjening, flammegjenkjenning og automatisk gjentennning. Når bryteren dreies aktiveres tenningen.

Hvis flammen slukner under drift, tenner toppen denne kokesonen igjen automatisk.

Ved feil stenger toppen gasstilførselen for din sikkerhet, utstrømningen av uforbrent gass hindres.

Ytelsen er trinnløst innstillbar mellom stor og liten flamme.

Den totale merkeeffekten er:

17,0 kW relatert til H_g^* (brennverdi)

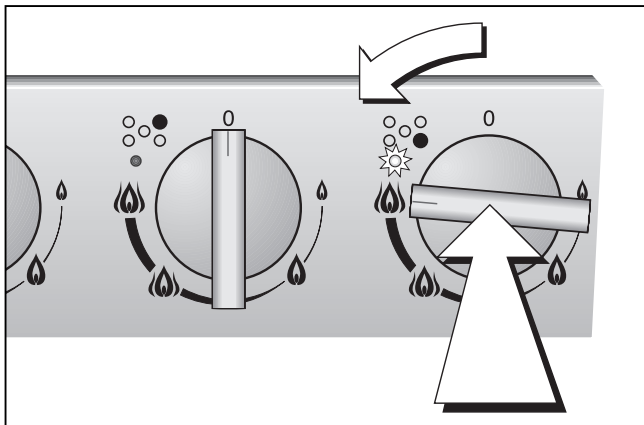
15,3 kW relatert til H_i (varmeverdi)

Den angitte nominelle last er foregitt av fastdysenes montering.

Omstillingen av gass-koketoppen til en annen gasstype skjer ved skifting av dyser for stor og liten flamme (se dysetabell side 17 - 19).

4. Betjening

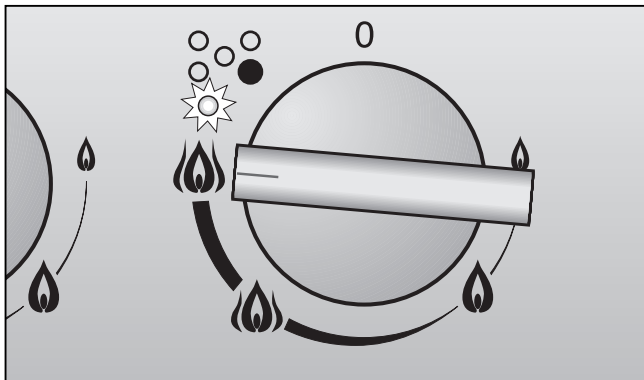
Varmesonene må kun tennes når alle brennerdeler er tørre og satt på korrekt. Det kan ellers oppstå funksjonsfeil eller toppen kan koble ut.



Innkobling

- Sett et egnet kokekar eller en stekepanne på den henholdsvis kokesonen.
- Trykk bryteren til den henholdsvis kokesonen og dreii bryteren mot venstre på ønsket posisjon mellom symbolene  og . Brenneren tenner automatisk.
- Hvis du har store gryter stående på kokesonene, bør du tenne ved liten flamme.
- Elektronikken gjennomfører en selvtest ved hver innkobling av gasskoketoppen. Alle elektroder tenner og ønsket brenner tenner etter noen få sekunder. Hvis du kobler inn flere brennere tenner bare den henholdsvis elektroden.
- Ved innkobling av gasskoketoppen åpner elektronikken gasstilførselen, derved oppstår en kort støy. Dette er normalt.

Ved å dreie bryteren langsomt kan flammestørrelsen stilles inn trinnløst mellom stor og liten flamme.



Driftsindikator

Driftsindikatoren ved siden av bryteren lyser når brenneren er i drift og flammen brenner.

Hvis flammen slukner i drift (f. eks. ved trekk) tenner toppen denne brenneren automatisk på nytt.

Hvis gjentennyngen skulle mislykkes (f. eks. tilsmussing av brenneren på grunn av mat som har kokt over), kobler toppen alle brennere ut og driftsindikatoren for de innkoblede kokesoner blinker. Drei alle brytere på 0. De blinkende driftsindikatoren slukner bortsett fra indikatoren for den vedrørte brenneren. Denne blinker videre i noen

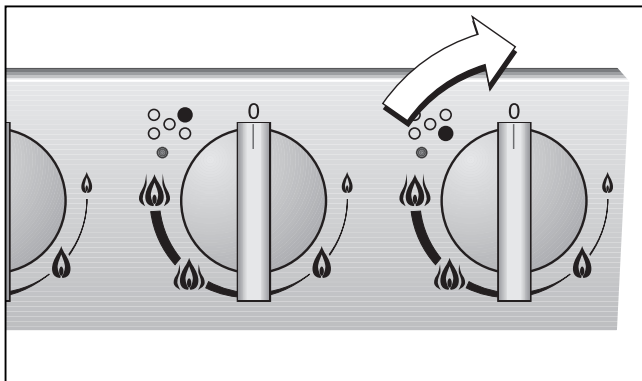
sekunder. Vent til toppen er tilstrekkelig avkjølt og kontroller så ved denne brenneren om alle brennerdeler er satt på korrekt. Kontroller om brenneren eller elektroden er skitten (se feiltabell på side 16).

Bemerk: Ved feil på en brenner kan du benytte de andre brennere videre, men først etter at alle brytere er dreiet på 0.

Vær oppmerksom på når du tenner det kalde apparatet med stor flamme: Alt etter benyttet gasstype og gasstrykk er det mulig at elektroden tenner selv om flammen brenner og så kobler ut.

Drei alle brytere på 0. Drei så bryteren for ønsket kokesone på en mindre posisjon (**ikke** på stor flamme) og vent 30-60 sekunder til brenneren er oppvarmet.

Nå kan du benytte apparatet som vanlig.



Utkobling

Drei bryteren inntil anslaget mot høyre på posisjon 0. Hvis alle brytere dreies på 0, stenger toppens elektronikk gasstilførselen.

5. Innstillingstabell

Innstillings- område	Fremgangsmåte	Eksempler
Stor flamme 	Koke opp Steke Varme opp Koke opp Forvelle	vann kjøtt fett, væsker supper, sauser grønnsaker
Fra  til 	Steke Brune Riste Bake Koke videre i åpnet kar Trekke i åpnet kar	kjøtt, fisk, poteter mel, løk mandler, strøkavring melmat, eggeretter væsker boller, baller, pølser, suppetilsetninger, suppekjøtt, pocherte egg
Fra  til 	La tykne Koke videre med lokk på Dampe Smørdampe Surre	fromasj, sauser pasta, supper, sauser grønnsaker, poteter, fisk grønnsaker, frukt, fisk gulasj, rulader, steker, grønnsaker
Liten flamme 	Tine opp Svelle Varme opp	dypfryst mat ris, belgfrukter supper, gryteretter, grønnsaker i saus

Koble på stor flamme for raskt å oppnå ønsket temperatur. Koble deretter tilbake til mindre flamme. Ytelsen til brenneren inne er lik ved normalbrenner og høykapasitets brenner.

Verdiene i innstillingstabellen er bare veiledende fordi det trengs mer eller mindre varme alt etter matens tilstand og grytens størrelse og innhold.

Takket være den store ytelsen oppvarmes fett og olje raskt. La mat som stekes ikke uten oppsyn, fett kan antennes, maten forbrenne.

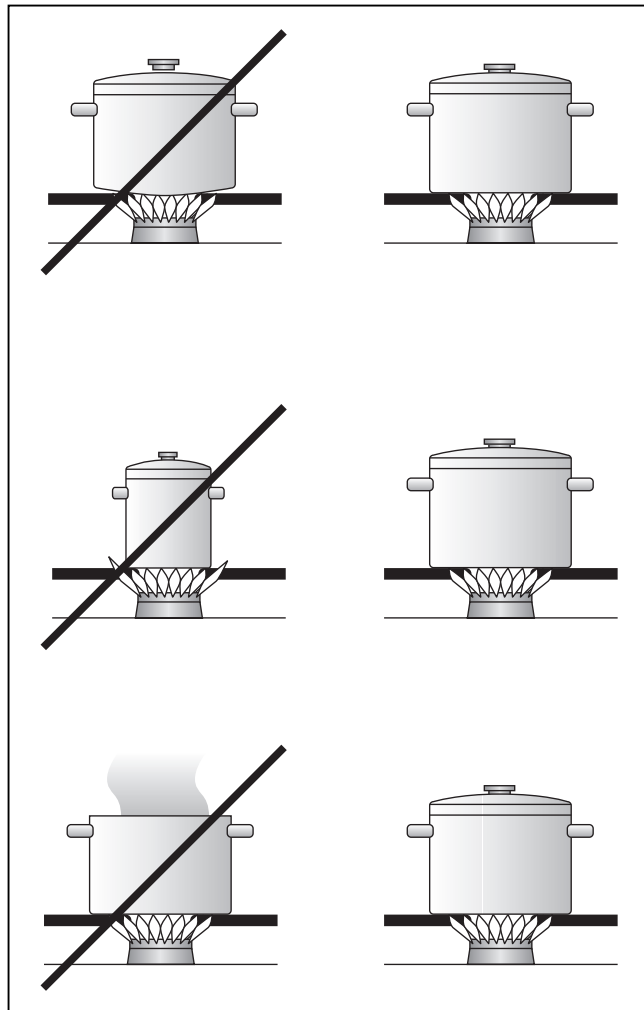
Mat som må koke lengre bør du tilberede på varmesonene bak.

Benytt for å koke opp, fritere og steke større mengder fortrinnsvis høykapasitets brenneren eller wok-brenneren.

6. Tips til kokekar

KG 291

	anbefalt grytestørrelse	minste grytestørrelse
Normalbrenner	200 - 240 mm	90 mm
Høykapasitets brenner	240 - 280 mm	90 mm
Høykapasitets brenner (wok)	240 - 320 mm	160 mm



Gryter med en diameter under **90 mm** hhv. over **280 mm (320 mm for høykapasitets brenner-wok)** bør ikke brukes. Hvis du bruker større kokekarer, vær oppmerksom på at det overholdes en minste avstand på **50 mm** mellom kokekar og brennbar kjøkkeninnredning. Mellom bryter hhv. bryterpanel og kokekar eller stekepanne må en minste avstand på **50 mm** overholdes. Kokekaret må ikke stå direkte ved bryterpanelet.

Når du kjøper kokekar vær oppmerksom på at produsenten ofte angir grytens diameter oppe som vanligvis er litt større enn grytebunnens diameter.

Vær oppmerksom på produsentens angivelser !
Bruk kokekar som produsenten betegner som „egnet for gass“. Benytt kokekar med varmebestandige håndtak.

Bruk kokekar med sterkere bunn, da varmedelingen forbedres tydelig, spesielt ved liten flamme. Jo bedre grytestørrelsen er tilpasset brennerstørrelsen, desto bedre utnyttes gassflammens varme og kostnader innspares.

Sette kokekaret for en jevn varmedeling sentrert over brenneren, flammen bør være tildekket av grytebunnen.

Plasser kokekaret slik at det står sikkert og vannrett på risten. Drei panneskaftet mot siden, det bør ikke stå ut forover. For å garantere at gryten står stabilt på gryteristen bør bunnen være flat og verken bøyd innover eller utover.

Legg et passende lokk på kokekaret, slik forkortes oppkokingstiden. Ved kokekar med glasslokk kan man iaktta kokingen uten å ta av lokket.

7. Tips til Wok

Woken og tilbehøret

(ikke med i leveringen)

- „Urwoken“ er den idéelle wok for din gasskoketopp.
- Woken ser ut som en hul halvkule med et langt skaft eller tregrep. Woken har en avrundet bunn og skrå vegger. Det tynne stålet leder varmen raskt innover men avkjøler fort når flammen stilles inn mindre. Ingrediensene kan derved ikke bli for mye stekt.
- Diameteren er mellom 35 - 40 cm for 4 personer.
- Pass på at woken med avrundet bunn står sikkert på gryteholderen under matlagingen.
- Woker kan bestå av forskjellig materiale. En wok av støpejern er mer stabil og holder varmen lenge.
- Lokket er rundt og høyt. Dermed kan du også dampkoke og surre.
- Det halvrunde gitteret henges inn på wokens rand. På dette kan du dampkoke ingredienser, la dryppe av frityrstekt mat eller holde maten varm.
- Bruk chan (avrundet spatel) eller stekespade av tre.
- Bruk en øse for å ta ut maten.
- Bruk hullsleiven for å ta frityrstekt mat ut av fettet eller store stykker ut av sausen
- For dampkoking kan du benytte bambuskurver.

Koking med wok

Du kan steke, dampkoke, frityrkoke, surre og koke „normalt“.

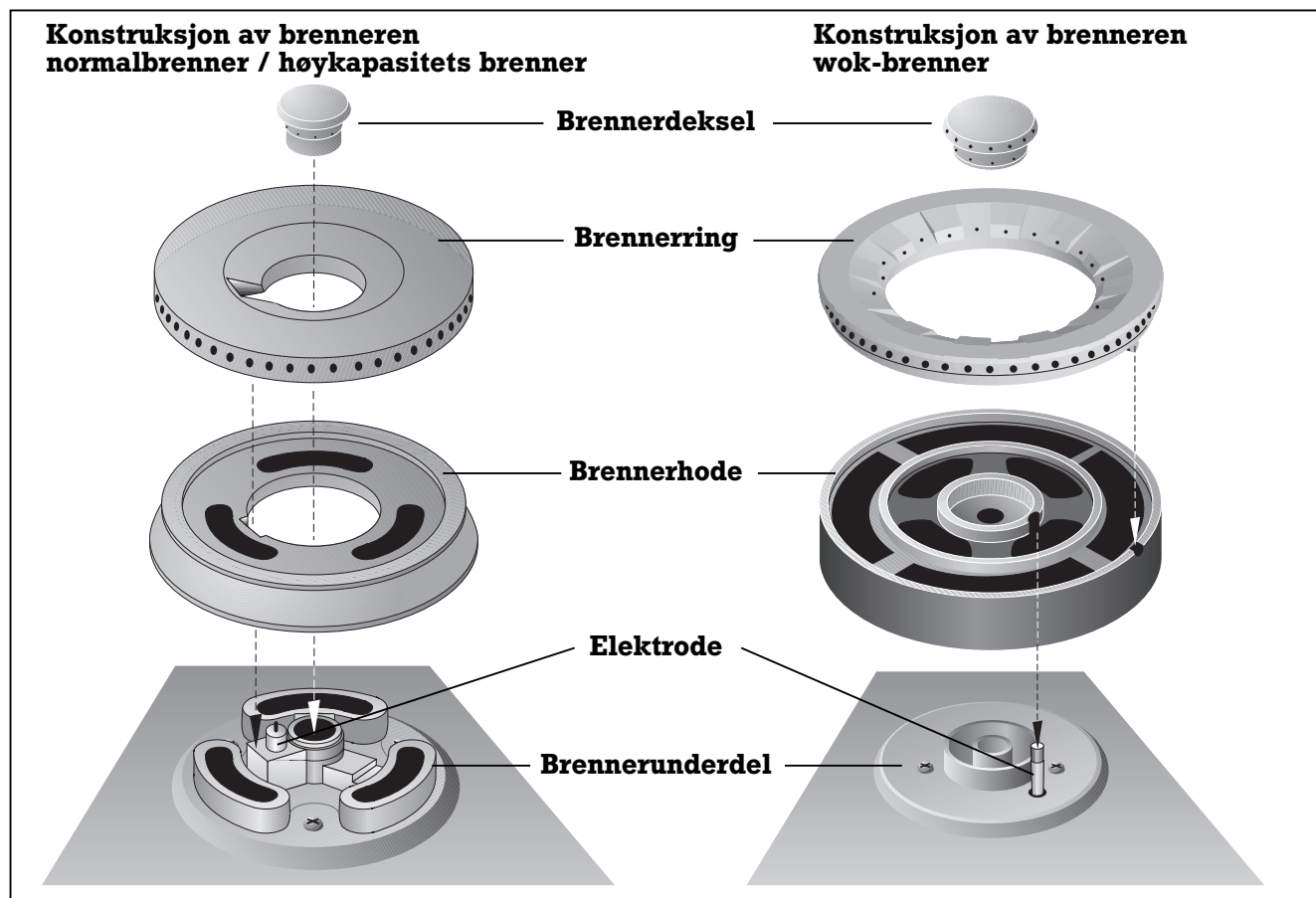
Den spesielle kokemetoden for woken er bevegessteking. Ingrediensene som er skåret opp i mindre stykker stekes så kort som mulig ved sterk varme ved å røre rundt hele tiden. I den store, runde pannen er det mye raskere og enklere å røre rundt enn i en vanlig stekepanne. Ved å røre rundt hele tiden unngår man at ingrediensene brenner fast. Overflødig olje renner ned mot midten. På et øyeblikk dannes deilige smaksstoffer, porene i kjøttet lukkes, kjøttet blir deilig og saftig. Grønnsakene blir sprøe, aromastoffer blir like godt bevart som de sunne vitaminene.

Viktig ! Steketiden er så kort at alle ingredienser må stå klar før du begynner å steke. Den korrekte rekkefølgen er likeledes viktig. Først gis ingrediensene med den lengste koketiden i woken. Dette er for eksempel grønnsaker med hard fiber som gulrøtter. Sarte grønnsaker som sopper eller spirer tilsettes først senere.

Slik går du frem:

- Hell olje i woken og fordel den godt. Vi anbefaler å bruke jordnøttolje eller soyaolje.
- Varm oljen opp til knapt under røykepunktet, begynn først da med steking.
- Skjær maten i stykker med jevn størrelse men ikke for små slik at de ikke blir svidd.
- Når du har større mengder er det bedre å arbeide med mindre porsjoner, ellers kommer ikke maten med en gang på den varme wokbunnen.
- Ferdige retter kan holdes varm på minste flamme. Rengjør woken etter hver bruk og tørk den ut med olje. På denne måten unngår du rustdannelse.

8. Rengjøring og stell



OBS: Rengjør koketoppen hverken med damp eller vanntrykk – fare for kortslutning!

Forsiktig, forbrenningsfare! Vent med rengjøringen til koketoppen er avkjølt til den er håndvarm. Koble aldri inn koketoppen under rengjøringen.

Sørg for at **åpningene for tilførselsluft** på panelets bakside er rene. Åpningene for tilførselsluft må ikke tildekkes.

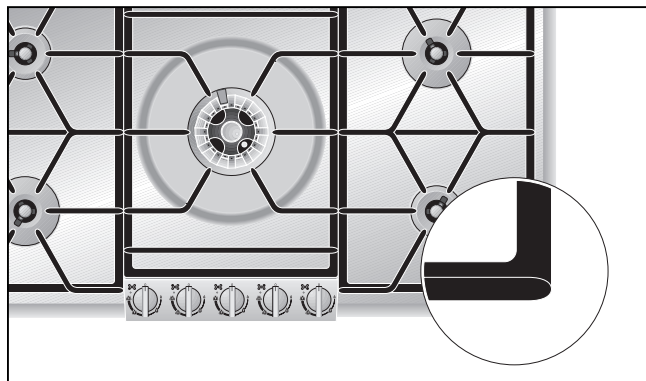
Brennerne (brennerdeksel, brennerring og brennerhode) endrer den metalliske fargen under bruk og blir mørkere. Endringen av fargen påvirker ikke bruken.

Gjennomfør en grundig rengjøring før første gangs bruk og etter hver bruk.

Bruk verken skurende eller kjemisk aggressive midler (f.eks. stekeovnsspray) og heller ikke nitropolermidler for rengjøring! Bruk heller ikke svamper som riper.

Vent før rengjøringen til toppen er avkjølt til den er håndvarm!

- Ta først en **gryteholder** på siden med begge hender oppover (forsiktig – toppen kan ripes opp). Fjern så de to andre gryteholdere.
- Fjern **brennerdeksel, brennerringer** og **brennerhode**.
- **Viktig!** Rengjør brennerdelene først når de er kalde!



- La **fastbrent smuss** først myknes opp med litt vann og litt oppvaskmiddel. Slik løses selv hårdnakkede tilsmussinger. Bruk ikke skuremidler og svamper som riper.
- Bruk bare litt vann for rengjøring av toppen. Pass på at ikke vann trenger inn i brennernes underdeler.
- På grunn av varmeutviklingen kan det oppstå misfarginger på edelstålflaten. **Prøv ikke å skure bort disse misfargingene**, du skader dermed overflaten. Påfør koketoppen edelstålpleiemidlet jevnt og tynt (ikke bryterpanelet!). Slik får du en jevn overflate og toppen blir pen i lang tid.
- Tørk brennerdelene. Toppene må bare tas i bruk med tørre deler. Fuktige brennerdeler medfører problemer ved tenningen, hvv. en instabil flamme.
- Legg ved monteringen brennerring og brennerhode på brenneren slik at stoppehakene griper inn i de henholdsvis utsparingene.
- **Viktig!** Legg først den midlere gryteholderen på igjen (pass på korrekt sentrering over brenneren) og så de på siden. Pass på at de avrundete hjørner til gryteholderne på siden peker mot siden.

Del / materiale	Anbefalt rengjøring	Vær oppmerksom på!
Bryterpanel (aluminium, eloksert)	Med varmt vann, oppvaskmiddel og klut. Fettsprut fjernes med spesielle, husholds-aluminiumsrengjøringsmidler, forviss deg om at rengjøringsmidlet ikke riper opp panelet.	Bruk ikke sterkt alkaliske rengjøringsmidler. Disse kan medføre permanente lyse flekker!
Bryter (matt forkrommet)	Med varmt vann, oppvaskmiddel og klut.	Må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen.

fortsettelse på neste side

Del / materiale	Anbefalt rengjøring	Vær oppmerksom på!
Gryteholder (støp, emaljert)	Tas av for rengjøring. Myknes opp i oppvaskkummen. Rengjøres med børste og oppvask- middel.	Må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. La det ved sterkt fastbrent smuss myknes opp i oppvaskkummen. Bruk av skurende rengjøringsmidler skader den emaljerte overflaten.
Brennerdeksel, brennerring, brennerhode (messing)	Grov smuss fjernes med fuktig klut og oppvaskmiddel. For å få igjen den opprinnelige, metalliske glansen poleres med messingpolitur.	Må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Pass på at åpningene ikke er tilstoppet. Pass på at små deler ikke går tapt.
Brennerhode wok (støp, emaljert)	Rengjøres med børste og oppvask- middel.	Må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen.
Elektrode	Rengjøres med børste, fint glasspapir eller skuresvamp.	Skitten elektrode kan føre til feil ved tenning eller ved flammeovervåking. Elektrode er ømfintlig, rengjøres forsiktig, må ikke vris eller skades. Forsiktig: Koketoppen må aldri kobles inn under rengjøringen.
Topp (edelstål, kuleblåst hhv. børstet)	Med varmt vann, oppvaskmiddel og klut. Fastbrent smuss myknes med lite oppvaskvann. Etter rengjøring tørkes toppen med en gang med en myk klut slik at det ikke dannes vannflekker. For sterke tilsmussinger kan du hos din faghandler kjøpe vårt edelstål-rengjøringsmiddel (bestillingsnr. 310631). Forsiktig: Det må ikke komme væske gjennom brennerens under- deler i toppens indre.	For å unngå riper bør du på den børstede innerflaten alltid tørke av i børsteretningen. Det kan oppstå lyse flekker på overflaten, hvis oksidasjonslaget som er oppstått på naturlig måte fjernes sammen med tilsmussingen. Etter rengjøringen påføres toppen jevnt vanlig flytende edelstålpuss for å få igjen den naturlige edelstålfargen. Matrester eller salt på edelstål fjernes med en gang. Viktig: Noen edelstålrengjøringsmidler kan ripe opp overflaten. Klor eller klorholdige rengjøringsmidler fører til korrosjon ved edelstål. Ta hensyn til bestanddeler.

9. Vedlikehold

Koble toppen fra nettspenningen og gasstilførselen før hver reparasjon.

Ved eventuelle funksjonsforstyrrelser bør du først kontrollere om gass- og strømtilførselen er i orden

Ved strømbrudd kan gasskoketoppen ikke tas i bruk.

Hvis et strømbrudd skjer mens gasskoketoppen er i bruk, dreii alle brytere på 0. For å kunne ta gasskoketoppen i bruk igjen etter et strømbrudd, må først alle brytere dreies på 0 og så på ønsket posisjon.

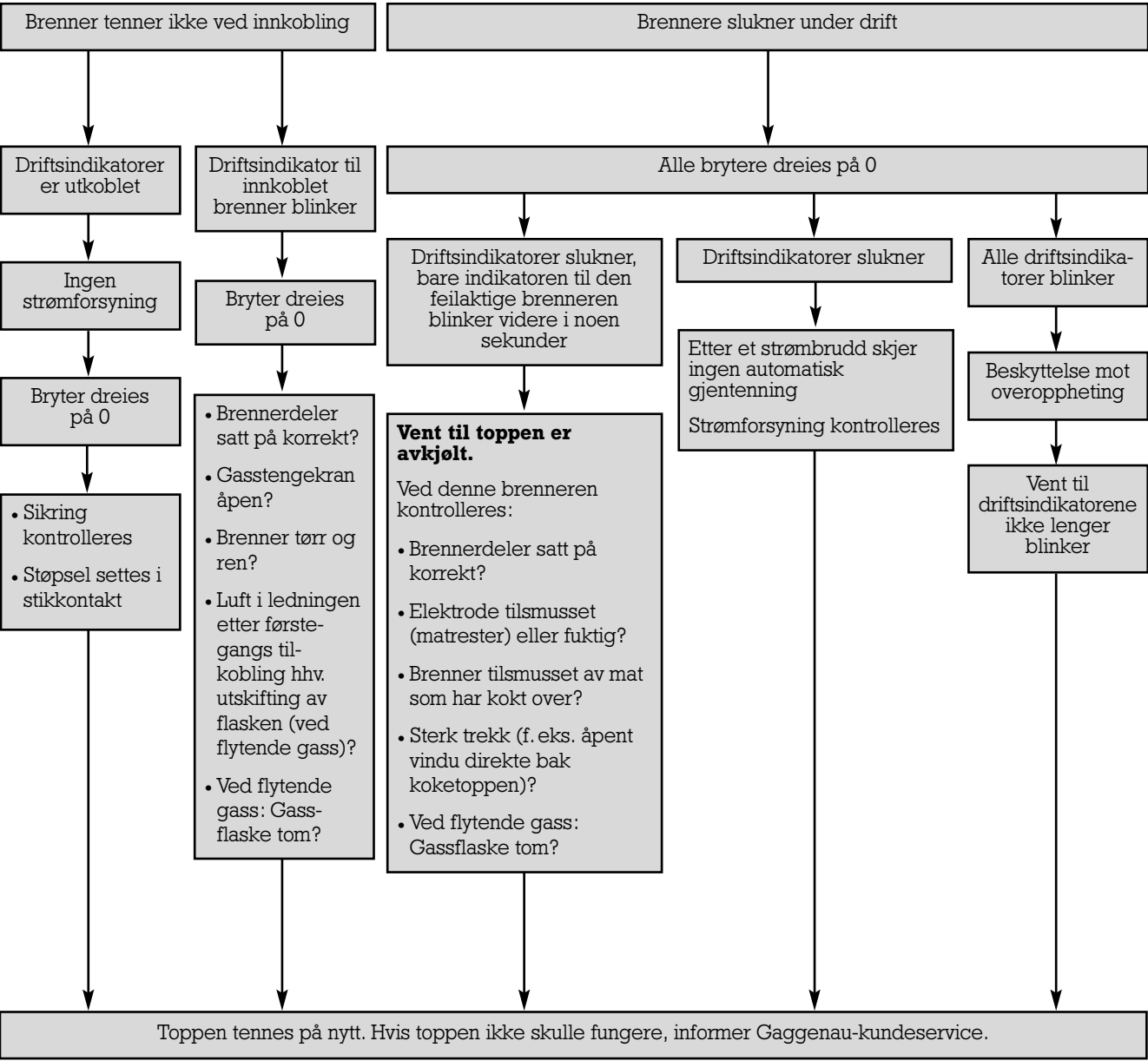
Kontroller ved en funksjonsforstyrrelse først ved hjelp av feiltabellen på side 16 om du kan fjerne feilen selv. Dersom toppen ikke fungerer, informer vennligst fagforhandleren eller den vedkommende Gaggenau kundeservice og angi apparattype (se typeskiltet).

Reparasjoner må kun utføres av autorisert fagmann for å garantere apparatets sikkerhet.

Husk at garantikravet bortfaller ved usakkyndige inngrep.

Bruk kun original-reservedeler.

10. Fjerne små feil selv



11. Tekniske data / Dysetabell

Tekniske data / gass		Gasstilkobling: Overfalsmutter R 1/2" for vinkel med R 1/2" ifølge DIN 1999 konisk sylindrisk	
Brenner:	Normalbrenner		Tekniske data / elektro
	Stor flamme	2,0 kW	
	Liten flamme	0,165 kW	
	Høykapasitets brenner		
	Stor flamme	4,0 kW	
	Liten flamme	0,165 kW	
	Wokbrenner		
	Stor flamme	5,0 kW	
	Liten flamme	0,3 kW	
	Total ytelse	17,0 kW	Gaggenau forbeholder seg retten til tekniske endringer!

Dysetabell wokbrenner				
Land	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gassfamilie	Naturgass	Naturgass	But/prop	But/prop
Gasstype	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Trykk	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Hoveddyse ute	1,55	1,70 B	1,00	0,87
Lavinnstillingsdyse ute	0,73	0,81	0,51	0,45
Hoveddyse inne	0,58	0,63	0,37	0,33
Lavinnstillingsdyse inne	0,45	0,51	0,31	0,25
Luftreguleringshylse ute [mm]	0	0	2	0
Luftreguleringshylse inne [mm]	*	*	*	*
Total ytelse	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Totalt forbruk	1,70 m³/h	1,87 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

* åpen, ikke innstillbar

Dysetabell normalbrenner				
Land	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gassfamilie	Naturgass	Naturgass	But/prop	But/prop
Gasstype	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Trykk	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Hoveddyse ute	0,98	1,05	0,64	0,57
Lavinnstillingsdyse ute	0,48	0,51	0,29	0,26
Hoveddyse inne	0,40	0,42	0,26	0,22
Lavinnstillingsdyse inne	0,36	0,40	0,22	0,21
Luftreguleringshylse ute [mm]	0	0	6 (max)	6 (max)
Luftreguleringshylse inne [mm]	*	*	*	*
Total ytelse	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Totalt forbruk	1,70 m³/h	1,87 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

* åpen, ikke innstillbar

Dysetabell høykapasitets brenner				
Land	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gassfamilie	Naturgass	Naturgass	But/prop	But/prop
Gasstype	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Trykk	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Hoveddyse ute	1,37	1,55	0,94	0,82
Lavinnstillingsdyse ute	0,59	0,65	0,40	0,35
Hoveddyse inne	0,40	0,42	0,26	0,22
Lavinnstillingsdyse inne	0,36	0,40	0,22	0,21
Luftreguleringshylse ute [mm]	0	0	0	0
Luftreguleringshylse inne [mm]	*	*	*	*
Total ytelse	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Totalt forbruk	1,70 m³/h	1,87 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

* åpen, ikke innstillbar

12. Monteringsanvisning

Viktige henvisninger

Ta hensyn til **sikkerhetshenvisninger** og **viktige henvisninger** (kapittel 1).

Installatøren er ansvarlig for at toppen fungerer feilfritt når den er kommet på plass. Han skal forklare kunden hvordan ovnen fungerer (i henhold til bruksanvisningen). Han skal også forklare for kunden hvordan man bryter strøm- og gasstilførselen til toppen, hvis dette skulle være nødvendig.

Pakk ut toppen og kontroller at det ikke er noen transportskader. Informer hvis nødvendig transportfirmaet omgående.

OBS:

Kontroller før tilkobling av apparatet om de **lokale tilkoblingsbetingelser** som gasstype, gasstrykk og nettspenning og toppens innstilling stemmer overens. Nødvendig informasjon finnes på klebeetiketten på gasstilkoblingen eller på **typeskiltet**. Denne gass-koketoppen tilsvarer kategoriene som er ført opp på typeskiltet. Typeskiltet finnes på apparatet og i tillegg på det vedlagte arket. Ved å skifte ut dysen er det mulig å stille inn hver gass-type som er oppført. Hvis dataene ikke skulle stemme overens må toppen omstilles til den nødvendige gasstypen og det eksisterende trykket.

Fordi gass-koketoppen ikke er bestemt for tilkobling til en avgassføring, vær oppmerksom på de gjeldende installasjonsbetingelser.

Toppen kan bygges inn i kjøkkeninnredninger av tre eller lignende brennbare materiale uten ekstra forholdsregler. Bakveggen må være av ikke brennbart materiale.

Det må overholdes en minste avstand på **300 mm** til varmeømfintlige møbeldeler eller vertikale flater (skapsidevegg).

Koketoppen tilsvarer apparatklassen 3 og må monteres i arbeidsbenken i henhold til monteringsskissen.

Innbygging under et overskap er ikke tillatt. Ved innbygging under en dampflette må en minste avstand på **760 mm** overholdes. Veggavslutningslister må være varmebestandige, minste avstanden mellom topp og veggavslutningslist er **30 mm**.

Monteringen og tilkoblingen av gass-koketoppen må foretas av en installatør som er godkjent av gassverket ved å ta hensyn til alle gyldige forskrifter.

Gaggenau forbeholder seg retten til tekniske endringer.

Henvisning til ventilasjon:

Dette gass-husholdnings-kokeapparatet har en merkeeffekt på 17 kW (Hs).

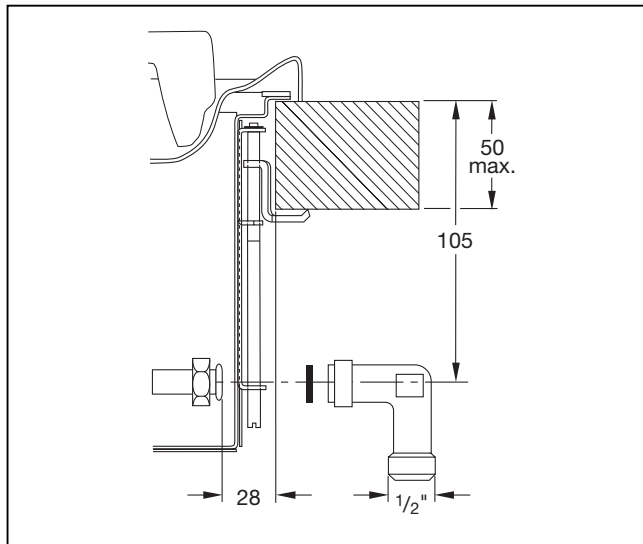
Da det ved samtidig bruk av alle kokesoner på apparatet dannes stor varme og høy fuktighet i oppstillingsrommet, må det treffes egnede tiltak for ventilasjon og avluftning.

Dette kan f.eks. oppnås ved installasjon av en damphette med avtrekksdrift som har en minimum volumetrisk fortregning på 264 m³/h (= 15 m³/h pr. kW merkeeffekt).

For ventilasjon må det finnes åpninger som en dør ut i det fri eller et vindu som kan åpnes.

Under drift av gass-husholdnings-kokeapparatet må damphetten innstilles slik at jo flere kokesoner benyttes desto større må den volumetriske fortregningen velges.

Apparattilkobling



Elektrisk tilkobling

Toppen tilkobles nettet (AC 220-240 V) med en tilkoblingskabel med jordet støpsel via en jordet stikkontakt eller koplingsboks som må være tilgjengelig etter montering av koketoppen.

Dersom strømmen til apparatet etter montering av gass-koketoppen ikke kan brytes ved å trekke støpslet ut av stikkontakten må man installere en bryter med minst 3 mm kontaktavstand. Ved tilkobling må man være oppmerksom på at tilkoblingsledningene ikke kommer i kontakt med den varme gass-koketoppen eller andre deler som er for varme.

Drei alle betjeningsknapper på 0 før koketoppen kobles til strømmettet.

Gasstilkobling

Gasstilkoblingen må være plassert slik at stengekranen er tilgjengelig og blir synlig etter åpning av skapdøren.

Toppen må med en av de vedlagte festevinklene R 1/2" (på apparatets side) med den tilhørende tetningen kobles til en fast tilkoblingsledning eller en typetilpasset gass-sikkerhetsslange i henhold til DIN 3383 del 1. Dersom gass-sikkerhetsslangen kun delvis er av metall må omgivelsestemperaturen ikke overskride 70 °K. Ved en gass-sikkerhetsslange helt av metall er den tillatte omgivelsestemperaturen 115 °K.

Flaksible ledninger må legges slik at de ikke kommer i kontakt med bevegeliger deler av kjøkkeninnretningen (f.eks. skuffer).

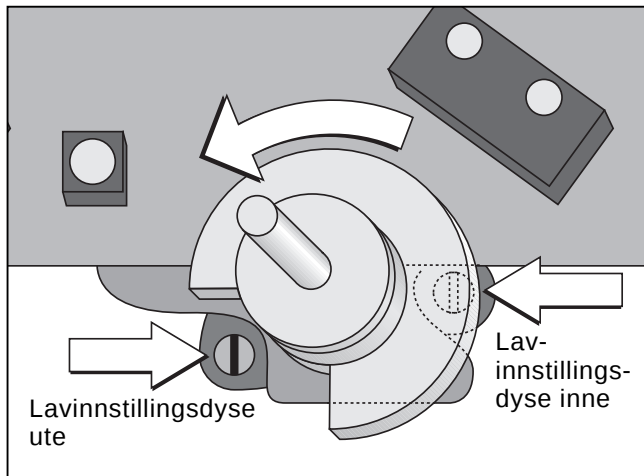
Netttilkoblingskabelen må minst være i samsvar med type H 05 V2V2 3G 0,75 eller være tilsvarende temperaturbestandig (mind. 90°C).

Netttilkoblingskabelen må bare kjøpes hos og tilsluttes av en autorisert elektriker.

Vær oppmerksom på informasjonene på typeskiltet. Koble til jordledningen. Koble tilkoblingskabelen til nettet.

Koblingstype Y: Dersom netttilkoblingskabelen er skadet må den erstattes med en spesiell netttilkoblingskabel. Netttilkoblingskabelen må kun tilsluttes av produsenten eller dens kundeservice.

Utskifting av dysen



Dyseinnstillinger se tabell side 17 - 19.

Omstilling til en annen gasstype

Omstillingen til en annen gasstype må kun gjennomføres av en autorisert fagmann.

Dyser som er nødvendig for gasstypen som skal innstilles fås som modifikasjonssett. Angi apparattype og gasstypen som finnes hos deg. Omstillingen til en annen gasstype kan gjennomføres på innebygd topp.

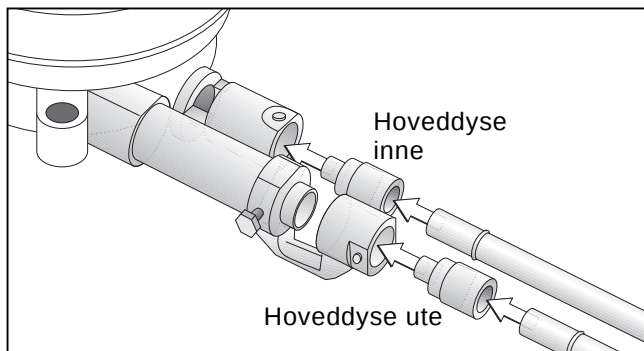
Belastning ved alle gasser

Den nominelle belastningen oppnås ved alle gasstyper og trykk ved innbygging av den passende dysen med stor og liten flamme for ønsket gasstype (se dysetabell).

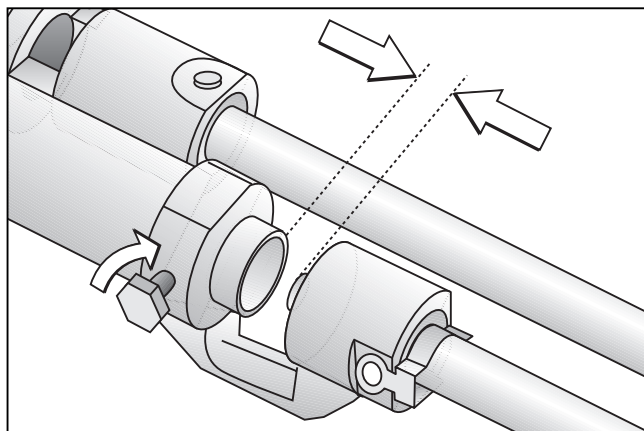
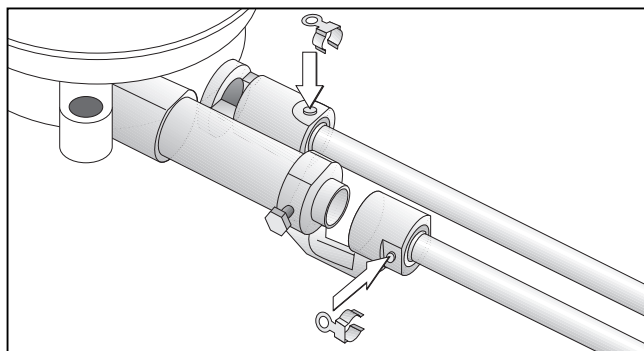
Utskifting av lavinnstillingsdyser

- Gjør toppen strømløs og steng gasstilførselen!
- Ta av gryterister, brennerdeksler, brennerringer og brennerhoder.
- Trekk av bryter. Løsne toppens festemutrer (på hver brenner 3 mutrer nøkkelvidde 7) og ta toppen forsiktig av oppover.
- Drei sort kunststoffdel slik at utsparingen er over den henholdsvis dysen. Skru dysen ut og ta den ut med en liten tang.
- Skru de nye lavinnstillingsdysene inn til anslaget i henhold til dysetabellen.

Viktig: Pass på at O-ringene ikke skades når de settes inn.

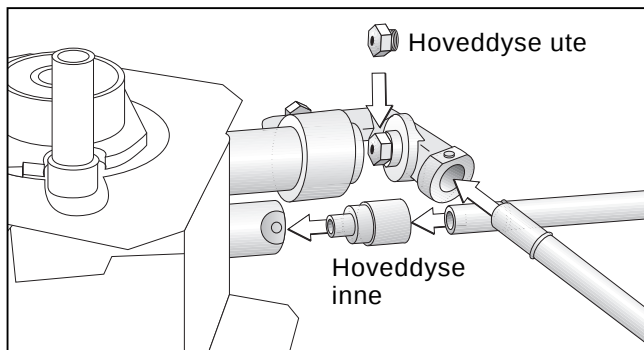


Dyseinnstillinger se tabell side 17 - 19.

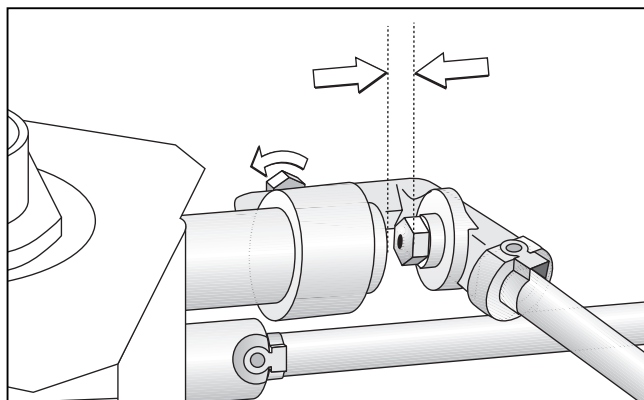
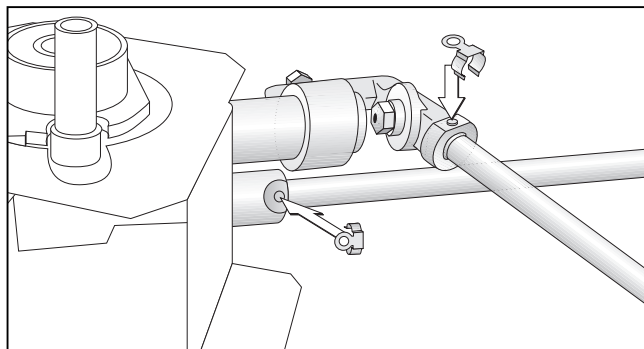


Utskifting av hoveddysene for normalbrennere og høykapasitets brennere

- Trekk av sikringsklips på brennerledninger. Elektroden kan bli tilkoblet. Skru løs brenner (Torx T20) og trekk av fra brennerledninger.
- Trekk dyser for hånd av fra brennerledningene, trekk av O-ring.
- Kontroller om O-ringen i de nye dysene er satt inn korrekt. Skyv dyser opp på brennerledningene. **Forsiktig:** Bøy ikke brennerledningene.
- Sett brennere opp på brennerledninger. Sett på sikringsklips.
- Skru fast brenner.
- Still luftreguleringshylse inn på det korrekte målet etter å ha løsnet skruen (se dysetabell). Skru skruen fast igjen.



Dyseinnstillinger se tabell side 17 - 19.



Utskifting av hoveddysene wokbrenner

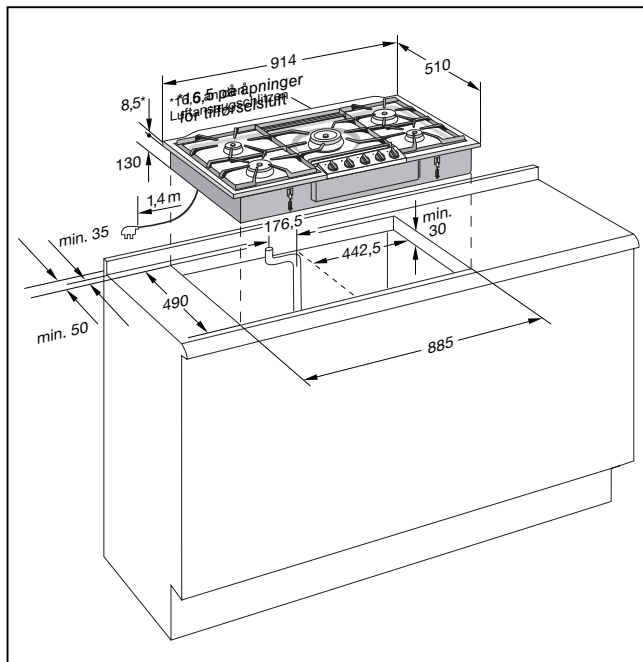
- Skru brenner løs fra husets trau (Torx T20). Løsne skruen på luftreguleringshylsen. Skyv luftreguleringshylsen helt inn. Trekk av sikringsklips på brennerledningene. Elektroden kan bli tilkoblet.
- Trekk av brennere fra brennerledninger, trekk dyse og O-ring for brenner flammekrets inne av for hånd. Skru ut dyse for utvendige brennere (nøkkelvidde 10).
- Kontroller om O-ring i den nye hoveddysen for den innvendige brenneren er satt inn korrekt. Skyv dyse opp på brennerledning. **Forsiktig:** Bøy ikke brennerledningene.
- Skru den nye hoveddysen for den utvendige brenneren inn inntil anslaget.
- Sett brennere opp på brennerledninger. Sett på sikringsklips.
- Skru brenner fast på husets trau.
- Still luftreguleringshylse inn på det korrekte målet etter å ha løsnet skruen (se dysetabell). Skru skruen fast igjen.
- Sett på toppen og skru jevnt fast.

Kontroll av funksjonen

Flammene er stilt inn riktig når gule spisser ikke er synlige og flammene ikke slukner ved rask omkobling fra stor til liten flamme.

Glem ikke å lime den nye klebeetiketten som er vedlagt dysesettet over den gamle klebeetiketten for å dokumentere omstillingen til en annen gasstype.

Innbygging av apparatet



Bemerk: Koketoppen kan bygges inn i et minst 900 mm bredt underskap. Derved er utskjæringen i arbeidsbenken litt større enn underskapets innvendige bredde. Toppen må ikke bygges inn over en skuff.

- Lag utskjæringen i arbeidsbenken. Fremgå der- ved i henhold til monteringsskisse og måltabell. **Viktig!** Vinkelen mellom snittflaten og arbeids- benken må være 90°.
- Sving traustrammere til side. Sett koketoppen med bryterpanelet fremover vannrett inn i utskjæringen.
- Rett inn koketoppen og sving traustrammerne under arbeidsbenken. Drei spennskruene jevnt fast.
- Koble toppen til gassledningen. **Bemerk:** Hvis det benyttes en fleksibel tilkoblingsledning, kan toppen tilkobles før den settes inn i arbeids- benken.
- Kontroller om gasstilkoblingen er tett.
- Koble toppen til nettet. Kontroller toppen for funksjon.
- Hvis toppen kobler ut og driftsindikatoren blinker, kan det være luft i gassledningen. Drei alle brytere på 0 og tenn brennerne på nytt (se feil- tabell, kapittel 10).

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com