

Käyttö- ja asennusohjeet

# KG 291

Kaasukeittotaso



**GAGGENAU**



<b>1. Tärkeitä vihjeitä</b>	<b>Sivu 3-4</b>
Turvallisuusseikat	Sivu 3
Ensimmäinen käyttöönotto	Sivu 3
Käyttötavat	Sivu 4
<b>2. Varusteet</b>	<b>Sivu 5</b>
Vakiovarusteet	Sivu 5
Ohjauspaneeli	Sivu 5
Polttimon osat	Sivu 5
<b>3. Toiminta</b>	<b>Sivu 6</b>
<b>4. Käyttö</b>	<b>Sivu 7-8</b>
<b>5. Säättötaulukko</b>	<b>Sivu 9</b>
<b>6. Keittoastioiden kokoa koskeva vinkki</b>	<b>Sivu 10</b>
<b>7. Wok-astian käyttöä koskeva vinkki</b>	<b>Sivu 11</b>
<b>8. Puhdistus ja hoito</b>	<b>Sivu 12-14</b>
<b>9. Huolto</b>	<b>Sivu 15</b>
<b>10. Pienet viat voi poistaa itse</b>	<b>Sivu 16</b>
<b>11. Tekniset arvot / Suutintaulukko</b>	<b>Sivu 17-19</b>
<b>12. Asennusohjeet</b>	<b>Sivu 20-26</b>
Tärkeitä vihjeitä	Sivu 20-21
Kaasuliitäntä/sähköliitäntä	Sivu 22
Suuttimen vaihto	Sivu 23-25
Laitteen asennus kaapistoon	Sivu 26

**Suuri teräksinen kaasukeittotaso - tehokasta ja nautinnollista keittämistä.**

- Keittotaso on suunniteltu niin, että työtilaa jää paljon
- Erittäin käytännöllinen, viisi keittoaluetta ja tehon tarkka hienosäätö
- Paras mahdollinen mukavuus ja turvallisuus lämpösähköön perustuvan liekinvalvonnan ja automaattisen uudelleen sytytyksen ansiosta

Ennen kuin otat laitteen ensimmäistä kertaa käyttöön, lue käyttö- ja asennusohjeet tarkoin kannesta kanteen. Ne sisältävät kaasukeittotason käyttöä, asentamista ja huoltoa koskevia tärkeitä vihjeitä.

**Ja nyt toivotamme paljon iloa ruuanlaittoon uudella kaasukeittotasollasi!**



# 1. Tärkeitä vihjeitä

## Turvallisuusseikat

Jos laite on rikki, sitä ei saa käyttää.

Kun sähkölaitteita liitetään verkkoon keittotasojen lähellä, täytyy katsoa, etteivät liitännäisjohtot kosketa kuumaa keittotasoa!

Käyttäjä on vastuussa, että laitetta käsitellään ja hoidetaan oikein.

Laitetta on pidettävä silmällä sitä käytettäessä!

Älä kytke keittoalueita päälle ilman keittoastioita. Varmista, että polttimen kannet ovat kunnolla paikallaan.

Ole varovainen, laite kuumenee käytön aikana. **Älä päästä lapsia laitteen läheisyyteen!**

Tätä laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella tai korkeapaineella oikosulun vaaran vuoksi!

Jokaisen huoltotoimenpiteen yhteydessä on laitteesta katkaistava virta. Vedä tällöin pistotulppa irti pistorasiasta tai katkaise virta sulakkeesta. Sulje kaasun tulo.

Turvallisuussyistä korjauksia saa tehdä vain valtuutettu ammattimies.

Mahdollisista vioista, jotka ovat syntyneet, kun tätä käyttöohjetta ei ole noudatettu, ei huoltotakuu vastaa.

Ole varovainen käyttäessäsi öljyä tai rasvaa. Ylikuumennut rasva ja öljy syttyy helposti. Jos ruokien valmistuksessa tarvitaan rasvaa ja öljyä, on laitetta koko ajan pidettävä silmällä.

**Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin!**

## Ensimmäinen käyttöönotto

Poista laitteen pakkausmateriaalit ja toimita ne niille tarkoitettuihin jätessäiliöihin. Huomioi, että laitteen lisätarvikkeet on pakattu kartongin pohjalle. Älä anna pakkausmateriaaleja lasten käsiin.

Ennen kuin asennat laitteen paikalleen tarkista, että se ei ole kuljetuksessa päässyt vaurioitumaan.

Laitteen saa asentaa ja liittää kaasuverkkoon vain koulutettu huoltoteknikko. Asennettaessa ja kaasuverkkoon liitettäessä täytyy noudattaa kaasun toimittajan voimassa olevia määräyksiä ja rakennussäännöksiä.

Kuin liität laitteen sähköverkkoon, kierrä ensin kaikki säätönupit 0-asentoon.

Laitteen sarjanumeron löydät oheisesta tyyppikilvestä. Tallenna tyyppikilpi yhdessä käyttö- ja asennusohjeiden kanssa.

Lue käyttöohje tarkoin kannesta kanteen ennen kuin keittotaso otetaan käyttöön.

Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Siten ei pääse syntymään häiritseviä hajuja ja laite on puhdas käyttöönotettavaksi. (Katso kohtaa "Puhdistus ja hoito".)

---

## Käyttötavat

Laitte on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalouksissa eikä sitä saa ottaa muunlaiseen käyttöön.

Käytä konetta vain ruuan valmistukseen. Konetta ei voi käyttää esim. huoneen lämmittämiseen!

Kaasukieltotasoä käytettäessä huoneilma lämpenee ja kostuu. Huoneessa, johon kaasukeittotaso on sijoitettu, on oltava hyvät tuuletusmahdollisuudet! Huolehdi huonetilan tuuleuksesta. **Varmista, että tuuletustiet ovat auki.** Jos kaasukeittotasoä käytetään yhtämittaisesti pitempään ja keitetään useammalla keittoliekillä, on tärkeätä tuulettaa hyvin, esim. avaamalla ikkuna tai ovi tai käynnistämällä liesituuletin.

**Huonetilan hyvä tuuletus on taattu, jos huonetila, johon laite on sijoitettu, on vähintään 35 m<sup>3</sup> ja siinä on ulos johtava ovi tai ikkuna, jonka voi avata.**

Pidä laitteen takapinnassa olevat tuloilma-aukot avoimina ja puhtaina.

**Älä kytke keittoaluetta päälle ilman keittoastioita. Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai pannuja.**

Patojen, pannujen ja grillikivien käyttäminen siten, että kuumentaminen tapahtuu useammalla polittimolla yhtä aikaa on kielletty, koska kaasukeittotaso voi siten kuumeta yli sallitun määrän.

Ei ole suositeltavaa käyttää kattiloita, jotka ovat läpimitaltaan pienempiä kuin **90 mm** tai suurempia kuin **280 mm (320 mm WOK-polttimolla)**. Mikäli joudut käyttämään suurempia kattiloita, varmista että etäisyys keittoastiasta lähimpään palonarkaan kalusteeseen on vähintään **50 mm**.

Vähimmäisetäisyyden keittoastian ja säätönupin tai ohjauspaneelin välillä on oltava **50 mm**. Keittoastia ei saa olla suoraan ohjauspaneelissa kiinni.

Jos nostat keittoastian vähäksi aikaa pois keittoliekillä, säädä liekki pieneen tehoasentoon. Siten työskentely avoimen liekin ääressä on turvallisempaa ja sen lisäksi säästät kaasua ja suojelet luontoa.

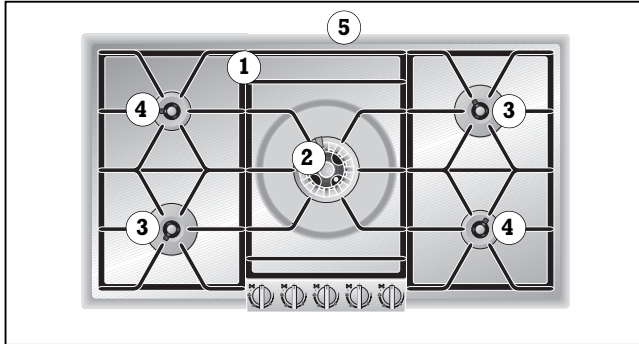
Jos kaasukeittotaso on sijoitettu liesituulettimen alle, on päällekytketyllä keittoliekillä aina pidettävä keittoastiaa. Muutoin kuumuus voi vaurioittaa liesituulettimen osia tai rasvasuodatin voi syttyä palamaan. **Jos käytetään liesituuletinta, jossa on poistoilmakäyttö, on huolehdittava riittävästä tuloilmasta.**

Laitetta ei voi käyttää **sähkökatkoksen** aikana.

Käyttöhäiriöiden sattuessa ota yhteys laitteen myyntiliikkeeseen tai Gaggenau Serviceen!

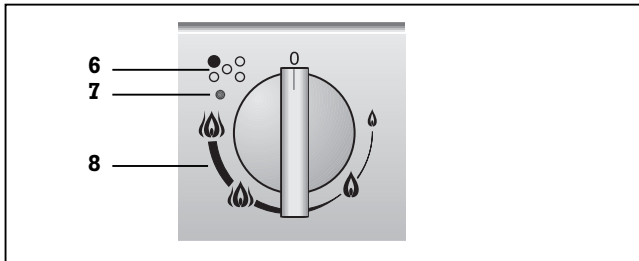
## 2. Varusteet





### Vakiovarusteet



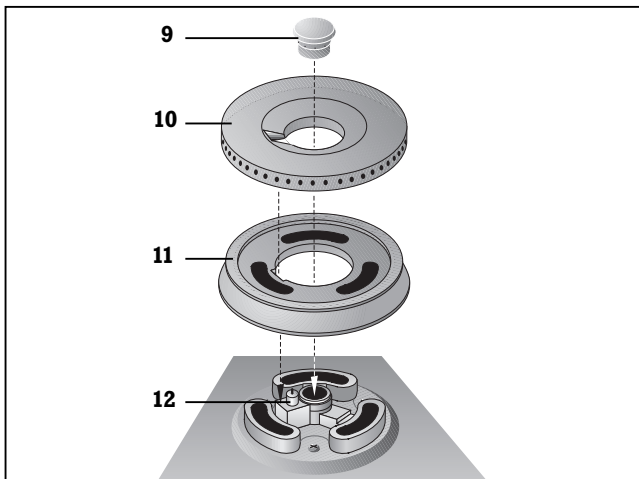
- 1** Ritilä  
(3-osainen, vasen ja oikea osa samanlaiset)
- 2** Tehopolttimo (Wok) 5 kW
- 3** Tehopolttimo 4 kW
- 4** Normaaliolttimo 2 kW
- 5** Ilmarako

### Ohjauspaneeli



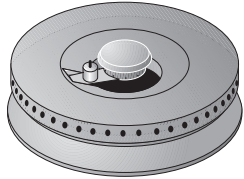
- 6** Keittoalueen valitsin
- 7** Näyttö
- 8** Liekkien säätösymbolit:
  - 0** Pois
  -  Isosäätö - ulko- ja sisärenkaan liekki
  -  Piensäätö - ulkorenaan liekki  
Isosäätö - sisärenkaan liekki
  -  Pois - ulkorenaan liekki  
Isosäätö - sisärenkaan liekki
  -  Pois - ulkorenaan liekki  
Piensäätö - sisärenkaan liekki

### Polttimon osat

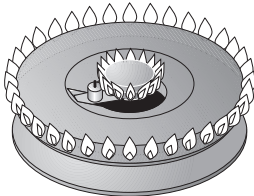


- 9** Polttimokansi
- 10** Polttimorengas
- 11** Polttimopää
- 12** Automaattisen sytytyksen elektrodi,  
liekintunnistin ja liekinvalvonta

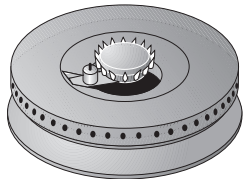
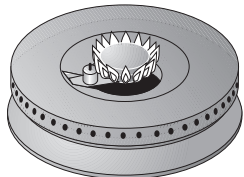
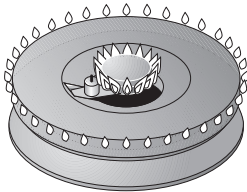
### 3. Toiminta



**Pois**



**Ylin teho**



**Alin teho**

Kaasukeittotasossa on kaksi normaalipolttimoa, kaksi tehopolttimoa ja yksi Wok-polttimo.

Laitteen valitsimet on suunniteltu niin, että niitä voi käyttää yhdellä kädellä. Laitteessa on myös liekin-tunnistin ja automaattinen uudelleen sytytin.

Sytytys käynnistyy säätönappia kiertämällä. Mikäli liekki sammuu käytössä, syttyy se automaattisesti uudelleen.

Häiriön sattuessa laite katkaisee kaasun tulon, siten estetään palamattoman kaasun virtaaminen ulos.

Kypsennystehojen säätö voimakkaasta mietoon kuumuuteen tapahtuu portaattomasti.

Kokonais-nimellislämpökuormitus on:

17,0 kW suhteessa polttoarvoon  $H_S^*$

15,3 kW suhteessa teholliseen lämpöarvoon  $H_i$

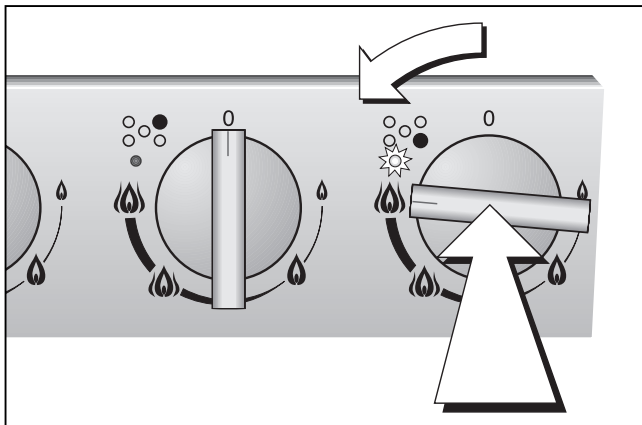
Mainittu nimelliskuormitus on määritelty kiinteiden suuttimien asennuksella.

Vaihto toiseen kaasutyyppiin tapahtuu vaihtamalla suuttimet (pää-/piensäätösuuttimet (katso suutin- taulukko s. 17 - 19).



## 4. Käyttö

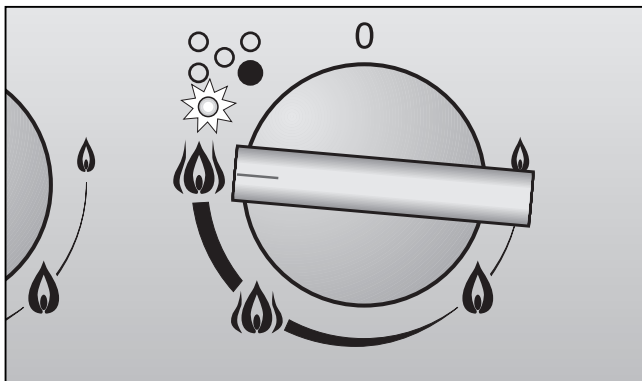
Keittoliekin saa sytyttää vain, jos kaikki polttimon osat ovat kuivat ja oikein asennetut. Muutoin voi syntyä toimintahäiriöitä tai laite kytkeytyy pois päältä.



### Päällekytkentä

- Aseta sopivan kokoinen keittoastia keittoalueelle.
- Paina kyseisen polttimon säätönappia ja kierrä säätönappia vasempaan haluamaasi asentoon symbolien ☀ ja 🔥 välille. Kaasuliekki syttyy automaattisesti.
- Mikäli asetat suuria kattiloita polttimolle, tulisi sytytyksen tapahtua piensäädöllä.
- Joka kerta kun kaasukeittotasoa polttimo kytetään päälle tapahtuu automaattinen käyttötesti. Kaikki elektrodit aktivoituvat ja valitsemasi keittoalue syttyy muutaman sekunnin kuluttua. Jos kytket päälle vielä muita keittoalueita, aktivoituu vain kyseinen elektrodi.
- Kaasukeittotasoa päälle kytkettäessä avautuu sähköisesti ohjattu kaasun tulo, tällöin kuuluu lyhyt ääni. Tämä on aivan normaalia.

Kiertämällä säätönappia hitaasti voidaan liekkiä säätää portaattomasti ylimmän ja alimman tehon välillä.



### Näyttö

Säätönupin vieressä oleva näyttö palaa, kun keittoalue on käytössä ja liekki palaa.

Mikäli liekki sammuu käytössä (esim. voimakkaan ilmavirran ansiosta) syttyy keittoalue automaattisesti uudelleen.

Mikäli keittoalueen liekki ei kuitenkaan syty automaattisesti uudelleen (esim. polttimolle ylikiehuneen ruuan ansiosta), kytkee laite kaikki polttimot pois päältä ja päällekytkettynä olleiden keittoalueiden näytöt vilkkuvat. Kierrä kaikki säätönupit

0-asentoon. Kaikki muut vilkkuvat näytöt sammuvat, paitsi kyseessä olevan polttimon näyttö. Tämä vilkkuu vielä muutaman sekunnin ajan. Anna laitteen jäähtyä ja tarkista sitten ovatko tämän kyseisen polttimon osat asennettu oikein paikalleen. Tarkista onko polttimo tai elektrodi likaiset (katso häiriötaulukko sivu 16).

**Vihje:** Mikäli yhden polttimon kohdalla on tapahtunut käyttöhäiriö, voit käyttää muita keittoalueita edelleen, kuitenkin vasta sen jälkeen, kun kaikki säätönupit on kierretty 0-asentoon.

**Jos sytytät kylmän olevan laitteen yläsädölle huomioi seuraavaa:** Käytetystä kaasutyyppistä ja kaasun paineesta riippuen on mahdollista, että elektrodi aktivoituu, vaikka liekki jo palaa, ja sulkeutuu sitten.

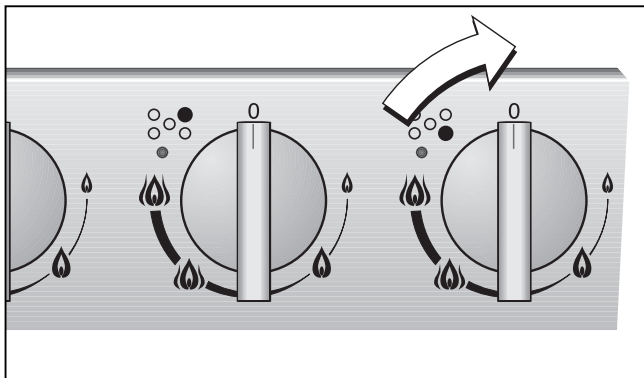
Kierrä kaikki säätönupit 0-asentoon. Kierrä sitten kyseessä olevan keittoalueen säätönuppi jollekin piensädölle (**ei** yläsädölle) ja odota 30-60 sekuntia, kunnes polttimo on lämmennyt.

Nyt voit käyttää laitetta totuttuun tapaan.







### **Poiskytkentä**

Kierrä kaikkia säätönuppeja pohjaan asti 0-asentoon.

Kun kaikki säätönupit on kierretty 0-asentoon, katkeaa laitteesta sähköohjattu kaasun tulo.



## 5. Säätötaulukko

Säätö- alue	Kypsennystapa	Esimerkkejä
Ylin teho 	Kuumentaminen Ruskistaminen Kuumentaminen Kiehauttaminen Blancheeraus	Vesi Liha Rasva, nesteet Keitot, kastikkeet Vihannekset
 - 	Paistaminen Ruskistaminen Paahtaminen Paistaminen Jatkokiehutus ilman kantta Jatkokypsytyt ilman kantta	Liha, kala, perunat Jauhot, sipulit Mantelit, korppujauhot Jauhoruuat, munaruuat Nesteet Pyörykät, siskonmakkarat, keittovihannekset, keittoliha
 - 	Suurustaminen Jatkokiehutus kantta käyttäen Keittää höyryssä Höyryttäminen Muhentaminen	Jälkiruuat, kastikkeet Pastat, keitot, kastikkeet Vihannekset, perunat, kala Vihannekset, hedelmät, kala Gulassi, kääryleet, paisti, vihannekset
Alin teho 	Sulattaminen Turvottaminen Lämmittäminen	Pakasteet Riisi, palkokasvit Keitot, vihannekset kastikkeessa

Ylimmälle tehotasolle säädetään vain halutun lämpötilan saavuttamiseksi. Sen jälkeen säädetään aina takaisin alemmalle tehotasolle.

Sisäringin teho on sama normaali- ja tehopolttimossa.

Taulukon arvot ovat vain ohjearvoja, koska lämmön tarve vaihtelee ruoan lähtölämmöstä ja keittioastian koosta ja tilavuudesta riippuen.

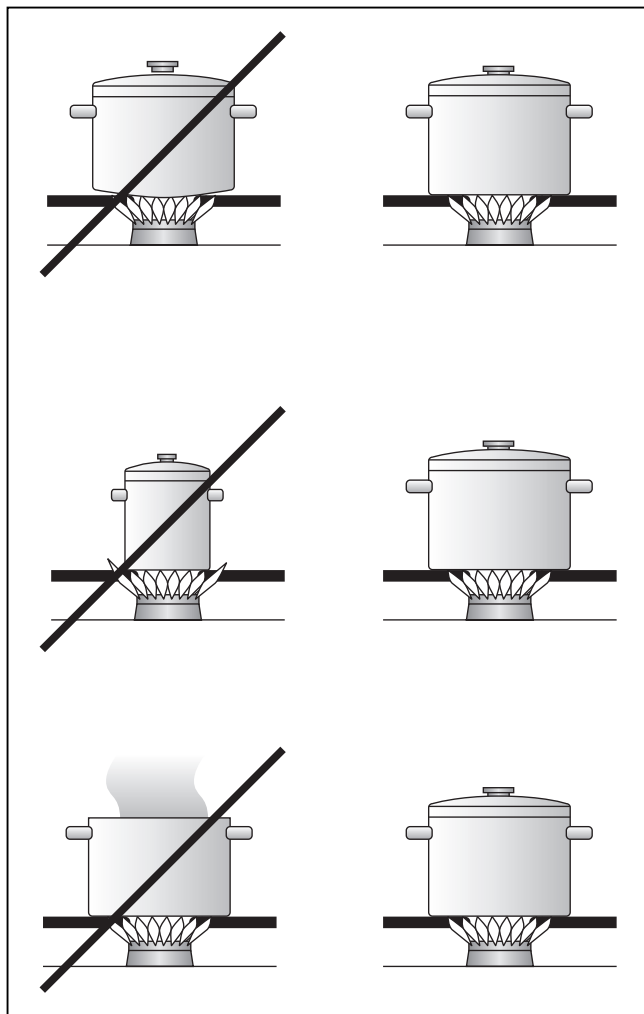
Koska laitteen lämpöteho on suuri, kuumenee rasva ja öljy nopeasti. Älä poistu paikalta ruokia paistaessasi, rasva voi syttyä tuleen ja paistokset palaa pilalle.

Kypsennä ruuat, joiden kypsytyisaika on pitempi, mieluummin takimmaisella lämpöalueella.

Käytä suurien määrien kuumentamiseen, friteeraukseen ja ruskistamiseen tehopolttimoa tai Wok-polttimoa.

## 6. Keittoastioiden kokoa koskeva vinkki

KG 291	Suosittelava keittoastia	Vähimmäis-koko
Normaalipolttimo	200 - 240 mm	90 mm
Suurpolttimo	240 - 280 mm	90 mm
Suurpolttimo (Wok)	240 - 320 mm	160 mm



Ei ole suositeltavaa käyttää kattiloita, jotka ovat läpimitaltaan pienempiä kuin **90 mm** tai suurempia kuin **280 mm (320 mm WOK-polttimolla)**. Mikäli joudut käyttämään suurempia kattiloita, varmista että etäisyys keittoastiasta lähimpään palonarkaaseen kalusteeseen on vähintään **50 mm**.

Vähimmäisetäisyyden keittoastian ja säätönupin tai ohjauspaneelin välillä on oltava **50 mm**. Keittoastia ei saa olla suoraan ohjauspaneelissa kiinni.

Huomioi kattiloita ostaessasi, että niiden ilmoitettu läpimitta voi tarkoittaa yläreunan läpimittaa, joka on useasti suurempi kuin pohjan läpimitta.

Huomioi valmistajan antamat tiedot! Käytä keittoastioita, joissa on maininta "kaasukeittimiin sopivia". Käytä keittoastioita, joissa on kuumenemattomat kahvat.

Käytä paksupohjaisia keittoastioita, koska lämpöjakauma on siten varsinkin alhaisella tehonsäädöllä huomattavasti tasaisempi. Mitä sopivamman kokoisia läpimitaltaan kattilat ovat keittoalueen kokoon nähden, sitä tehokkaammin tulee kaasuliekin tuottama lämpö käytetyksi ja samalla tulee säästetyksi energiaa.

Aseta keittoastia keskelle keittoaluetta. Siten on lämmönjakauma tasaisempaa. Kattilan pohjan tulisi peittää liekki.

Keittoastioiden tulee on suorassa ja tukevasti ritilän päällä. Pannujen varsi tulee kääntää taaksepäin, jotta se ei ylety keittotason reunan yli. Keittoastian pohjan tulee olla tasainen, jotta astia pysyy tukevasti ritilän päällä.

Käytä sopivan kokoista kantta. Se lyhentää kypsennysaikaa. Lasikantisissa keittoastioissa on se etu, että niissä ei tarvitse nostaa kantta kypsytysprosessin seuraamiseksi.

## 7. Wok-astian käyttöä koskeva vinkki

### Vokki-pata ja lisätarvikkeet

(eivät sisälly toimitukseen)

- Alkuperäisvokki on ihanteellisin vokki-pata kaasukeittoliekkiinne.
- Vokki-pata on ontto puoliympyrä, jossa on pitkä varsi tai puukahva. Vokissa on pyöristetty pohja ja vinosti aukeavat seinämät. Ohut teräs johtaa kuumuuden nopeasti ruokiin. Myöskin jäähtyminen tapahtuu nopeasti, täten säätäminen kuumasta kylmään voidaan tehdä nopeasti. Kypsyttävä ruoka ei siten ole vaarassa ylikypsyä.
- Vokki-pata neljään hengelle on läpimitaltaan 35 - 40 cm.
- Varmista, että pyöreäpohjainen Wok-astia on keitettäessä tukevasti rutilän päällä.
- Vokki-pata voi olla valmistettu eri materiaaleista. Valurautaiset vokki-padat ovat tukevampia ja niissä lämpö varastoituu pitempään.
- Kansi on pyöreä ja korkea. Sitä käyttämällä voit myös höyryttää ja kypsentää muhentamalla.
- Puolipyöreä ristikko ripustetaan vokin reunaan. Siinä voi höyryttää ruoka-aineiksi, pistää friteeratut ruuat tippumaan tai pitää ruokia lämpimänä.
- Käytä chania (pyöristetty lasta) tai puista pannulastaa.
- Ota ruoka vokista kauhalla.
- Käytä siiviläkauhaa, kun otat friteerattuja tuotteita rasvasta tai suurempia paloja kastikkeesta.
- Höyryttämiseen voit käyttää bambukoreja.

### Vokki-padassa keittäminen

Vokki-padassa voit paistaa, höyryttää, friteerata, muhentaa ja keittää "normaalisti".

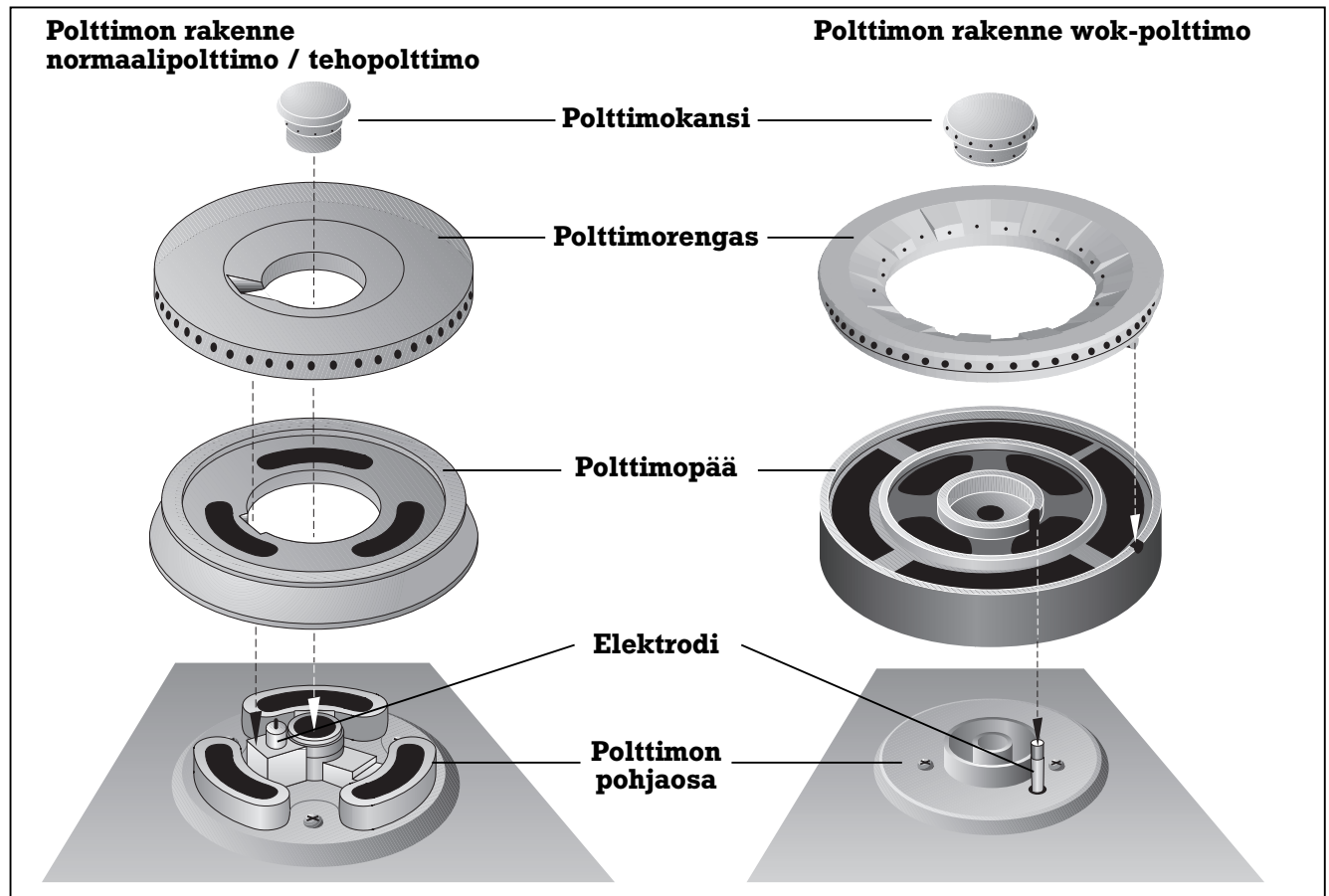
Erityistä vokki-padassa kypsentämisessä on liikkeessäpaistaminen. Pieniksi paloittelut ruoka-aineet kypsennetään kovassa kuumuudessa mahdollisimman lyhyesti koko ajan sekoittaen. Suuressa, pyöreässä pannussa voi helpommin kuin tavallisessa pannussa sekoittaa nopeasti ja käännellä ruokia. Sekoittamalla estetään ruokien palaminen pohjaan. Ylimmäraainen öljy valuu keskelle. Hetkessä syntyy herkullinen paistospinta, lihan huokoset sulkeutuvat, liha säilyttää mehukkuutensa. Vihannekset säilyttävät luonnolliset arominsa samoin kuin niiden niin terveelliset vitamiinit.

Tärkeää! Kypsentäminen käy niin nopeasti, että on paras varata kaikki tarvikkeet valmiiksi kypsentämistä varten. On myös tärkeää noudattaa oikeaa järjestystä ruokien kypsentämisessä. Ensinnä pistetään vokiin ruoka-aineet jotka vaativat pitemmän kypsentämisaajan. Tällaisia ovat esim. kovakuituiset vihannekset kuten porkkana. Pehmeämmät vihannekset kuten sienet tai idut pistetään viimeisenä pataan kypsymään.

#### Toimi näin:

- Pane vokki-pataan öljy ja levitä se vokiin kääntelemällä padan reunoihin. Suosittelemme maapähkinäöljyä tai soijaöljyä.
- Kuumenna öljy vähän alle savuamispisteen ja aloita vasta sitten liikkeessäpaistaminen.
- Leikkaa kypsennettävät ruoka-aineet tasaisen kokoisiksi, keskisuuriksi paloiksi, liian pienet palat voisivat palaa pohjaan kiinni.
- Jos valmistat suurempia määriä lisää elintarvikkeet pikku hiljaa vokki-pataan, muutoin paistaminen ei ole niin tehokasta.
- Valmiita ruokia voi pitää lämpimänä piensäädöllä. Puhdista joka käytön jälkeen vokki-padan reunat ja voitele ne öljyllä. Siten estetään padan ruostumisen.

## 8. Puhdistus ja hoito



**Huomio:** Tätä laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella tai korkeapaineella oikosulun vaaran vuoksi!

**Varo polttamasta itseäsi! Anna laitteen ennen puhdistusta ensin jäähtyä. Älä kytke keittotasoa koskaan päälle puhdistuksen aikana.**

Pidä laitteen takana olevat **ilmaraot** puhtaana. **Ilmarakoja** ei saa peittää.

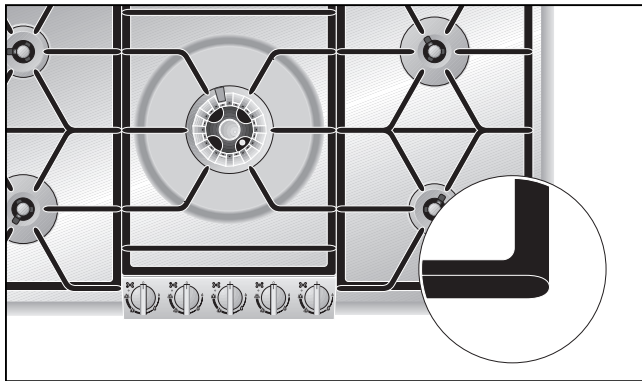
Polttimon (polttimokansi, liekkirinki ja polttimopää) metallinen väri muuttuu käytössä tummemmaksi. Tällä seikalla ei ole vaikutusta käyttötehoon.

Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käytön jälkeen.

Älä käytä puhdistukseen hankausaineita tai syövyttäviä puhdistusaineita (esim. uunisuihkeita) eikä myöskään typpipitoisia kiilloitusaineita! Älä käytä myöskään naarmuttavia puhdistussieniä.

### **Anna laitteen ennen puhdistusta ensin jäähtyä!**

- Irrota ensin molemmin käsin nostamalla yksi sivummaisista **ritilöistä** (Varo naarmuttamasta keittotasoa). Nosta sitten muut ritilät ylös.
- Irrota **polttimokansi, polttimorenkaat ja polttimopää**.
- **Tärkeää!** Puhdista polttimon osat vasta kun ne on jäähtyneet!



- Ota hieman vettä ja tiskiainetta ja liuota ensin **kiinnipalanut lika** irti. Siten itsepintainenkin lika irtoaa helpommin. Älä käytä hankausaineita tai naarmuttavia puhdistussieniä.
- Ota vain pieni määrä vettä keittotason pinnan puhdistukseen ja varo, että vettä ei pääse polttimon sisäosiin.
- Kuumuuden ansiosta voi teräksen pintaan syntyä läiskiä. **Älä yritä poistaa niitä hankaamalla**, pinta voi muutoin vaurioitua. Levitä keittotason pinnalle (ei ohjauspaneelille!) tasaisesti teräspintojen puhdistukseen sopivaa puhdistusainetta. Siten pinta säilyy tasaisen puhtaana ja hoidettuna.
- Kuivaa polttimon osat. Laitteen saa ottaa käyttöön vain, jos kaikki osat ovat kuivia. Kosteat polttimon osat saattavat aiheuttaa syttymisvaikeuksia tai vaikuttaa liekin tasaisuuteen.
- Asennettaessa polttimoa takaisin on polttimorengas ja polttimopää asetettava siten polttimon päälle, että kiinnityskärjet napsahtavat vastaaviin aukkoihin.
- **Tärkeää: Aseta ensin keskimäinen ritilän osa paikalleen (huomioi, että se tulee oikeaan asentoon keskelle polttimoa) ja sen jälkeen sivummaisesta ritilän osat. Huomioi tällöin, että sivummaisten ritilöiden pyöristetyn kulmat tulevat ulkoreunoihin.**

Osa / materiaali	Suosittelava puhdistustapa	Huomioi allaolevat seikat!
Ohjauspaneeli (pintakäsitelty alumiini)	Käytä kuumaa vettä, tiskiainetta ja riepua. Rasvaroiskeet voi puhdistaa kaupasta saatavalla alumiinin puhdistusaineella. Varmista, että käyttämäsi puhdistusaine ei naarmuta ohjauspaneelia.	Älä käytä vahvoja emäksisiä puhdistusaineita. Ne voivat jättää pintaan vaaleita läiskiä!
Säätönupit (himmeäpintainen kromaus)	Kuumalla vedellä, tiskiaineella ja rievulla.	Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi.

**Jatkuu seuraavalla sivulla.**

Osa / materiaali	Suosittelava puhdistustapa	Huomioi allaolevat seikat!
Ritilä (valuteräksinen, emaloitu)	Irrota puhdistusta varten. Liuota ensin tiskialtaassa. Puhdista tiskiaineella tiskiharjaa käyttäen.	Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi. Kiinnijuuttunut lika tulee ensin liottaa irti tiskialtaassa. Hankausaineet vahingoittavat emalipinnan.
Polttimokansi, polttimorengas, polttimopää (messinki)	Poista pahimmat liat kostealla rievulla ja tiskiaineella. Käytä messingin kiillotusainetta saadaksesi alkuperäisen metallisen kiillon.	Ei sovi puhdistettavaksi tiskikoneessa. Huomioi, että aukot eivät ole tukkeutuneet. Varo hukkaamasti pienosia.
Wok-polttimopää (valuteräksinen, emaloitu)	Puhdista tiskiharjalla ja tiskiaineella.	Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi.
Elektrodi	Puhdista harjalla, hienolla hiomapaperilla tai hankaussienellä.	Likaiset elektrodit voivat aiheuttaa sytytys tai liekinvalvonta häiriöitä. Elektrodi vaurioituu herkästi, puhdista varoen kiertämättä tai muutoin vahingoittamatta. <b>Varo:</b> älä kytke keittotasoa koskaan päälle puhdistuksen aikana.
Keittotason pinta (jaloteräksinen, kuulapuhallettu tai harjakiillotettu)	Kuumalla vedellä, tiskiaineella tai rievulla. Kiinnipalaneet liat kannattaa ensin pehmittää miedolla tiskivedellä. Tämän jälkeen on keittotaso kuivattava heti pehmeää riepua käyttäen, jotta ei pääse syntymään veden jättämiä läiskä. Mikäli keittotaso on pahasti likainen, voit tilata teräksen puhdistusainetta (tilausn:ro 310631). <b>Varo:</b> Polttimon alaosien kautta ei saa päästä vettä laitteen sisäosiin.	Naarmuuntumisen välttämiseksi on keittotason harjakiillotettu pinta pyyhittävä aina harjakiillotuksen suunnassa. Pintaan voi syntyä vaaleita läiskä, mikäli likaa poistettaessa poistetaan myös luonnollisesti syntynyt oksidointipinta. Keittotason pinnan luonnollinen teräksinen väri säilyy, kun levität keittotason koko pintaan puhdistuksen jälkeen tasaisen kerroksen kaupasta saatavaa nestemäistä teräspintojen hoitoainetta. Poista keittotasolta aina heti siihen joutuneet ruoka-aineet tai suola. <b>Tärkeää:</b> Jotkut teräksen puhdistusaineet naarmuttavat pintaa. Kloori ja klooripitoiset puhdistusaineet syövyttävät teräspintaa. Lue tarkkaan mitä aineosasia puhdistusaineet sisältävät.



**Jokaisen huoltotoimenpiteen yhteydessä on laitteesta aina ensin katkaistava virta ja kaasun tulo.**

Tarkista mahdollisten toimintahäiriöiden yhteydessä ensin onko sähkön ja kaasun tulo kunnossa.

Sähkökatkoksen aikana ei kaasukeittotasoa voi ottaa käyttöön.

Mikäli sähkökatkos tapahtuu keittotason ollessa päällekytkettynä, kierrä kaikki säätönupit 0-asentoon. Kun keittotaso kytketään sähkökatkoksen jälkeen taas päälle, on kaikki säätönupit ensin kierrettävä 0-asentoon ja vasta sen jälkeen halutulle tehotasolle.

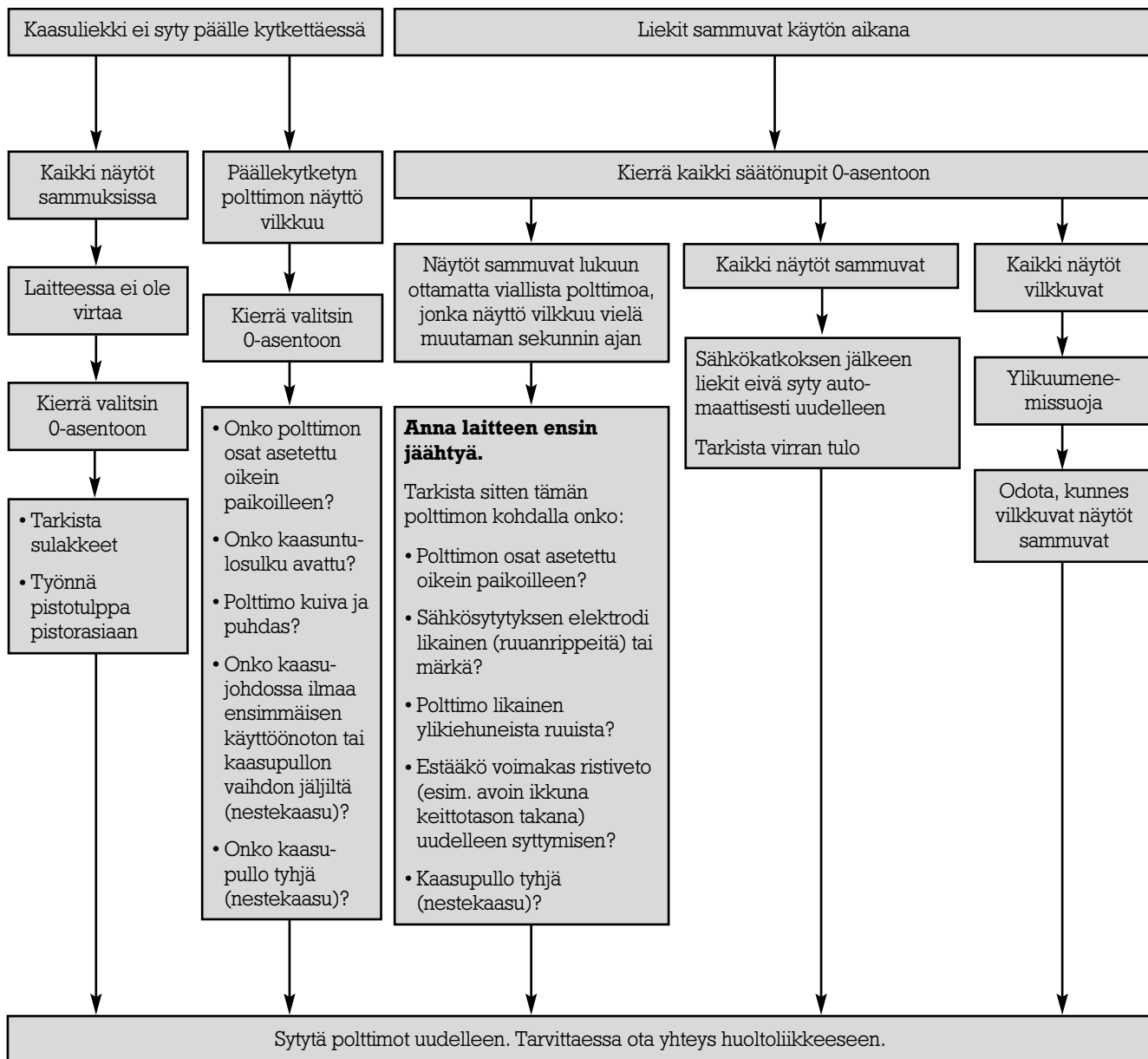
Tarkista häiriön sattuessa ensin sivulla 16 olevasta häiriötaulukosta, voitko itse poistaa häiriön. Jos laite ei kuitenkaan toimi, on otettava yhteys laitteen myyntiliikkeeseen tai huoltoliikkeeseen. Ilmoita tällöin tyyppikilvessä olevat tiedot.

Turvallisuussyistä saa korjaukset suorittaa vain valtuutettu huoltoasentaja.

Huoltotakuu ei koske vahinkoja, jotka ovat syntyneet, kun tämän käyttöohjeen neuvoja ei ole noudatettu.

Käytä vain alkuperäisvaraosia.

# 10. Pienet viat voi poistaa itse



# 11. Tekniset arvot / Suutintaulukko

## Tekniset arvot / kaasu

<b>Polttimo:</b>	<b>Normaalipolttimo</b>	
	Ylin teho	2,0 kW
	Alin teho	0,165 kW
	<b>Tehopolttimo</b>	
	Ylin teho	4,0 kW
	Alin teho	0,165 kW
	<b>Wok-polttimo</b>	
	Ylin teho	5,0 kW
	Alin teho	0,3 kW
	<b>Kokonaisteho</b>	17,0 kW

**Kaasuliitäntä:** Hattumutteri R 1/2" liittämeen R 1/2" DIN 1999 kartiomainen sylinterimäinen

## Tekniset arvot / sähkö

<b>Energiankulutus</b>	15 W
<b>Jännite</b>	220-240 V
<b>Taajuus</b>	50-60 Hz

**Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin.**

## Suutintaulukko wok-polttimo

Maat	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
<b>Kaasuperhe</b>	Maakaasu	Maakaasu	But/prop	But/prop
<b>Kaasutyyppi</b>	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
<b>Paine</b>	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
<b>Pääsuutin ulko</b>	1,55	1,70 B	1,00	0,87
<b>Pientehosuutin ulko</b>	0,73	0,81	0,51	0,45
<b>Pääsuutin sisä</b>	0,58	0,63	0,37	0,33
<b>Pientehosuutin sisä</b>	0,45	0,51	0,31	0,25
<b>Ilmansäätöholkki ulko [mm]</b>	0	0	2	0
<b>Ilmansäätöholkki sisä [mm]</b>	*	*	*	*
<b>Kokonaisteho</b>	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
<b>Kokonaiskulutus</b>	1,70 m <sup>3</sup> /h	1,87 m <sup>3</sup> /h	1240 g/h	1240 g/h

\* auki, ei säädettävissä

### Suutintaulukko normaalipolttime

Suutintaulukko normaalipolttime				
<b>Maat</b>	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
<b>Kaasuperhe</b> <b>Kaasutyyppi</b> <b>Paine</b>	Maakaasu H / E / L (G 20/25) 20/25 mbar	Maakaasu LL (G 25) 20 mbar	But/prop 3 + (G30/31) 28-30/37 mbar	But/prop (G30/31) 50 mbar
<b>Pääsuutin ulko</b> <b>Pientehosuutin ulko</b>	0,98 0,48	1,05 0,51	0,64 0,29	0,57 0,26
<b>Pääsuutin sisä</b> <b>Pientehosuutin sisä</b>	0,40 0,36	0,42 0,40	0,26 0,22	0,22 0,21
<b>Ilmansäätöholkki ulko</b> <b>[mm]</b>	0	0	6 (max)	6 (max)
<b>Ilmansäätöholkki sisä</b> <b>[mm]</b>	*	*	*	*
<b>Kokonaisteho</b> <b>Kokonaiskulutus</b>	17 kW 1,70 m <sup>3</sup> /h	17 kW 1,87 m <sup>3</sup> /h	17 kW 1240 g/h	17 kW 1240 g/h

\* auki, ei säädettävissä

### Suutintaulukko tehopolttimo

Suutintaulukko tehopolttimo				
<b>Maat</b>	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
<b>Kaasuperhe</b>	Maakaasu	Maakaasu	But/prop	But/prop
<b>Kaasutyyppi</b>	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
<b>Paine</b>	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
<b>Pääsuutin ulko</b>	1,37	1,55	0,94	0,82
<b>Pientehosuutin ulko</b>	0,59	0,65	0,40	0,35
<b>Pääsuutin sisä</b>	0,40	0,42	0,26	0,22
<b>Pientehosuutin sisä</b>	0,36	0,40	0,22	0,21
<b>Ilmansäätöholkki ulko [mm]</b>	0	0	0	0
<b>Ilmansäätöholkki sisä [mm]</b>	*	*	*	*
<b>Kokonaisteho</b>	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
<b>Kokonaiskulutus</b>	1,70 m <sup>3</sup> /h	1,87 m <sup>3</sup> /h	1240 g/h	1240 g/h

\* auki, ei säädettävissä

## 12. Asennusohjeet

---

### Tärkeitä vihjeitä

Huomioi **turvallisuusseikat** ja **tärkeät vihjeet** (kohta 1).

**Asentaja** on vastuussa siitä, että laite toimii paikalleen asennettuna virheettömästi.

Hänen täytyy selvittää asiakkaalle, miten laite toimii käyttöohjeen mukaisesti. Hänen on selvitettävä asiakkaalle myös, miten tämä – tarpeen vaatiessa – voi katkaista laitteesta sähkövirran ja kaasun tulon.

Pura laite pakkauksesta ja tarkista, ettei siinä ole kuljetusvaurioita. Ota tarvittaessa heti yhteyttä huolintaliikkeeseen.

### Huomio:

Ennen laitteen liittämistä verkkoon on tarkistettava, että kaikki eri osat on säädetty toisiinsa sopiviksi ja **liitäntäedellytykset** on täytetty, esim. kaasutyyppi, kaasun paine ja verkkojännite. Tarvittavat säädöt on merkitty kaasuliitteeseen liimattuun tarraan ja **tyyppikilpeen**. Tämä kaasukeittotaso vastaa tyyppikilpeen merkittyjä luokituksia. Tyyppikilpi on kiinnitettyä laitteeseen ja on sen lisäksi vielä oheisella esitelehdellä. Vaihto tarvitsemaasi kaasutyyppiin tapahtuu vaihtamalla suuttimet. Mikäli arvot eivät vastaa toisiaan on laite varustettava käytetyn kaasutyyppin ja kaasun paineen mukaisesti.

Koska tätä laitetta ei ole tarkoitettu liitettäväksi kaasu-poistojärjestelmään, huomioi tätä koskevat asennusedellytykset.

Laitteen voi ilman erityistoimia asentaa puiseen tai vastaavasta palonarasta materiaalista tehtyyn keittiökaapistoon. Takaseinän on kuitenkin oltava palamattomasta materiaalista.

Etäisyyden helposti kuumeneviin kalusteisiin tai kaapiston seinämiin tulee olla vähintään **300 mm**.

Kaasukeittotaso vastaa luokitusta 3 ja se on asennettava oheisen piirroksen mukaisesti työtasoon.

Kaasukeittotasoa ei saa asentaa keittion yläkaapiston alapuolelle. Jos kaasukeittotaso asennetaan liesituulettimen alle, on etäisyyden keittotason ja liesituulettimen välillä oltava väh. **760 mm**.

Seinälistan on oltava kuumuutta kestävä, kaasukeittotason ja seinälistan etäisyyden on oltava vähintään **30 mm**.

Laitetta asennettaessa on otettava huomioon kaikki sitä koskevat voimassa olevat määräykset ja sen saa asentaa ja liittää vain kaasun toimittajan valtuuttama asentaja.

**Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin.**

---

**Tuuletusvihje:**

Tämän kotitalouksissa käytettävän kaasukeittotason nimellisteho on 17 kW (Hs).

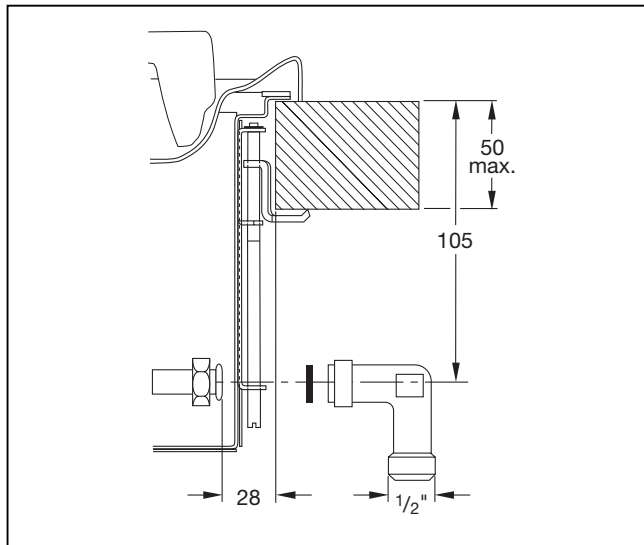
Kaikkien keittoalueitten samanaikainen käyttö nostaa huonetilan lämpötilaa ja kosteuspitoisuutta, tästä syystä on varmistettava huonetilan tuuletus.

Tarvittava tuuletus saavutetaan asentamalla poistoilmakäyttöinen liesituuletin, jonka vähimmäispoistoteho on 264 m<sup>3</sup>/h (= 15 m<sup>3</sup>/h per kW nimellislämpökuorma).

Huonetilan tuuletuksen takaamiseksi on siinä oltava vastaavat tuuletusaukot kuten esim. ulos johtava ovi tai avattava ikkuna.

Käyttäessäsi kotitalouksiin tarkoitettua kaasukeittotasoa on liesituuletin säädettävä siten, että mitä useampaa keittoaluetta käytetään, sitä korkeammalle teholle liesituuletin säädetään.

## Laitteen liittäminen



### Kaasuliitäntä

Kaasuliitäntä on tehtävä siten, että sulkuhanaan esteettä pääsee käsiksi tai jos se on asennettu kaapistoon, on liitäntä tehtävä siten, että se on näkyvillä, kun avataan kaapiston ovi.

Laite on liitettävä ohessa toimitetulla liittimellä R 1/2" ja siihen kuuluvalla tiivisteellä kiinteään johtoon tai tyyppitarkastettuun kaasuliitoksiin tarkoitettuun turvaletkuun DIN 3383, osa 1. Mikäli turvaletku on vain osaksi metallia, ei sitä ympäröivä lämpötila saa nousta yli 70 °K:n. Jos kaasuletku on kokonaan metallia, ei ympäröivä lämpötila saa ylittää 115 °K:ta.

Taipuisat johdot on asennettava siten, että ne eivät joudu kosketuksiin esim. kaapiston avattavien laatikoiden kanssa.

### Sähköliitäntä

Sähköliitäntä (AC 220-240 V) suoritetaan johdolla ja suojakosketinpistotulpalla maadoitettuun pisto- tai liitosrasiaan. Pistorasiaan on päästävä käsiksi asennuksen jälkeen.

Jos laitteesta ei voi katkaista virtaa pistorasiasta kaikinapaisesti (kiinteä liitos), on asennettava erillinen katkaisin (väh. 3 mm etäisyys). Kun keittotason lähellä liitetään sähkölaitteita pistorasioihin, täytyy katsoa, etteivät johdot joudu kosketuksiin kuumen keittotason kanssa.

Kuin liität laitteen sähköverkkoon, kierrä ensin kaikki säätönupit 0-asentoon.

Liitäntäjohtojen on vastattava vähintään tyyppiä H 05 V2V2 3G 0,75 ja kuumuutta kestävä (väh. 90 °C).

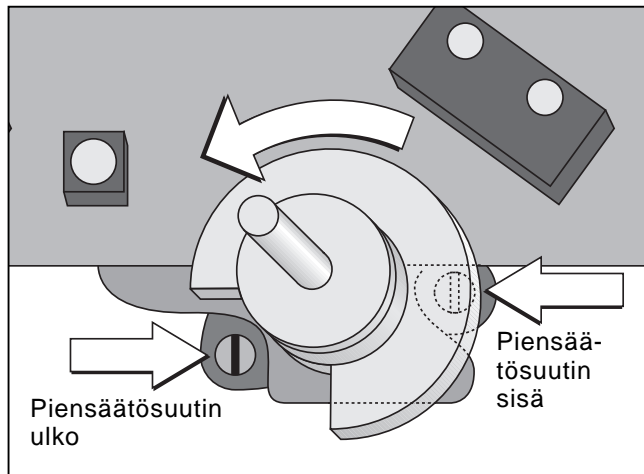
**Liitäntäjohdot saa asentaa vain pätevä sähköasentaja.**

Huomioi tyyppikilvessä olevat tiedot ja asenna suojajohdin. Liitä johdot sähköverkkoon.

**Liitäntätyyppi Y:** Vioittunut liitäntäjohto on korvattava erityisellä liitäntäjohdolla. Liitäntäjohton saa asentaa vain laitteen valmistaja tai hänen valtuuttamansa huoltoliike.



## Suuttimen vaihto



**Suuttimen säätöä koskeva taulukko on sivulla 17-19.**

## Toiseen kaasutyyppiin vaihtaminen

**Toiseen kaasutyyppiin vaihtamisen saa suorittaa vain valtuutettu huoltoasentaja.**

Tähän tarvittavat suuttimet voi tilata vaihtosarjana. Ilmoita tällöin tyyppikilvessä olevat tiedot ja kaasutyyppi.

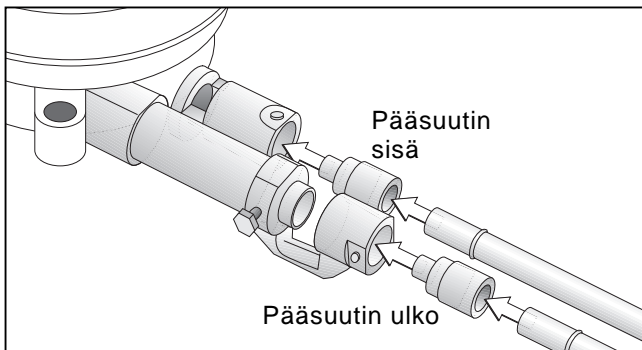
Suuttimet voi vaihtaa paikalleen asennettussa laitteessa.

## Kuormitus kaikilla kaasutyypeillä

Nimelliskuormitus saavutetaan kaikilla kaasutyypeillä ja paineilla iso- ja piensäädöllä asentamalla halutulle kaasutypille tarkoitettu suutin (katso suutintaulukko).

## Piensäätösuuttimen vaihto

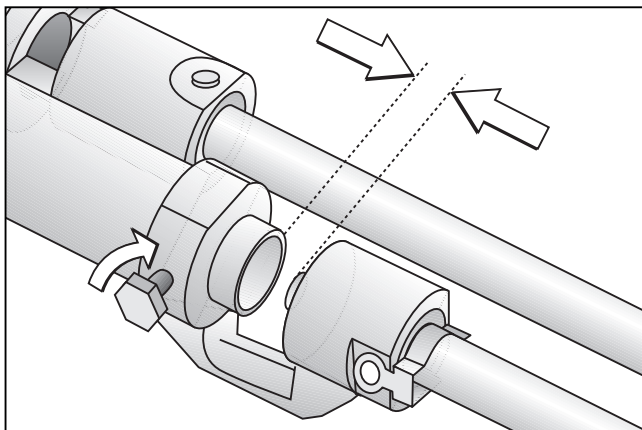
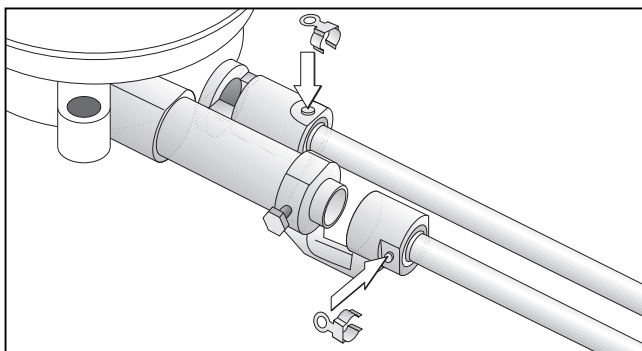
- Katkaise laitteesta virta ja kaasun tulo!
- Poista ritilät, polttimokannet, polttimorenkaat ja polttimopäät.
- Irrota säätönupit. Irrota keittotason pinnan kiinnitysmutterit (jokaisessa polttimossa 3 mutteria avainväli  $T$ ) ja nosta keittotaso varoen ylös.
- Kierrä mustaa muoviosaa siten, että lovi jää kulloisenkin suuttimen yläpuolelle. Ruuvaa suutin irti ja nosta ylös pieniä pihtejä käyttäen.
- Ruuvaa uudet piensäätösuuttimet suutintaulukon mukaisesti kiinni kiertäen pohjaan asti.  
**Tärkeää:** Varo, ettet vahingoita o-rengasta asennuksen yhteydessä.

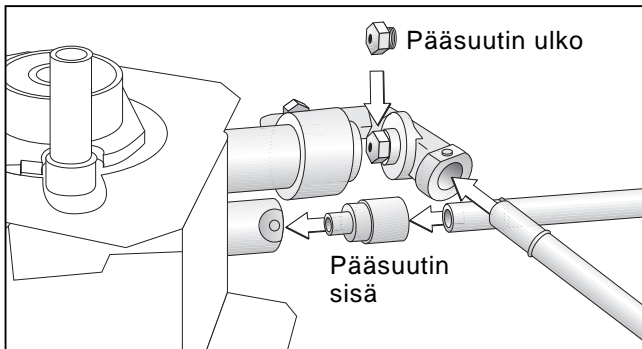


### Pääsuuttimen vaihto normaali- ja tehopolttimossa.

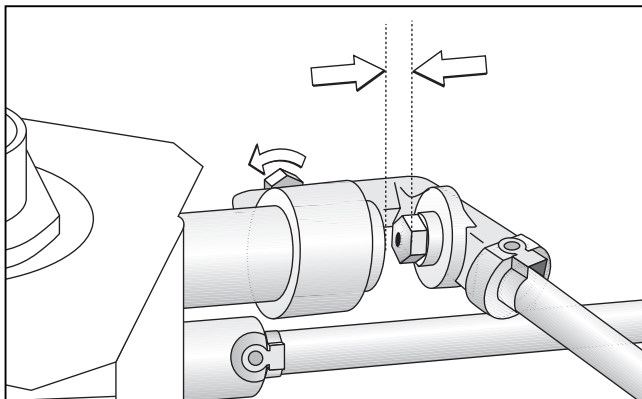
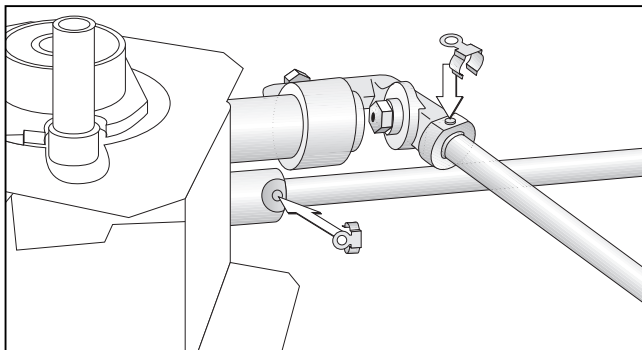
- Irrota polttimojohtojen varmuuspidikkeet. Elektrodi voi jättää paikalleen. Ruuvaa polttimo (Torx T20) irti ja vedä se irti polttimon johdoista.
- Vedä suuttimet käsin irti polttimojohdoista, irrota o-rengas.
- Tarkista, että uusissa suuttimissa o-rengas on oikein asennettu. Työnnä suuttimet polttimon johtoihin. **Varo** vääntämästä polttimon johtoja.
- Asenna polttimet polttimon johtoihin. Kiinnitä pidikkeet.
- Ruuvaa polttimo kiinni.
- Säädä ilmansäätöholkki oikeaan arvoon löysättyäsi ensin ruuvia (katso suutintaulukko). Kiristä sen jälkeen ruuvi.

Suuttimen säätöä koskeva taulukko on sivulla 17-19.





**Suuttimen säätöä koskeva taulukko on sivulla 17-19.**



### **Pääsuuttimen vaihto Wok-polttimeon**

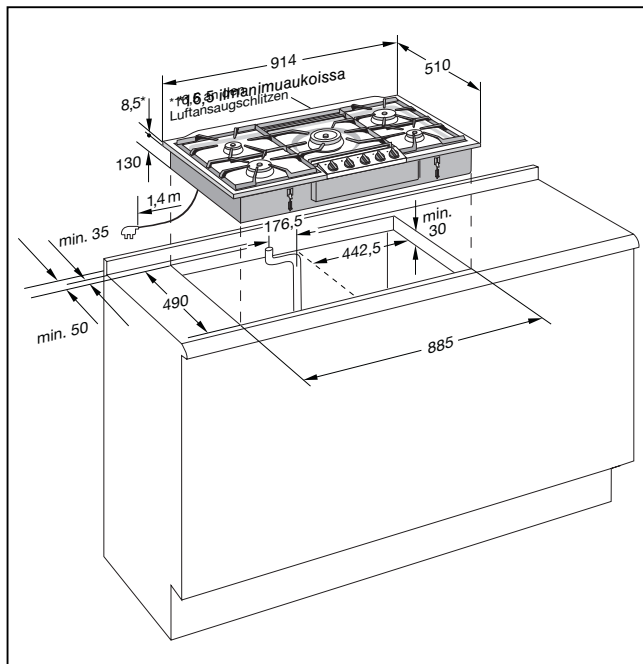
- Irrota polttimo altaasta (Torx T20). Irrota ilmasäätöholkin ruuvi. Työnnä ilmasäätöholkki kokonaan sisään. Vedä varmuuspidikkeet polttimon johdoista irti. Elektrodin voi jättää paikalleen.
- Vedä polttimo irti polttimon johdoista. Suutin ja sisärenkaan O-rengas vedetään käsin irti. Ulkorenkaan suutin ruuvataan irti (avainväli 10).
- Tarkista, että uuden sisärenkaan pääsuuttimessa O-rengas on oikeinasennettu. Työnnä suutin polttimon johtoon. **Varo** vääntämästä polttimon johtoja.
- Ulkorenkaan uusi pääsuutin ruuvataan kiinni kiertäen pohjaan asti.
- Asenna polttimo polttimon johtoihin. Kiinnitä varmuuspidikkeet.
- Ruuvaa polttimo kiinni altaaseen.
- Säädä ilmasäätöholkki oikeaan arvoon löysätyäsi ensin ruuvia (katso suutintaulukko). Kiristä sen jälkeen ruuvi.
- Aseta Wok-polttimeon erikoistaso paikalleen ja ruuvaa se kiinni.

### **Toiminnon tarkistus**

Liekit on oikein säädetyt, jos niissä ei näy keltaisia kärkiä eikä liekit sammu, kun kytketään nopeasti ylimmältä teholta alimmalle teholle.

Muista liimata kaasuliitokseen uuden suuttimen mukana toimitettu tarra, josta näkyy toiseen kaasutyyppiin vaihto.

## Laitteen asennus kaapistoon



**Vihje:** Keittotason voi asentaa vähintään 900 mm leveään alakaapistoon. Tällöin on työtason tehtävä aukko vain vähän isompi kuin alakaapiston leveys sisältä. Laitetta ei saa asentaa laatikkotilan yläpuolelle.

- Tee työtason aukko. Toimi oheisen piirroksen ja mittataulukon mukaisesti.
- **Tärkeää!** Aukon reunojen leikkuupinnan ja työtason pinnan välisen kulman on oltava 90°.
- Käännä keittotasossa olevat kiinnittimet ylös. Laske keittotaso vaakatasossa aukkoon siten, että ohjauspaneeli jää eteen.
- Vaataraa sitten keittotaso ja kiinnitä keittotason kiinnittimet työtason alle. Kiristä kiinnitysruuvit tasaisesti.
- Kytke laite kaasujohtoihin. **Vihje:** Jos käytetään taipuisaa liitosjohtoa, voidaan liittäminen suorittaa jo ennen keittotason laskemista työtason aukkoon.
- Tarkista, että kaasuliitos on tiivis.
- Liitä laite sähköverkkoon. Tarkista laitteen toiminnot.
- Mikäli laite kytkeytyy pois päältä ja käytön näyttö vilkkuu, voi kaasujohdossa olla ilmaa. Kierrä kaikki säätönupit 0-asentoon ja sytytä poltimo uudelleen (katso häiriötaulukko, kohta 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](http://www.gaggenau.com)