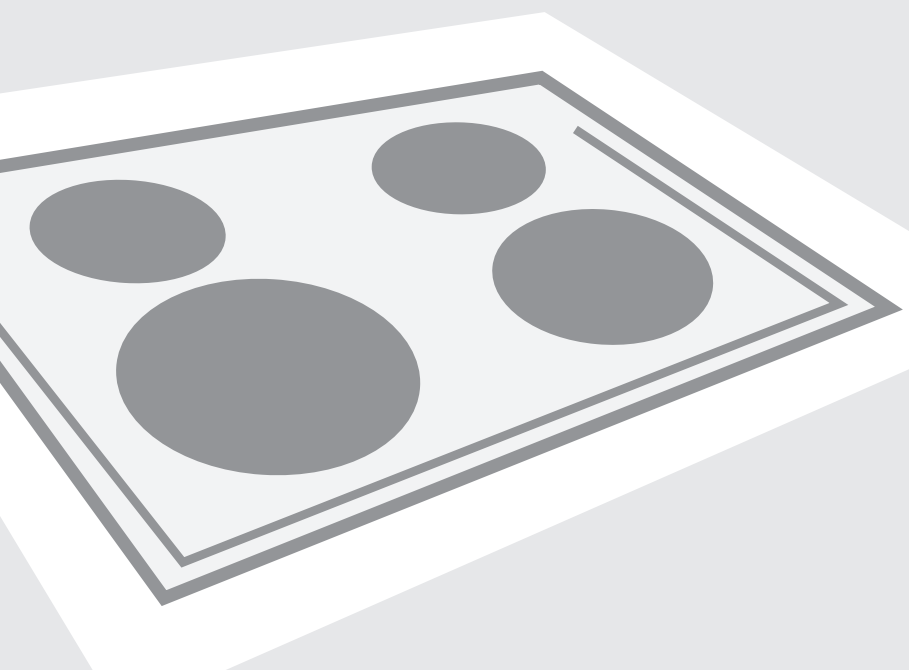


**NO** Instruksjoner for bruk, installasjon og  
tilkobling



**Innebygd kokeplate, kombinert og gass**

# INNEBYGD KOKEPLATE, KOMBINERT OG GASS

## Kjære kunde!



Innebygde kokeplater, kombinert og gass, er beregnet på bruk i private husstander.

Produktene våre er pakket i miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, avhendes eller ødelegges uten å påvirke det ytre miljøet.

## Bruksanvisninger

Bruksanvisningene er beregnet på brukeren. De beskriver maskinen og bruk av den. Instruksjonene gjelder forskjellige typer maskiner og kan derfor inkludere beskrivelse av funksjoner som muligens ikke finnes på maskinen din. Disse instruksjonene er gyldige kun for landet hvis symbol står på maskinen. Hvis det ikke står noe landssymbol på maskinen, skal tekniske instruksjoner følges for å tilpasse maskinen til å overholde kravene og forskriftene som gjelder der du bor.

## Instruksjoner for tilkobling

Maskinen må være koblet til i samsvar med instruksjonene som følger med, og må også være i samsvar med gjeldende forskrifter og standarder. Koblingen kan bare utføres av en kvalifisert person.

## Merkeplate

Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon om maskinen er festet nederst på kokeplaten.

# INNHOOLD

<b>VIKTIG! - MÅ LESES FØR APPARATET BRUKES.....</b>	<b>4</b>
Sikkerhetsregler .....	4
Advarsler .....	4
<b>BESKRIVELSE AV MASKINEN .....</b>	<b>6</b>
Kontrollbryter .....	7
<b>KOKESONER .....</b>	<b>8</b>
Før du begynner å bruke apparatet for første gang .....	8
Viktige advarsler .....	8
Kasseroller .....	8
Energisparing .....	9
Viktige advarsler .....	9
Kasseroller .....	10
<b>BRUKE ELEKTRISKE KOKESONER.....</b>	<b>11</b>
<b>BRUKE GASSBRENNERNE .....</b>	<b>12</b>
Tenning og bruk av gassbrennerne .....	12
<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>13</b>
Kokeplater .....	13
Gasskokesoner .....	14
<b>SPEIELLE ADVARSLER OG FEILRAPPORTERING.....</b>	<b>14</b>
Viktig .....	14
<b>INSTALLASJON .....</b>	<b>15</b>
Viktige advarsler .....	15
Skjæredimensjoner for kjøkkenbenk .....	16
Installasjonsprosedyre .....	17
<b>KOBLE TIL STRØMNETTET .....</b>	<b>18</b>
Viktige advarsler .....	18
Koblingsdiagram .....	18
<b>KOBLE KOKETOPPEN TIL GASSFORSYNINGEN .....</b>	<b>19</b>
Viktige advarsler .....	19
Kobling .....	19
Tilpasning til en annen type gass .....	20
Regulerbare elementer .....	21
<b>DYSETABELL .....</b>	<b>22</b>
<b>TEKNISKE EGENSKAPER.....</b>	<b>23</b>
Merkeplate .....	23

# VIKTIG! - MÅ LESES FØR APPARATET BRUKES

## Sikkerhetsregler

- Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.
- ADVARSEL: Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.
- ADVARSEL: Ikke gå fra koketoppen under tilberedning av mat med fett eller olje. Dette kan være farlig og føre til brann. Ikke prøv å slokke med vann hvis det skulle oppstå brann! Slå av apparatet, og dekk flammen med et lokk eller et fuktig håndkle.
- Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere til å rengjøre koketoppen, da dette kan resultere i elektrisk støt.
- Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

## Advarsler

- Apparatet skal kobles til av en spesialist som er godkjent av gassleverandøren, eller et autorisert servicesenter. Både relevant lovgivning og den lokale gassleverandørens tekniske betingelser for tilkobling av gassforsyningen må overholdes. Viktig informasjon om tilkobling finner du i kapitlet »Instruksjoner for tilkobling.«
- Uautorisert service eller reparasjon kan føre til eksplosjon, elektrisk støt eller kortslutning og dermed fare for personskader og skade på apparatet. Slikt arbeid skal alltid utføres av en autorisert spesialist.
- Før apparatet installeres og kobles til, må du kontrollere at de lokale tilkoblingsbetingelsene og -verdiene (gasstype og -trykk) er kompatible med apparatet.
- Apparatets tekniske egenskaper står på merkeplaten.

- Apparatet er ikke koblet til avtrekk eller ventilasjonsåpning. Apparatet må installeres og tilkobles i samsvar med gjeldende installasjonsforskrifter. Ved bruk av koketoppen produseres det varme, fuktighet og biprodukter av forbrenning i rommet der koketoppen er plassert. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i kjøkkenet, særlig når koketoppen brukes. Åpne alle naturlige ventilasjonsåpninger, eller monter mekanisk ventilasjonsutstyr (avtrekkshette).
- Den loddrette avstanden mellom apparatet og avtrekkshetten må være minst 650 mm, eller minst den avstanden som er angitt i installasjonsveiledningen for avtrekkshetten.
- Apparatet er bare beregnet til matlaging. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet. Ikke sett tomme kokekar på kokesonene.
- Hvis du kobler et annet elektrisk apparat til en vekselstrømkontakt i nærheten av apparatet, må du passe på at strømledningen ikke kommer i berøring med varme kokesoner.
- Ikke oppbevar temperatursensitive gjenstander under apparatet, for eksempel rengjøringsmidler, vaskemidler, spraybokser osv.
- Pass på at brennerdelene monteres riktig.
- Hvis det lukter gass i rommet, må du straks stenge hovedinntaksventilen på gassflasken eller gassnettlet, slukke alle kilder til åpen ild (inkludert sigaretter), luften ut i rommet, unngå å slå på elektrisk utstyr og ta kontakt med en naturgassspesialist.
- Du må også stenge hovedinntaksventilen hvis du ikke skal bruke brennerne på en stund (f.eks. før du reiser på ferie).
- Ved langvarig bruk av støpejernsplater kan platene og kanten av kokesonen bli misfarget. I slike tilfeller dekkes ikke service av garantien.



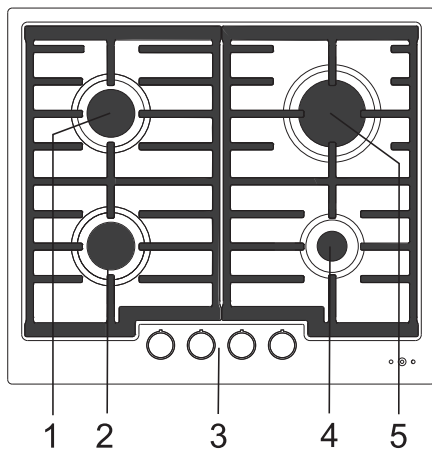
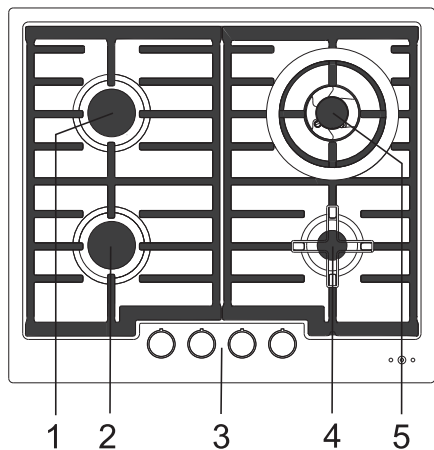
**Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.**

# BESKRIVELSE AV MASKINEN

(utstyr - avhengig av modellen)

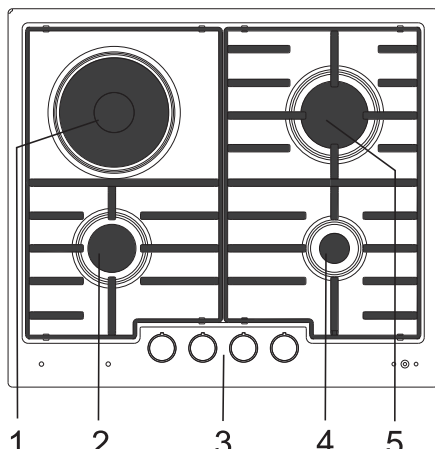
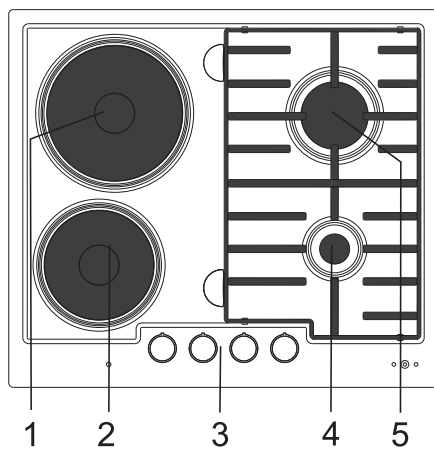
## Øverste side av en kombi-ovn med gasskokeplater

Type PVK4...



## Øverste side av kombi-ovn med gass- og elektriske kokeplater

Type KVK4...



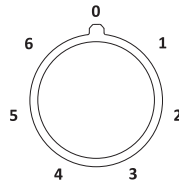
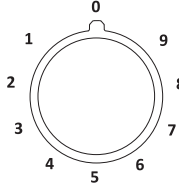
1. Kokesone bakerst til venstre
2. Kokesone foran til venstre
3. Kontrollbrytere

4. Kokesone foran til høyre
5. Kokesone bakerst til høyre

## Kontrollbryter

(avhengig av modellen)

### Elektrisk

	1- 6	strømnivåer
	1- 9	strømnivåer

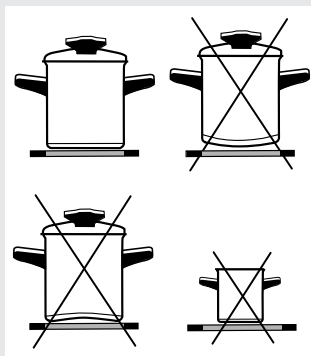
### Gass

	•	gassventilen er stengt
		maksimumseffekt
		minimumseffekt

## Før du begynner å bruke apparatet for første gang

## Viktige advarsler

### Kasseroller



## A) Elektriske kokesoner

Slå på kokesonene i 3 til 5 minutter og velg maks. effekt. Platen kan avgi gass. På denne måten når beskyttelsesdekslet på kokeplaten maks. hardhet.

- Ikke slå på en kokeplate uten at det står en gryte på den. Bruk heller aldri kokeplaten til oppvarming av rommet!
- Pass på at kokesonene og bunnen på gryten er rene og tørre, og at det er nok varmeoverføring mellom dem, for å forhindre skade på varmeplaten.
- Eventuelt fett eller olje som er blitt liggende igjen på kokesonene kan antennes. Vær derfor forsiktig når du bruker fett og olje til å tilberede mat (for eksempel pommes frites).
- Ikke sett en fuktig gryte eller dampdekket lokk på kokesonene, da fuktighet bryter dem ned.
- Ikke la en varm gryte kjøle ned på kokesonene, da fuktighet vil utvikles under den og føre til korrosjon.

### Tips for bruk av kasseroller

Bruk kasseroller av høy kvalitet med flat og stabil bunn.

- Overføring av varme skjer best når bunnen av gryten og kokesonen har samme diameter, og gryten plasseres midt på kokesonen.
- Ved bruk av herdet glass (Pyrex) eller porselensgryter, følg instruksjonene fra produsenten av kasserollen.
- Ved bruk av trykkoker, la ikke stå uten tilsyn til ønsket trykk er nådd. Kokesonen skal i utgangspunktet stilles til maks. effekt. Etter hvert som trykket stiger, brukes sensorene til å redusere effektnivået i henhold til instruksjonene fra produsenten av trykkokeren.
- Pass på at det alltid er nok vann, enten i en trykkoker eller i en annen kasserolle, da bruk av en tom gryte på kokeplaten vil føre til overoppheting, som vil skade både gryten og kokesonen.
- Kasseroller av herdet glass (Pyrex) med spesiell børstet bunn er egnet til bruk på kokeplater hvis de har samme diameter som kokesonen. Kasseroller med større diameter kan gå i stykker på grunn av varmespenning.
- Følg instruksjonene fra produsenten av kasserollen hvis du bruker spesielle eller utradisjonelle kasseroller.



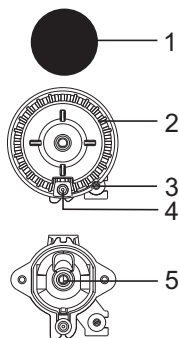
## Energisparing

- Diameteren til bunnen av gryten skal være den samme som kokesonen. Hvis gryten er for liten, sløses det med varme, og kokesonen kan skades hvis du bruker en gryte som er for liten.
- Bruk lokk når mulig i forhold til kokeprosessen.
- Gryten skal være av riktig størrelse i forhold til hvor mye mat som tilberedes. Tilberedning av en liten mengde mat i stor panne vil føre til sløsing med energi.
- Retter som det tar lang tid å tilberede bør tilberedes i trykkoker.
- Forskjellige grønnsaker, poteter, osv., kan kokes i en liten mengde med vann, men lokket skal sitte godt på. Når vannet koker opp, reduseres strømnivået til en innstilling som holder temperaturen like over kokepunktet.

## B) Gasskokesoner

- Hvis du vil steke mat raskt, stilles gassbrenneren til maks. effekt til å begynne med, og reduseres etter hvert.
- **Alle modellene har gassbrennere med termoelektriske sikkerhetsanordninger. Hvis brennerflammen slukner (for eksempel når væske koker over eller det er trekk i rommet), stenges gasstilførselen automatisk. All fare for gasslekkasje ut i rommet er eliminert.**
- Gassbrennerdekslet skal alltid plasseres svært forsiktig på brenneren. Pass på at sporene i brenneren aldri blokkeres.

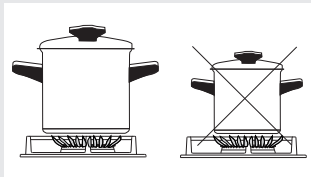
## Viktige advarsler



- 1 Deksel til brenner
- 2 Brenner med støtte for brennerdekslet
- 3 Termoelement
- 4 Tennplugg
- 5 Dyse

## Kasseroller

- Riktig valgte kasseroller vil gi optimal koketid og gassforbruk. Grytens diameter er den viktigste parametren.
- Flammer som strekker seg utover kanten på en **gryte som er for liten**, kan skade gryten. Gassforbruk er også høyere i slike tilfeller.
- Gassen trenger også luft til forbrenning. Hvis en gryte er for stor, kommer det ikke nok luft til brenneren. Følgelig blir forbrenningseffekten lavere.

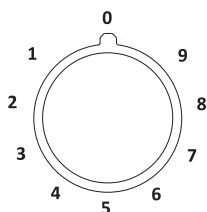
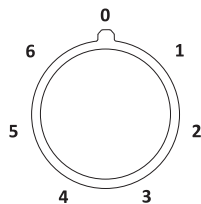


### Utvidelse (finnes bare med noen modeller)

Bruk utvidelsesringen når du bruker en gryte med mindre diameter. Legg utvidelsesringen over støttebrenneren.

Type brenner	Grytens diameter
<b>Stor (3,0kW)</b>	220-260 mm
<b>Normal (1,9kW)</b>	160-200 mm
<b>Reserve (1,0kW)</b>	120-140 mm
<b>Trippel (3,5kW)</b>	220-260 mm

# BRUKE ELEKTRISKE KOKESONER



- Slå på kokesonen med bryterne som er installert på betjeningspanelet.
- Symbolet ved siden av hver bryter viser hvilken kokesone sin den representerer.
- Effekten på kokesonen kan stilles kontinuerlig (1-9) eller trinnvis (1-6).
- Trinnbryterne kan roteres i begge retninger. Med kontinuerlige brytere økes effekten etter hvert som de dreies med urviseren, og senkes når du dreier dem mot urviseren.
- Kokesonen kan slås av tre til fem minutter før slutten av kokingen for å benytte restvarmen og spare energi (tabellen nedenfor viser noen eksempler på bruk av individuelle strømnivåer).

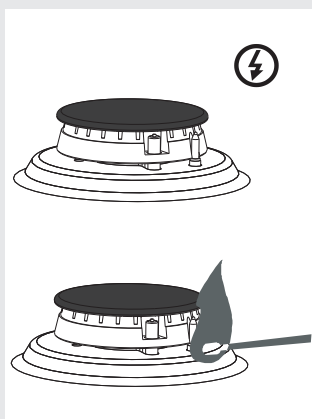
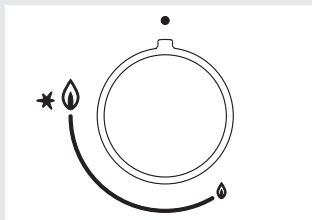
E	S	
0	0	
1-2	1	Opprettholde temperaturen og oppvarming av mindre mengder mat (minsteeffekt)
3	2	Videre steking
4-5	3	Videre steking av større mengder, steking av større stykker
6	4	Steke, tilberede bakevarer
7-8	5	Frityrsteking
9	6	Koke opp, brune, steke

**Hurtige kokesoner** (tilgjengelige bare på noen modeller) er forskjellige fra de tradisjonelle kokesonene i og med maks.-effekten som gjør at de varmes opp raskere.

**Disse kokesonene indikeres med en rød prikk midt på. Etter gjentatt bruk og rengjøring kan denne prikken forsvinne.**

# BRUKE GASSBRENNERNE

## Tenning og bruk av gassbrennerne



### Modeller med to gassbrennere:

- Operer gassbrennerne med bryterne på platen. Strømnivåene står på bryterne og indikeres med store og små flammesymboler (se avsnittet Beskrivelse av maskinen).
- Roter bryteren forbi den store flammen (🔥) til den lille flammen (🔥) og tilbake. Driftsintervallet ligger mellom de to flammesymbolene.
- Gassbrennere kan tennes med en elektrisk tennplugg som er bygd inn i den enkelte gassbrenneren (finnes kun med enkelte modeller).

**⚠ Trykk bryteren først inn før du roterer den.**

### Tenning med én hånd

- For å tenne gassbrenneren, trykk valgte brennerkontrollbryter og roter den til maks. effekt (flamme). En elektrisk gnist vil tennes automatisk, og tenner gassen som slippes ut.
- Hvis den elektriske tenningen ikke virker på grunn av strømbrydd eller fuktige tennplugg, kan gassen også tennes med fyrstikk eller gasstenner. Etter at gassen er tent, hold kontrollbryteren inne i ti sekunder til, til flammen stabiliseres.
- Flammen kan deretter stilles mellom maks. og min.-nivå. En innstilling mellom (🔥) og (●) anbefales ikke, da flammen er ustabil i dette intervallet og kan slukkes.

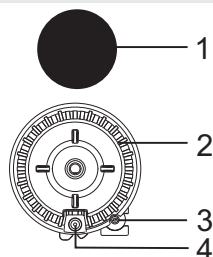
**⚠ Hvis brenneren ikke er tent etter at bryteren er trykt inn i femten sekunder, steng den av og vent i minst ett minutt. Gjenta deretter tenningsprosessen.**

**⚠ Hvis brennerflammen er slukket (uansett årsak), steng brenneren og vent i minst ett minutt før du prøver å tenne på nytt.**

- For å slukke flammen og lukke gassforsyningen, roter kontrollbryteren til høyre, til "OFF"-posisjon (●).

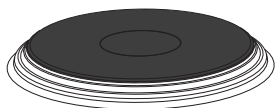
Rengjør apparatet med varmt vann, flytende rengjøringsmiddel og en myk klut.

Ikke bruk slipemiddel eller skarpe redskaper eller andre gjenstander. Brente eller tørkede matrester skal fuktes med en fuktig klut og gjøres myke med egnet rengjøringsmiddel. Deler av rustfritt stål bør rengjøres med spesialmidler. Bruk en tørr, absorberende klut til å påføre et tynt lag med rengjøringsmiddel til en tørr og kjølig flate, og gni i retning av overflatens behandlingsmønster. Bruk en fuktig klut og et rengjøringsmiddel til å fjerne vanskelige flekker. Bruk deretter en tørr klut til å polere overflaten til den er blank. Ikke bruk de samme rengjøringsmidlene til å rense aluminiumsdeler som til rustfritt stål.



- 1 Deksel til brenner
- 2 Brennerkrone
- 3 Termoelement (kun med beskyttede brennere, finnes i noen modeller)
- 4 Tenningsplugg

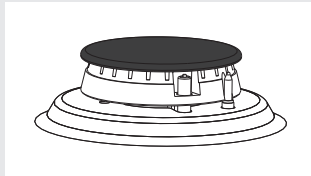
## Kokeplater



- Bruk varmt vann med litt rengjøringsmiddel til å gjøre rent **området rundt kokingene (eller kokeplatene)**. Bruk først en svamp til å gjøre eventuelle vanskelige rester myke.
- **Alle skitne kokesoner** skal renses grundig straks etter bruk. Hvis kokesonene er mindre flekkete, er det nok å tørke dem av med en fuktig klut lagt i bløt i vann med litt rengjøringsmiddel. Hvis kokeplaten er sterkt tilsølt, bruk stålull fuktet med rengjøringsmiddel. Etter rengjøring skal kokesonene alltid tørkes.
- Væske som inneholder salt, retter som har kokt over, eller fuktighet kan skade kokesonene. Tørk derfor alltid av kokesonene.
- For å **behandle kokesonene**, bruk av og til litt symaskinolje eller tradisjonelle produkter til rengjøring og pleie, som finnes på markedet. Bruk aldri smør, bacon / smult eller lignende stoffer (risiko for korrosjon). Hvis kokesonen er lunken, vil rengjøringsmiddelet trenge fortere gjennom porene.
- **Varmeplateringer er laget av rustfritt stål.** På grunn av varmespenningen under koking, kan de misfarges så de blir litt gule. Dette fenomenet er et resultat av

fysiske prosesser. Gulning kan fjernes med tradisjonelle metallrengjøringsmidler. Ikke bruk slipende redskaper til rengjøring av kasserollene, da disse vil lage riper i ringene.

## Gasskokesoner



Bruk varmt vann med litt vaskemiddel til å rengjøre gitteret, kokeplatens overflate og deler av brenneren. Gjør rent varmeelementet og tennpluggen med en myk børste. Disse delene må holdes helt rene, da de kun da vil fungere som de skal. Rengjør kronen og brennerdekslet. Vær spesielt nøye med å holde alle utgangsspor på kronen rene og frie for hindringer. Etter rengjøring, tork alle deler godt og bytt ut eller monter dem igjen på riktig måte. Deler som plasseres skjevt vil gjøre det vanskeligere å tenne brennerne.

**Viktig:** Brennerdekslene er belagt med svart emalje. På grunn av høye temperaturer er misfarging uunngåelig, men dette vil ikke påvirke brennerens funksjon.

## SPEIELLE ADVARSLER OG FEILRAPPORTERING

**Under garantiperioden kan kun et servicesenter som er autorisert av produsenten utføre reparasjoner.**

Før reparasjoner utføres, pass på at apparatet er koblet fra strømmettet enten ved å fjern sikringen eller ved å trekke ut støpselet fra uttaket i veggen.

Uautorisert tukling med og reparasjoner av kjøkkenkomfyren (komfyrplaten) kan resultere i elektrisk støt og kortslutning. Prøv altså ikke å utføre reparasjoner på egen hånd. Overlat slike oppgaver til en ekspert eller autorisert serviceenhet.

Ved mindre feil eller problemer med bruk av apparatet, sjekk følgende instruksjoner for å se om du kan eliminere årsakene selv.

### Viktig

Du må betale for besøk av servicetekniker under garantiperioden hvis apparatet ikke fungerer på grunn av feil bruk. Oppbevar disse instruksjonene der de alltid er lett tilgjengelige. Hvis apparatet overtas av andre, må instruksjonene også følge med.

Nedenfor følger noen råd om hvordan noen vanlige problemer kan rettes opp.

Hva skjedde...?	Mulig årsak	Hva skal jeg gjøre?
Brennerne brenner ikke Flammen er ujevn / ustabil	Flammen er ujevn på grunn av feil innstilling av gasseffekt.	Få en ekspert til å sjekke gassrørledningen!
Flammen fra brennerne forandres plutselig.	Delene av kjøkkenplaten er montert feil	Monter brenneren riktig.
Det tar lenger tid å tenne brenneren	Delene av kjøkkenplaten er montert feil	Monter brenneren riktig.
Flammen slukker like etter tenning	Bryteren holdes inne for kort eller trykkes for lett.	Hold bryteren inne lenger. Trykk den hardere før du slipper den.
Gitteret er misfarget rundt brenneren	Dette er et vanlig fenomen som skyldes høy temperatur	Rengjør gitteret med metallrengjøringsmiddel
Den generelle elektriske strømforsyningen avbrytes?	Sikringen kan ha gått.	Sjekk sikringen i sikringsboksen og bytt den ut hvis den er røket.
Elektrisk tenning av brennerne virker ikke lenger.	Det er mat- og rengjøringsmiddelrester mellom tennpluggen og brenneren.	Åpne og rens åpningen forsiktig mellom tennpluggen og brenneren.
Hvis brennerdekslet ser lite appellerende ut...	Vanlig smuss	Rengjør brennerdekslet med metallrengjøringsmiddel.

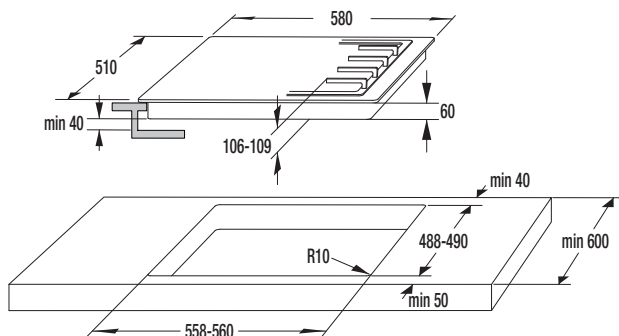
Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor følges. Eliminering av feil eller garantikrav som resulterte av feil tilkobling eller feil bruk av utstyret dekkes ikke av vår garanti. I slike tilfeller bæres kostnadene med reparasjon av brukeren.

## Viktige advarsler

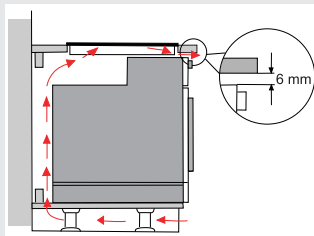
- Installasjon av maskinen i en kjøkkenbenk og koblingen til strømmettet kan bare utføres av en tilstrekkelig kvalifisert tekniker.
- Finer eller annet finpuss av kjøkkenbenken som koketoppen skal bygges inn i bør behandles med varmebestandig lim (100 °C). Ellers vil benkoverflaten kunne bli misfarget eller deformert.
- Koketoppen er dimensjonert slik at det kan bygges inn i kjøkkenbenken, med en bredde på 600 mm eller mer.
- Etter installasjon bør de to festeelementene foran være fritt tilgjengelige nedenfra.
- Det bør ikke være noen skuff i kjøkkeninnredningen under koketoppen. Hvis kjøkkeninnredningen er en horisontal delevegg, bør den installeres ikke mindre enn 10 cm fra den nederste flaten av koketoppen. Rommet mellom deleveggen og koketoppen må være tomt, ingen gjenstander bør settes inn der.
- Tak- eller veggmonterte kjøkkenelementer bør installeres så høyt at de ikke forstyrrer arbeidsprosessen.
- Avstanden mellom koketoppen og avtrekksviften skal ikke være mindre enn det som er oppgitt i instruksjonene for installasjon av avtrekksviften. Minsteavstanden er 650 mm.
- Avstanden mellom kanten på koketoppen og tilstøtende kjøkkeninnredning skal ikke være mindre enn 100 mm.
- Det er tillatt å benytte dekorplater av massivt tre bak kokeplaten, hvis minimumsavstanden er den samme som oppgitt i installasjonstegningene.
- Minsteavstand mellom den innebygde koketoppen og bakre vegg er oppgitt på installasjonstegningen.
- Koketopper kan installeres i benkeplater som er 30 til 50 mm tykke.

## Skjæredimensjoner for kjøkkenbenk

Type KVK4..., PVK4...

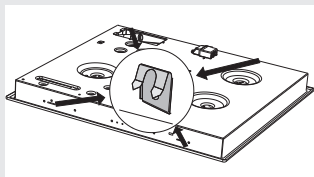




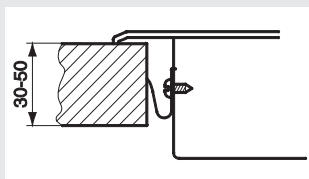


- Kun type EVP4., EVP3., EVP2., komfyrer med kjølevifte kan installeres under denne koketoppen.
- Før installering i ovn, bør vegg bak kjøkkeninnredningen fjernes der hullet i koketoppen er skåret ut. Videre bør det være minst 6 mm klaring foran.

## Installasjonsprosedyre

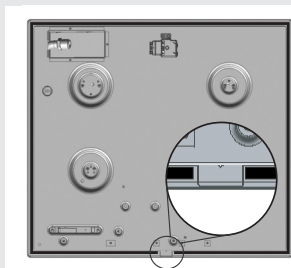


- Kjøkkenbenken bør installeres helt horisontalt.
- Skjæreflatene bør beskyttes.
- Fest festeelementene (4) med skruer som følger med (4) til vegg foran og bak koketoppen og utskjæringen i benkeplaten.
- Koble koketoppen til strømmettet og gasstilførselen (se instruksjoner for å koble en koketopp til strømmettet og gassforsyningen).
- For å feste monteringsbeslaget, er det ikke tillatt å bruke skruer lengre enn 6,5 mm.



Type KVK4., PVK4..

- Fest den selvklebende forseglingen som følger med til nedre kant av koketoppen (ikke lim pakningen over støttebraketten foran).



# KOBLE TIL STRØMNETTET

## Viktige advarsler

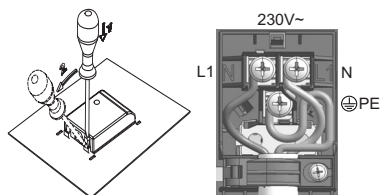
- Koketoppen kan bare kobles til av en autorisert, faglært tekniker.
- Elektrisk beskyttelse bør være i samsvar med alle gjeldende forskrifter.
- Du kan få tilgang til koblingsklemmene når koblingsklemmedekslene åpnes/fjernes.
- Før koketoppen kobles til, pass på at spenningen som står på merkeplaten er i samsvar med spenningen i hjemmekretsen.
- Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon er festet nederst på kokeplaten.
- Den elektriske kretsen skal også inkludere en omnipolar bryter som skiller toppen fra nettet, om nødvendig, med minst 3 mm avstand mellom kontakter. Egnede enheter er bl.a. sikringer, strømvernbrytere, osv.
- Koblingen bør velges i henhold til installasjonsmulighetene i forhold til strøm og sikringer.
- Gitt beskyttelsen mot brannrisiko, kan utstyr av denne typen installeres i en benkeplate ved siden av en del av kjøkkeninnredningen som er høyere enn apparatet (når installert). Men i dette tilfellet må en kjøkkeninnredning installeres på den andre siden, ved siden av apparatet.
- De strømledende og isolerte delene må beskyttes fra all mulighet for direkte kontakt.

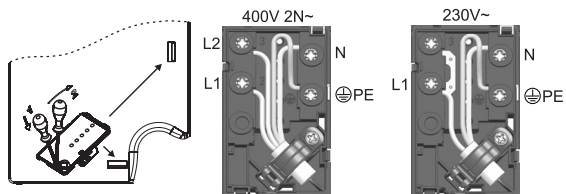
## ADVARSEL!

- Koble apparatet fra nettet før noen intervensjon. Koble til apparatet i samsvar med det elektriske koblingskjemaet som følger med. Pass på at den relevante nettverksspenningen overholdes! Jordledningen (PE) skal kobles til klemmen som indikeres med jordingssymbolet.
- Nettkabelen skal føres gjennom festeklemmen som forhindrer at den trekkes ut utilsiktet.
- Etter at apparatet er koblet til, slå på alle kokesoner / varmere i ca. tre minutter for å sjekke at de virker som de skal.

## Koblingsdiagram

- Feil kobling kan ødelegge deler av koketoppen, og gjøre garantien ugyldig.
- Før koketoppen kobles til, pass på at spenningen som står på merkeplaten er i samsvar med spenningen i hjemmenettet. Koblingsspenning (230 V gjennom N) bør sjekkes av en kvalifisert tekniker med egnet måleinstrument!
- Forbindelseskabelen bak på apparatet skal føres slik at den ikke kommer i berøring med baksiden, da denne delen vil bli svært varm under bruk.





#### MERK:

Koblingsbroer er allerede installert på de respektive stedene på klemmen. Skruer til kabelklemmene er åpne. Det betyr at de ikke må løsnes eller skrues av mer. Når du fester skruene, kan du høre et "klikk" som betyr at skruene bør festes/skrues inn helt.

Følgende kan brukes til kobling:

- Type H05 RR-F 4x1,5 gummikabler med grønn/gul verneledning,
- Type H05 VV-F 4x1,5 PCV-isolerte forbindelseskabler med gulgrønn verneledning eller andre kabler av tilsvarende eller bedre kvalitet.

## KOBLE KOKETOPPEN TIL GASSFORSYNINGEN

### Viktige advarsler

- Kokeroppen må kobles i samsvar med alle gjeldende forskrifter, og kan brukes bare i godt ventilerte / utluftede rom. Les instruksjonshåndboken før kokeroppen kobles til eller brukes.
- Før installasjon og tilkobling, pass på at det lokale naturgassnettet og koblingen (type gass og trykk) er kompatible med kokeropputgaven.
- Versjonen av denne kokeroppen står på typeskiltet.
- Denne kokeroppen er ikke egnet for kobling til et brennende avgasssystem (for eksempel en skorstein). Kokeroppen må installeres og kobles i samsvar med de relevante effektive installasjonsforskriftene. Det må være tilstrekkelig ventilasjon / utlufting.

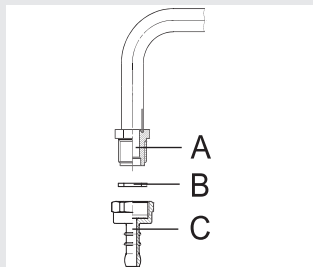
### Kobling

- Følg forskriftene til den lokale gassdistributøren når kokeroppen kobles til gassforsyningen.
- På nedre side er kokeroppen utstyrt med en gasskoblingsplugg med EN ISO 10226-1/-2 eller EN ISO 228-1 (Avhengig av spesifikasjonene for hvert lands strøm forbindelse.) -gjenge.
- En adapter for flytende gass og en pakning som ikke er laget av metall følger også med.

- Ved tilkobling skal kneet R holdes godt fast for å forhindre at det roterer.
- For forsegling av koblingsleddene, bruk godkjente pakninger som ikke er laget av metall og godkjente tetningsmasser.
- Pakningene skal brukes bare én gang. Tykkelsen på de flate ikke-metallpakningene skal ikke være deformert med mer enn 25 prosent.
- Bruk en testet og godkjent, fleksibel slange til å koble koketoppen til gassforsyningen.
- Den fleksible koblingsslangen skal kunne beveges fritt. Den bør ikke komme i kontakt med bevegelige deler av kjøkkeninnredningen (f.eks. en skuff) eller bunnen av koketoppen.
- Hvis en elektrisk ovn bygges inn i kjøkkenelementet under koketoppen, bør den utstyres med en kjølevifte og koblingen bør lages med et metallrør (f.eks. et fleksibelt rør av rustfritt stål).



**Når gasstoppen er koblet til, sjekk leddene for lekkasjer.**



### Koblingsplugg til gassforsyningen

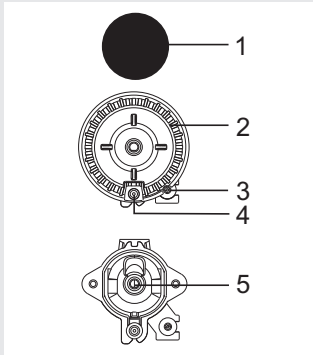
- A** EN ISO 10226-1/-2 eller EN ISO 228-1 (Avhengig av spesifikasjonene for hvert lands strøm forbindelse.) koblingsplugg
- B** Ikke-metallpakning på 2 mm tykkelse
- C** Røradapter til flytende gass (Avhengig av spesifikasjonene for hvert lands strøm forbindelse.)

Sjekk at brennerne virker som de skal når de er tilkoblet. Flammene må være klart synlige, og bør være blå og grønn i midten. Hvis flammen er ustabil, økes minimumseffekten. Forklar bruken av brennerne for brukeren og les bruksanvisningen sammen.

### Tilpasning til en annen type gass

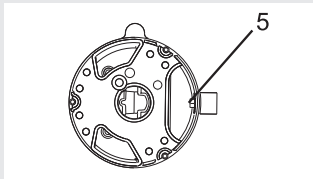
- Prosedyren eller tilpasningen av koketoppen til en annen type gass krever ikke fjerning av toppen fra benkeplaten.
- Før tilpasning skal koketoppen kobles fra strømmettet og gassventilen stenges.
- Bytt ut de eksisterende dysene for nominell varmespenning med tilsvarende dyser for den nye typen gass (se tabellen nedenfor):
- Ved tilpasning av koketoppen til flytende gass, fest reguleringsskruen for minimal varmespenning så langt det går, for å oppnå minimumsvarmespenning.

- Ved tilpasning av koketoppen til naturgass, skru opp reguleringskruen for minimumsvarmespenningen for å oppnå minimumsvarmespenning, men roter den ikke med mer enn 1,5 omdreininger.



### Kokeplatebrenner

- 1 Deksel til brenner
- 2 Brennerkrone med dekselstøtte
- 3 Termoelement
- 4 Tennplugg
- 5 Dyse



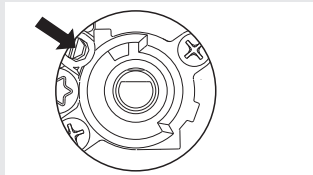
### Dobbelbrenner

- 5 Dyse

## Regulerbare elementer

Følg instruksjonene nedenfor for å gjøre reguleringselementene tilgjengelige:

- Ta av støttestøttingen og brennerdekslene med respektive kroner.
- I doble brennere er reguleringselementer tilgjengelige bak hoveddysens beskyttende plate.
- Ta av kontrollbryterne, inkludert pakningene.



### Gassventil

Reguleringsventilen for minimumsvarmespenning

# DYSETABELL

gastype, trykk		Støttebrenner		Normal brenner		Stor brenner		Dobbelbrenner	
		max	min	max	min	max	min	max	min
Flytende gass 3+, 3B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Nom. varmespenning (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Forbruk (g/h)	71,7	26,2	138,1	33,4	215	55,3	254,5	113,4
	Dysetype (1/100mm)	50	24	69	26	87	33	93	57
	Dysekode	162162		162164		162165		162166	

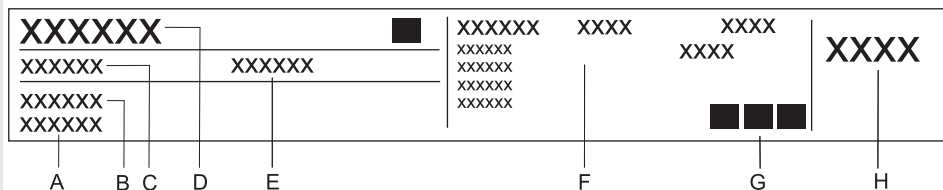
- Reguleringsventiler som er innebygd fra fabrikken er beregnet på flytende gass, men ventilene er stilt til bruk med typen gass som koketoppen er forhåndsinnstilt for fra fabrikken.
- Ved tilpasning av koketoppen til bruk med en annen type gass, bør reguleringskruen (ventilen) festes eller skrues opp for å tilsvare nødvendig gasstrøm / gjennomløp (men reguleringskruen skal ikke løsnes med mer enn 1,5 omdreininger fra posisjonen der den er godt strammet).

Brennereffekt indikeres ved å observere den øvre Hs-kaloriverdien.

**Viktig: disse oppgavene kan utføres bare av en kvalifisert tekniker, autorisert av gasdistribusjonsselskapet eller det autoriserte servicesenteret!**

# TEKNISKE EGENSKAPER

## Merkeplate



- A Serienummer
- B Modell
- C Type
- D Merkevare
- E Kode
- F Teknisk informasjon
- G Indikasjoner på overholdelse / symboler
- H Fabrikkinnstillinger for gasstype

VI FORBEHOLDER OSS RETTEN TIL Å FORETA  
ENDRINGER SOM IKKE BERØRER UTSTYRETS  
FUNKSJON.

Bruksanvisningen for apparatet finner du også på vår  
hjemmeside på [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

PVK\_KVK4K



475780

no (11-17)