

Betjenings- og monteringsanvisning

VG 421

Gasskoketopp



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
5. Innstillingstabell	Side 8
6. Tips til kokekar	Side 9
7. Rengjøring	Side 10-11
8. Vedlikehold	Side 12
9. Fjerne små feil selv	Side 13
10. Tekniske data / Dysetabell	Side 14-15
11. Monteringsanvisning	Side 16-24
Viktige anvisninger til monteringen	Side 16
Apparattilkobling	Side 17
Forberedelse av kjøkkenskapet	Side 18
Montering av koketoppen	Side 19
Montering av akslene	Side 20-21
Dyseskifte	Side 22-23
Montering av dekkplaten	Side 24



Vi ønsker deg hjertelig tillykke med din nye Vario-gasskoketopp.

Før du tar den i bruk, vil vi gjerne gjøre deg fortrolig med den nye toppen ved hjelp av bruksanvisningen. I bruksanvisningen finner du viktig informasjon om sikkerhet og betjening. Denne er utarbeidet for din sikkerhet og for å opprettholde toppens verdi.

Informasjon som du bør være oppmerksom på før første bruk finner du på side 3.

Kapitlene Utstyr og Betjening informerer deg om alt hva din nye topp kan og hvordan du betjener den riktig.

Tips og henvisninger i kapitlet Rengjøring sørger for at toppen holder seg pen i lang tid.

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! Toppene blir varme 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.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om anledning av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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“).

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 det står i!

Bruken av en gasskoketopp fører til **dannelse av varme og fuktighet** i rommet. Vær derfor oppmerksom på at rommet er godt ventilert! Hold **ventilasjonsveiene** åpne. Ved lengre bruk av toppen kan det være nødvendig med ekstra ventilasjon som å åpne et vindu eller en dør eller en sterkere ventilasjon ved hjelp av en ventilator.

For å garantere god forbrenning må rommet hvor toppen er plassert ha et minimum-rominnhold på 20 m³ og en dør ut i det fri eller et vindu som kan åpnes.

Åpningene for tilførselsluft på toppens bakside må ikke tildekkes.

Bruk kokesonene kun etter at du har satt på kokekar. Varm ikke opp tomme gryter eller stekepanner, da det kan føre til varmeopphopning. Bruk kokekar med sterkere bunn da varmefordelingen forbedres tydelig, spesielt ved liten flamme. Jo bedre grytestørrelsen er tilpasset brennerstørrelsen, desto bedre utnyttes gassflammens varme og kostnader spares inn.

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

Gryter med en diameter under **90 mm** eller over **280 mm** bør ikke benyttes. Når du benytter store gryter bør du være oppmerksom på at det overholdes en minste avstand på **50 mm** mellom kokekar og brennbar kjøkkeninnredning.

Når du fjerner gryter og 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.

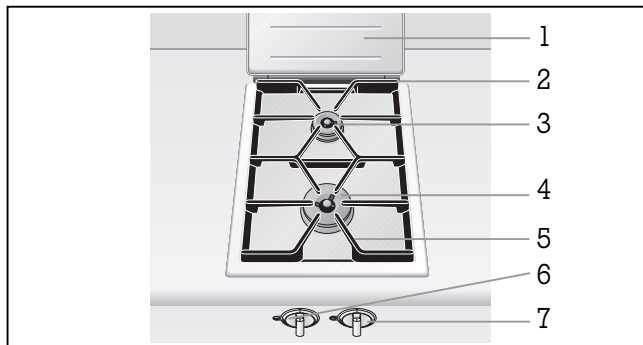
Når kokesonen er innkoblet, sett alltid på gryter og stekepanner hvis gass-koketoppen er plassert under en dampette. Deler av dampetten kan ellers bli skadet på grunn av den sterke varmeutviklingen eller fettrester i filteret kan antennes. **Sørg ved bruk av en dampette med avtrekksdrift for tilstrekkelig lufttilførsel!**

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

Ved funksjonsfeil informer fagforhandleren eller nærmeste Gaggenau-kundeservice!

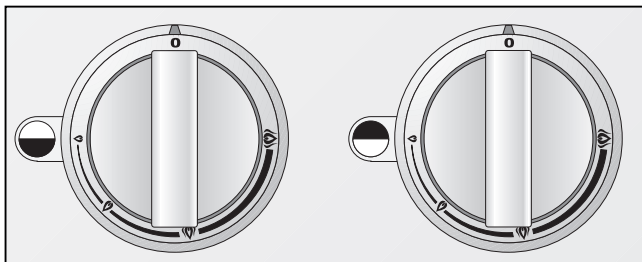
2. Utstyr

Toppens utstyr



- 1** Dekkplate
- 2** Åpninger for tilførselsluft
- 3** Normalbrenner 2 kW
- 4** Høykapasitets brenner 4 kW
- 5** Gryteholder
- 6** Bryter for kokesone foran
- 7** Bryter for kokesone bak

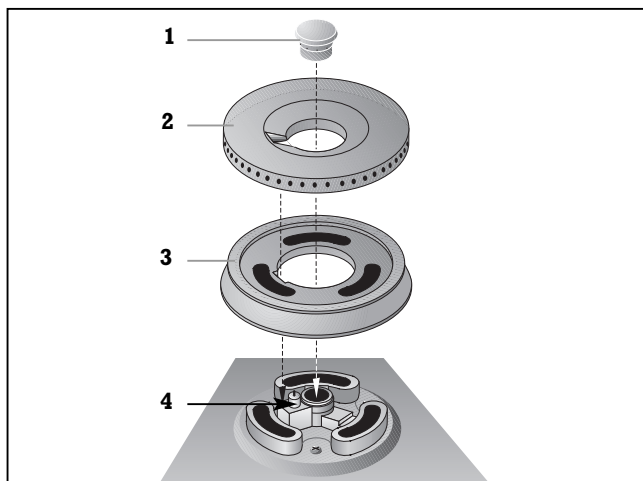
Brytere



Innstillingssymboler for flamme:

- 0** Av
- Stor flamme - flammekrets ute og inne
- Liten flamme - flammekrets ute
Stor flamme - flammekrets inne
- Av - flammekrets ute
Stor flamme - flammekrets inne
- Av - flammekrets ute
Liten flamme - flammekrets inne

Brennerdeler

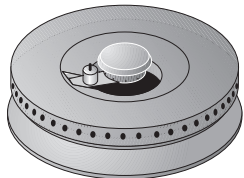


- 1** Brennerdeksel
- 2** Brennerring
- 3** Brennerhode
- 4** Elektrode for automatisk tenning,
flammegjenkjenning og flammekontroll

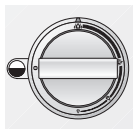
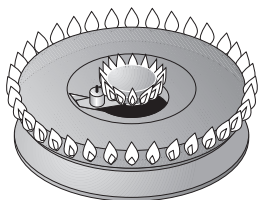
Følgende spesialutstyr kan du bestille:

- VV 400-000** kombilist
- SV 402-090** aksselforlengelse inntil 140 mm
- SV 402-205** aksselforlengelse inntil 300 mm
- LS 330-000** luftledeskinne for montering ved
siden av VL 430/431

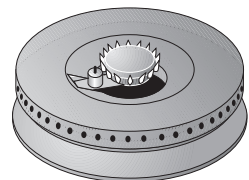
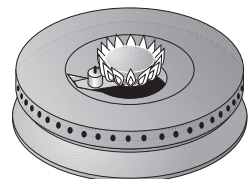
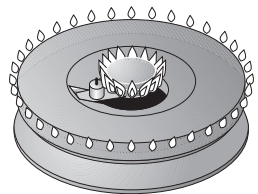
3. Funksjon



Av



Stor flamme



Liten flamme

Toppen er utstyrt med enhåndsbetjening, flamme-gjenkjenning 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:

6 kW relatert til H_g^* (brennverdi)

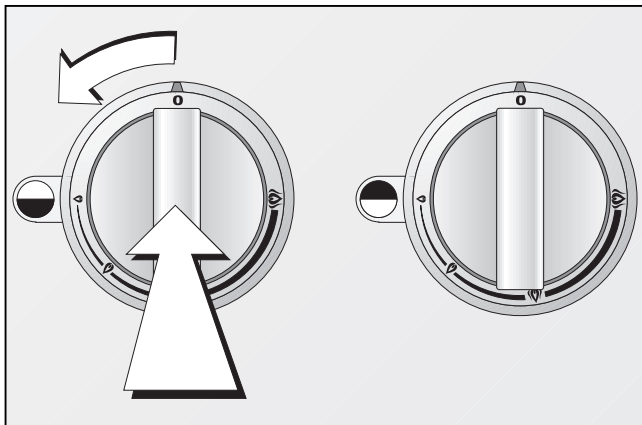
5,4 kW relatert til H_i (varmeverdi)

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 14-15).

4. Betjening

Kokesonene må bare tennes dersom alle brennerdeler er tørre og satt på korrekt. Det kan ellers oppstå funksjonsfeil eller toppen kan koble ut.



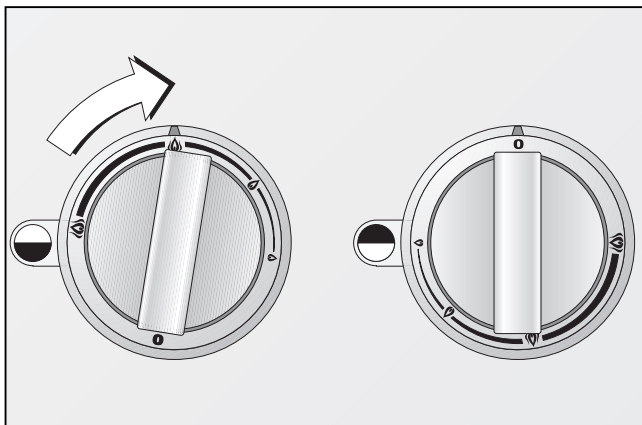
Innkobling

- Sett en egnet gryte eller en stekepanne på kokesonen.
- Trykk bryteren inn og drei bryteren mot venstre på ønsket posisjon mellom symbolene  og . Brenneren tenner automatisk.
- Hvis store gryter står på kokesonene bør du tenne ved liten flamme.
- Ved hver innkobling av gasskoketoppen gjennomfører elektronikken en selvtest. Elektroden tenner og brenneren tenner etter noen få sekunder.
- 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.

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

Hvis gjenteningen skulle mislykkes (f.eks. tilsmussing av brenneren på grunn av mat som har kokt over), kobler toppen ut gasstilførselen og et akustisk signal lyder. Drei bryteren på 0. Vent til toppen er tilstrekkelig avkjølt og kontroller så om alle brennerdeler er satt på korrekt. Kontroller om brenneren eller elektroden er skitten.



Utkobling

Drei bryteren inntil anslaget på posisjon 0. Toppens elektronikk stenger 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

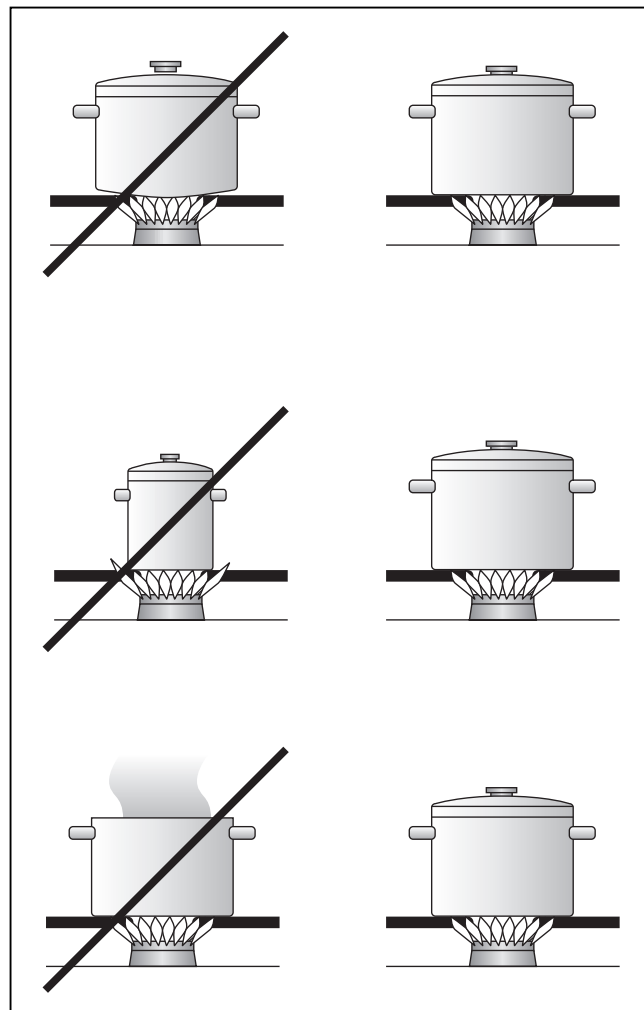
Koble på stor flamme for raskt å oppnå ønsket temperatur. Koble deretter tilbake til mindre flamme.

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.

6. Tips til kokekar

VG 421	Anbefalt grytestørrelse	Minimum grytestørrelse
Normalbrenner	200 - 240 mm	90 mm
Høykapasitets brenner	240 - 280 mm	90 mm



Gryter med en diameter under **90 mm** eller over **280 mm** bør ikke benyttes. Hvis du benytter større gryter, vær oppmerksom på at det overholdes en minste avstand på **50 mm** mellom kokekar og brennbar kjøkkeninnredning.

Når du kjøper gryter vær oppmerksom på at produsenten ofte oppgir grytens diameter opppe som vanligvis er litt større enn grytebunnens diameter.

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

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

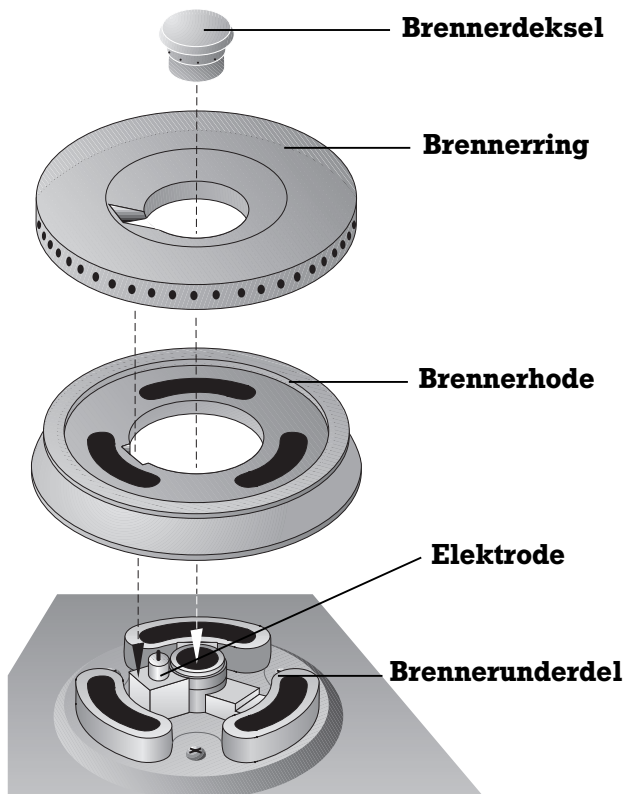
Sett kokekaret for jevn varmfordeling sentrert over brenneren, flammen bør være tildekket av grytebunnen.

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 grytebunnen være flat og verken være bøyd innover eller utover.

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

7. Rengjøring

Brennerens konstruksjon



OBS: Rengjør denne toppen verken med damprensere eller med trykkvann – fare for kortslutning!

Forsiktig, forbrenningsfare! Vent før rengjøringen til toppen er avkjølt til den er håndvarm. Koble aldri inn toppen når du rengjør den.

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

Brenneren (brennerdeksel, brennerring og brennerhode) endrer den lyse metalliske fargen under bruk og blir mørkere.

Endringen av fargen påvirker ikke bruken. Gjennomfør før førstegangs bruk og etter hver bruk en grundig rengjøring.

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 **gryteholderen** med begge hender av oppover (forsiktig – toppen kan ripes opp).
- Fjern **brennerdeksel, brennerring** og **brennerhode**.
- **Viktig!** Rengjør brennerdelene først når de er kalde!
- La **fastbrent smuss** mykne opp med litt vann og litt oppvaskmiddel. Slik løsnes selv hårdnakket smuss. Bruk ikke skurende midler og svamper som riper.
- Bruk bare litt vann for rengjøring av toppen. Pass på at ikke vann trenger inn i brennerens underdeler.
- På grunn av varmeutviklingen kan det oppstå små misfarginger på edelstålflaten. **Prøv ikke å skure bort disse misfarginger**, du skader derved overflaten. Påfør toppen stålpudding jevnt og tynt. Slik får du en jevn overflaten og toppen holder seg pen i lang tid.
- Tørk av brennerdelene. Toppen må bare tas i bruk med tørre deler. Fuktige brennerdeler medfører problemer ved tenningen hhv. en ustabil flamme.
- Sett ved monteringen brennerring og brennerhode slik på brenneren at stoppehakene griper inn i de henholdsvis utsparingene.

Del / materiale	Anbefalt rengjøring	Vær oppmerksom på!
Gryteholder (støp, emaljert)	Tas av for rengjøring. Myknes opp i oppvaskkummen. Rengjøres med oppvaskbørste og oppvaskmiddel.	Må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. La den ved sterkt fastbrent smuss mykne opp i oppvaskkummen. Bruken 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.
Elektrode	Rengjøres med børste, fint glasspapir eller skuresvamp.	Skitten elektrode kan medføre feil ved tenningen eller ved flammekontrollen. Elektrode er ømfintlig, må rengjøres forsiktig, ikke vris eller skades. Forsiktig: Koble aldri inn toppen under rengjøringen.
Topp (edelstål, kuleblåst eller børstet)	Med varmt vann, oppvaskmiddel og klut. Fastbrent smuss myknes opp med litt oppvaskvann. Etter rengjøringen tørkes toppen med en gang med en myk klut slik at det ikke dannes vannflekker. For sterk smuss kan du hos din fagforhandler kjøpe vår stålpudd (bestillingsnr. 310631). Forsiktig: Det må ikke komme væske gjennom brennerunderdelene i toppens indre.	For å unngå riper bør du på den børstede innerflaten alltid tørke av i børstere retningen. Det kan oppstå lyse flekker på overflaten hvis oksidasjonslaget som er oppstått på naturlig måte fjernes sammen med smussen. Etter rengjøringen påføres toppen jevnt vanlig flytende stålpudd for å få igjen den naturlige edelstålfargen. Matrester eller salt på edelstål må fjernes med en gang. Viktig: Noen stålpudd kan ripe opp overflaten. Klor eller klorholdige rengjøringsmidler fører til korrosjon ved edelstål. Ta hensyn til bestanddelene i rengjøringsmidlene.
Bryter	Tørk av med fuktig klut.	Kluten må ikke være for våt, det kan trenge inn vann bak bryterne.

8. 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.

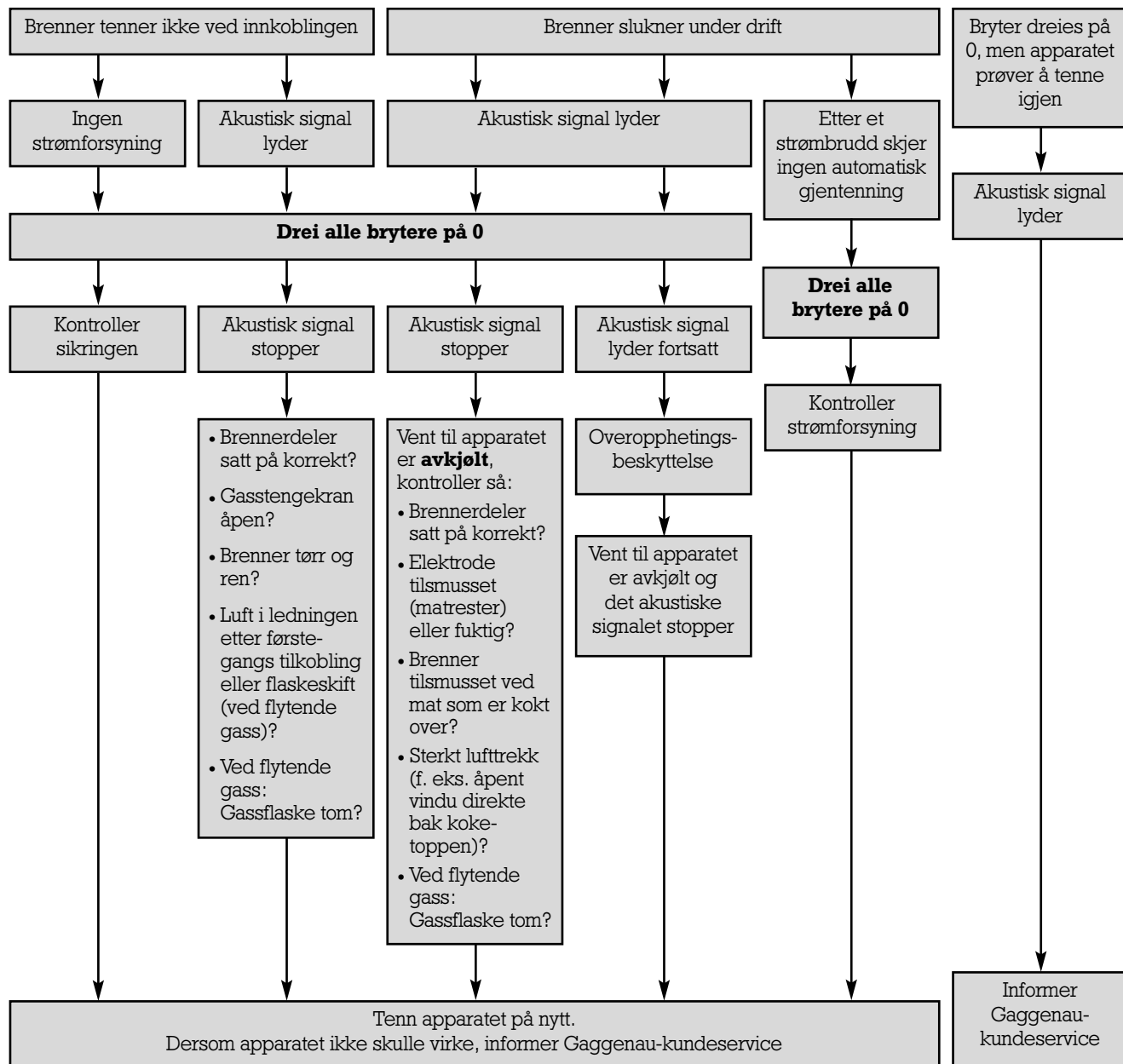
Kontroller ved en funksjonsforstyrrelse først ved hjelp av feiltabellen på side 13 om du kan fjerne feilen selv. Dersom toppen ikke fungerer, informer vennligst fagforhandleren eller den vedkommende Gaggenau kundeservice og angi apparattype (se typeskiltet).

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

Husk at garantikravet bortfaller ved usakkyndige inngrep.

Bruk kun original-reservedeler.

9. Fjerne små feil selv



10. Tekniske data / Dysetabell

Tekniske data / gass

Brenner:	Normalbrenner	
	Stor flamme	2 kW
	Liten flamme	0,165 kW
	Høykapasitets brenner	
	Stor flamme	4 kW
	Liten flamme	0,165 kW

Gasstilkobling: Overfalsmutter R 1/2'' for vinkel med R 1/2'' ifølge DIN 1999 konisk sylindrisk

Tekniske data / elektro

Opptatt effekt	15 W
Spenning	220-240 V
Frekvens	50-60 Hz

Gaggenau forbeholder seg retten til tekniske endringer!

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	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW
Totalt forbruk	0,60 m³/h	0,66 m³/h	440 g/h	440 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	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW
Totalt forbruk	0,60 m³/h	0,66 m³/h	440 g/h	440 g/h

* åpen, ikke innstillbar

11. Monteringsanvisning

Viktige anvisninger til monteringen

Denne toppen kan kombineres med samtlige apparater i Vario 400 serien fra Gaggenau.

Vær oppmerksom på **Sikkerhetsinformasjon** og **viktig informasjon** (kapittel 1).

Installatøren er ansvarlig for at toppen fungerer feilfritt når den er kommet på plass. Han skal ved hjelp av bruksanvisningen forklare for kunden hvordan toppen fungerer og henvise til hvordan man bryter strøm- og gasstilførselen til toppen ved behov.

Kontroller evt. toppen for transportskader etter at du har pakket den ut og meld disse omgående til transportbedriften.

Bemerk: Ved drift ved siden av en benkeventilator VL 430/431 må luftledeskinnen LS 330-000 benyttes med.

OBS:

Kontroller før tilkobling av toppen om de **lokale betingelsene for tilkobling**, som gasstype, gasstrykk og nettspenning og toppens innstilling stemmer overens. Nødvendig informasjon kan du avlese på klebeetiketten på gasstilkoblingen eller på **typeskiltet**. Denne gasskoketoppen er i samsvar med kategoriene som er oppført på typeskiltet. Typeskiltet befinner seg på toppen og i tillegg på det vedlagte tilleggsarket. Ved dyseskift er det mulig å stille inn hver gass som er oppført. Skulle dataene ikke stemme overens må toppen omstilles til nødvendig gasstype og eksisterende trykk.

Fordi denne gasskoketoppen ikke er bestemt for tilkobling til en avgassføring, vær oppmerksom på de gjeldende installasjonsbetingelser.

Toppen kan bygges inn i kjøkkeninnredninger av tre eller lignende brennbart materiale uten ekstra forholdsregler.

Veggen bak toppen må være av ikke brennbart materiale.

Til varmeømfintlige møbeldeler eller vertikale flater (skapsidevegg) må en minste avstand på **100 mm** overholdes.

Koketoppen tilsvarende apparatklassen 3 og må monteres i benkeplaten i henhold til monterings-skissen.

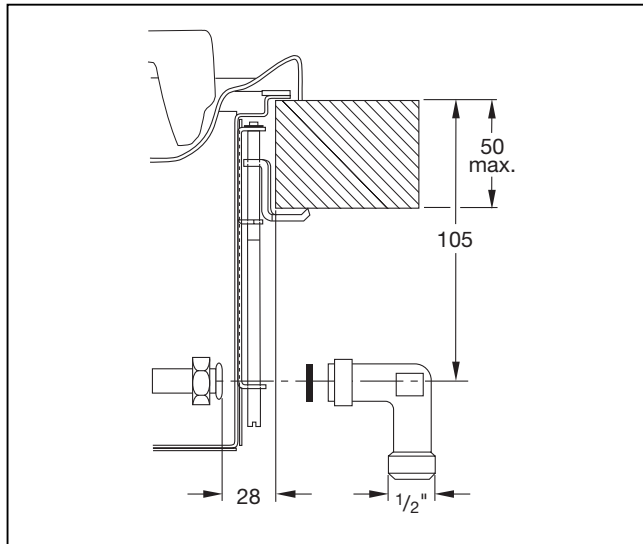
Innbygging under et overskap er ikke tillatt. Ved innbygging under en dampheite må en minste avstand på **650 mm** fra overkant gryteholder til underkant dampheite overholdes. Ved kombinasjon av flere gassapparater kan det være nødvendig med en større avstand til dampheiten.

Vær oppmerksom på monteringsanvisningene for dampheiten. Veggavslutningslister må være varmebestandige, den minste avstanden mellom topp og veggavslutningslist er **35 mm**.

Monteringen og tilkoblingen av gasskoketoppen må foretas av en installatør som er godkjent av gassverket ved å ta hensyn til alle gyldige bestemmelser.

Gaggenau forbeholder seg retten til tekniske endringer.

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 strømnettet.

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.

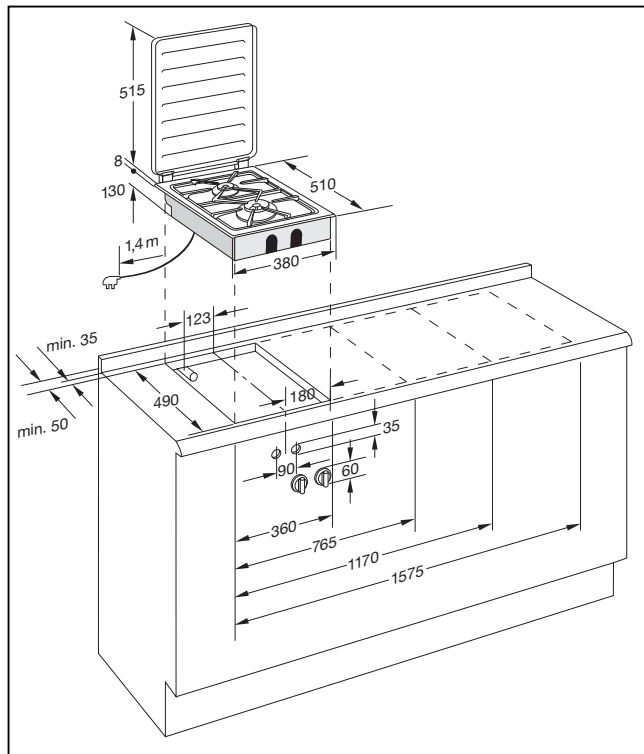
Flexible ledninger må legges slik at de ikke kommer i kontakt med bevegelige deler av kjøkkeninnretningen (f.eks. skuffer).

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

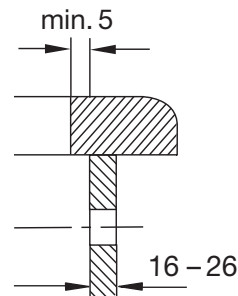
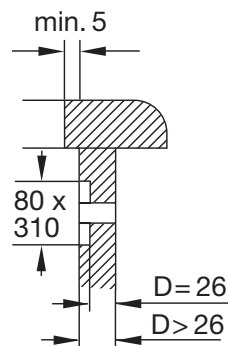
Netttilkoblingskabelen må bare kjøpes hos og tilsluttes av en autorisert elektriker.

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

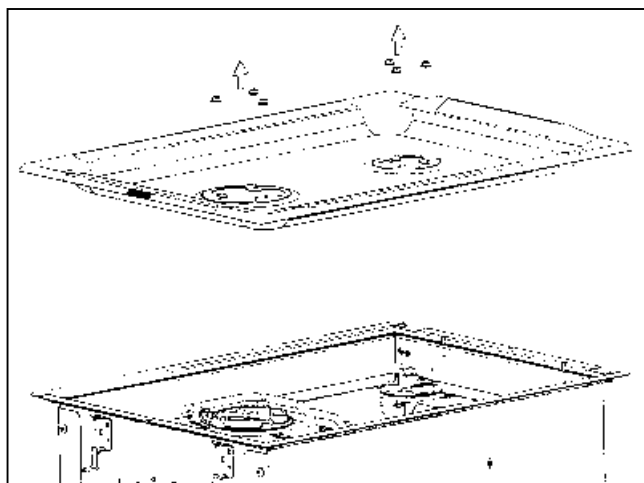
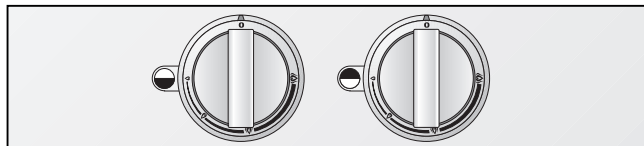
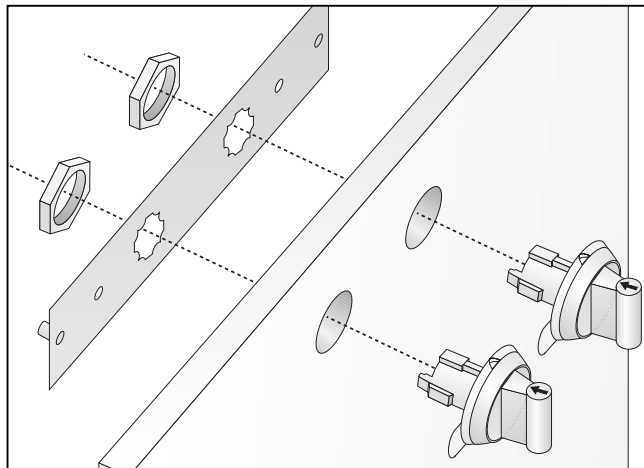
Forberedelse av kjøkkenskapet



- Lag utskjæringen for ett eller flere Vario-apparater i benkeplaten i henhold til monteringsskissen. Monteringsskissen angir plassbehovet for kombi-listen mellom apparatene. Apparatene kan også bygges inn i enkelte utskjæringer, derved må en minste avstand på siden på 50 mm mellom apparatene overholdes.
- Lag boringene Ø 35 mm for festet av bryterne i underskapets frontside i henhold til bildet.
- Hvis frontpanelet er tykkere enn 26 mm, må frontpanelet på baksiden freses ut til målet 80 x 310 mm slik at frontpanelet på dette stedet ikke er tykkere enn 26 mm.



Montering av koketoppen



Vær oppmerksom på: Dersom toppen stilles om til en annen gasstype, må dyseskiftet gjennomføres før monteringen (se side 22 - 23).

- Fjern før monteringen emballasjen av styropor på bryterne og trekk av beskyttelsesfolien.
- Hold låseplate bakfra mot frontpanelet, sett brytere forfra i boringene, skru fast bakfra med mutrene.
Vær oppmerksom på korrekt tilordning av kokesonene:
Bryter for kokesonen foran er til venstre, bryter for kokesonen bak er til høyre.
- Løsne festemutrer fra toppen og ta toppen forsiktig av oppover.

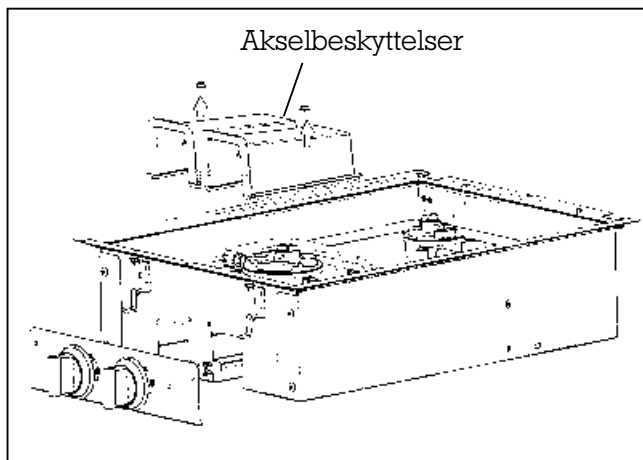
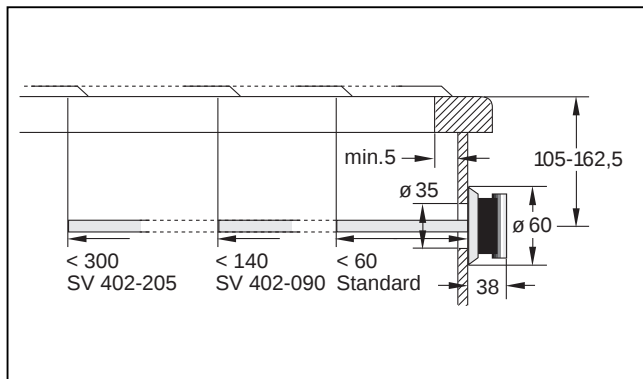
Bemerk: Hvis en fleksibel tilkoblingsledning benyttes kan toppen tilkobles før den settes inn i benkeplaten.

- Sving traustrammerne til side. Sett koketoppen med Gaggenau skrifttrekket foran vannrett inn i utskjæringen og rett den inn.

Bemerk: Koketoppen må ikke limes med silikon på benkeplaten.

- Sving traustrammerne under benkeplaten og trekk traustrammerne fast ovenfra. Trekk traustrammerne ikke til for fast, pass på at tetningsspalten rundt er jevn.
- Koble toppen til gassledningen.
- Kontroller tilkoblingens tetthet mot gass.

Montering av akslene

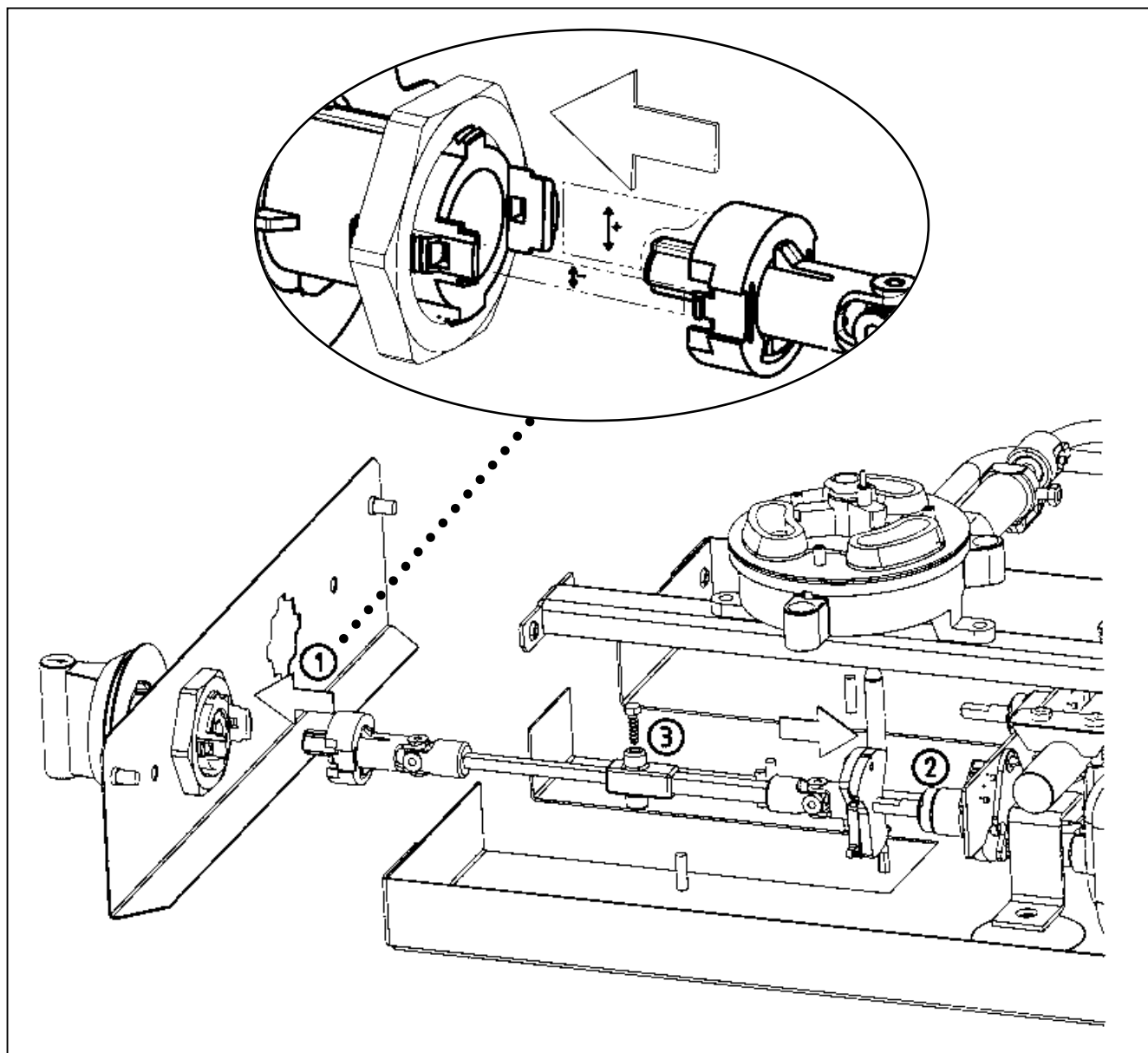


Nummereringen refererer til tallene i bildet overfor. For montering i benkeplater med større dybde kan det fås akselforlengelser (SV 402-090 / SV 402-205).

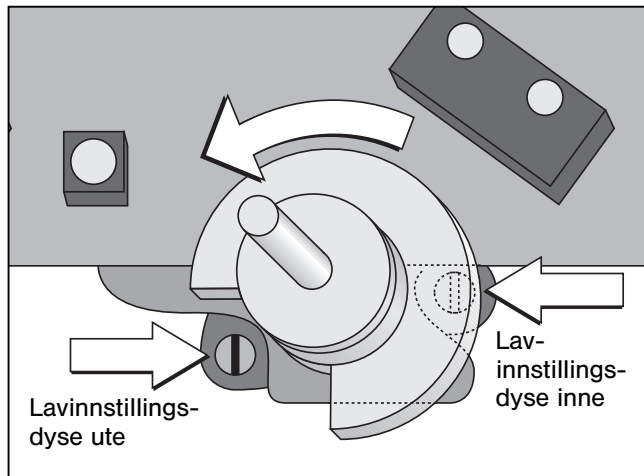
Løsne festemutrer fra akselbeskyttelsen og ta av akselbeskyttelsen.

- 1** Stikk akslene bakfra inn i festene på bryterne. Pass på at den bredere tappen på bryteren stemmer overens med det bredere festet på akselen.
- 2** Gasskranene på brennerne må være i nullstilling (nivelleringer oppover). Skyv akslene på tappene på gasskranene.
- 3** Fest akslene med låseskruene.

Drei bryterne på nullstillingen. Koble toppen til nettet og kontroller for funksjon. Dersom toppen kobler ut kan det være luft i gassledningen. Drei bryter på 0 og tenner brenneren på nytt. Gjenta evt. denne prosessen til toppen tenner.



Dyseskifte



Dyseinnstilling se tabell side 14-15.

Omstilling til en annen gasstype

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

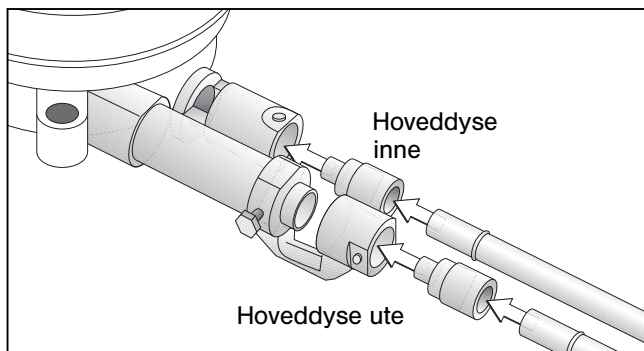
Dysene som er nødvendige for gasstypen som skal innstilles kan fås som ombyggingssett. Vennligst oppgi apparattype og ønsket gasstype. Dyseskiftet kan gjennomføres på montert topp.

Belastning ved alle gasser

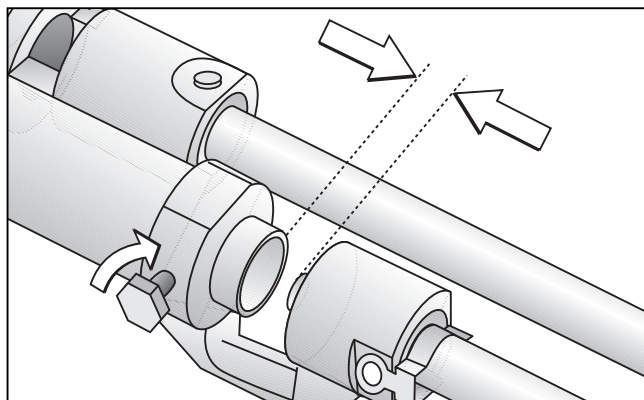
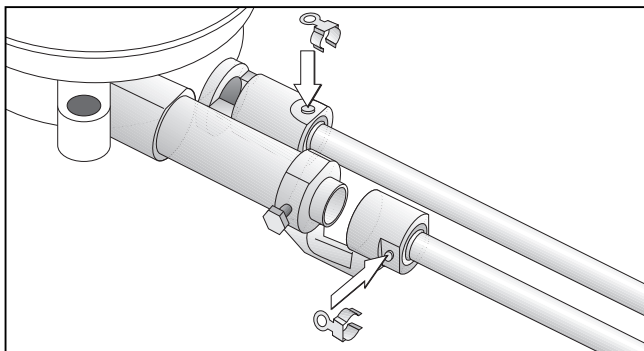
Den nominelle belastningen oppnås ved alle gasstyper og trykk ved monteringen av dysen som er bestemt for ønsket gasstype (se dysetabell).

Skifte av lavinnstillingsdyser

- Koble toppen fra strømtilførselen og steng gasstilførselen!
 - Ta av gryteholder, brennerdeksel, brennerringer og brennerhoder.
 - Løsne festemutrer fra toppen og ta toppen forsiktig av oppover. Løsne festemutrer fra akselbeskyttelsen og ta av akselbeskyttelsen.
 - Ta av aksel mellom bryter og gasskran.
 - Drei svart plastdel slik at utsparingen er over den henholdsvis dysen. Skru ut dyse og ta den ut med en liten tang.
 - Skru de nye lavinnstillingsdysene inn til anslaget i henhold til dysetabellen.
- Viktig:** Vær oppmerksom på at O-ringene ikke skades når de settes inn.



Dyseinnstilling se tabell side 14-15.



Skifte av hoveddysene

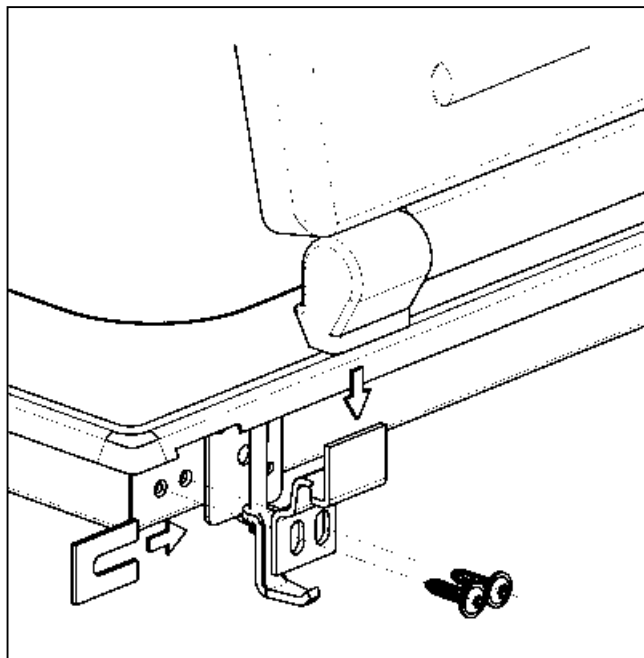
- Trekk sikringsklyper av på brennerledningene. Elektroden kan bli tilkoblet. Skru løs brenner (Torx T20) og trekk den ut fra brennerledningene.
- Trekk dysene for hånd av fra brennerledningene, trekk av O-ring.
- Kontroller om O-ring er satt inn korrekt i de nye dysene. Skyv dyser på brennerledningene.
Forsiktig: Bøy ikke brennerledningene.
- Sett brennere på brennerledningene. Sett på sikringsklyper.
- Skru fast brenner.
- Still inn luftreguleringshylse på korrekt mål etter å ha løsnet skruen (se dysetabell). Skru skruen fast igjen.
- Sett på toppen og skru den fast jevnt.

Kontroll av funksjonen

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

Ikke glem å klebe over den gamle klebeetiketten på gasstilkoblingen med den nye klebeetiketten som er vedlagt leveringen av dysesettet for å dokumentere omstillingen til en annen gasstype.

Montering av dekkplaten



- Festevinklene er allerede montert på toppen.
- Sett dekkplaten loddrett på vinklene og skru dekkplaten fast med de formonterte settskruene.
- Lukk dekkplaten. Denne må ligge jevnt opp på toppen.
- Dersom dekkplaten ligger opp på skrå, så skru plateskruene til festevinklene løs en gang til og legg de vedlagte underlagsskivene under festevinklene til dekkplaten ligger jevnt opp på toppen.
- Skru dekkplaten deretter fast igjen.

Bemerk:

Benytt dekkplaten ikke som fraleggingsplass eller varmeplate. Tørk opp noe som eventuelt er helt ut før du åpner dekkplaten. Dekkplaten må først lukkes etter fullstendig avkjøling av toppen. Ta toppen ikke i bruk mens dekkplaten er lukket! På grunn av varmeutviklingen kan toppen og dekkplaten bli skadet.

GAGGENAU

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

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