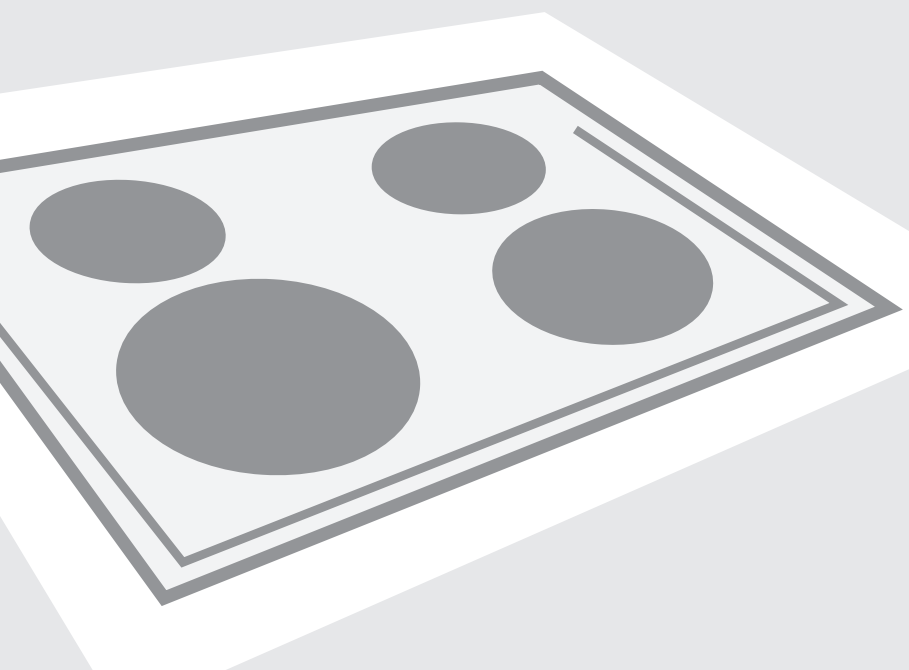


DK Instruktioner om montering, tilslutning og brug



Kombinationskogeplade med gasblus

KOMBINATIONSKOGEPLADE MED GASBLUS

Kære kunde!



Denne kogeplade er beregnet til brug i private husholdninger.

Vores apparater emballeres i miljørigtige materialer, som enten kan genvindes, bortskaffes eller destrueres uden at belaste miljøet.

Brugsanvisning

Denne brugsanvisning er beregnet til slutbrugeren. Den beskriver apparatet og giver anvisninger til korrekt og sikker betjening. Brugsanvisningen gælder for flere forskellige modeller. Derfor finder du måske oplysninger og beskrivelser, som ikke gælder for netop dit apparat.

Brugsanvisningen gælder kun for de lande, som fremgår af mærkningen på apparat. Hvis der IKKE er landemærker på apparatet, skal du sørge for, at apparatet tilsluttes i henhold til de regler og normer, der gælder i dit land.

Tilslutningsanvisning

Apparatet skal tilsluttes i henhold til de medfølgende anvisninger og i henhold til alle gældende regler og standarder. Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Typeskilt

Typeskiltet er placeret på apparatets underside, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGT - LÆS FØR APPARATET TAGES I BRUG	4
Sikkerhedsforskrifter.....	4
Advarsler	4
BESKRIVELSE AF APPARATET	6
Drejeknapper.....	7
KOGEZONER	8
Før du bruger apparatet første gang.....	8
Vigtige advarsler	8
Kogegrej	8
Energispareråd	9
Vigtige advarsler	9
Kogegrej	10
BRUG AF DE ELEKTRISKE KOGEZONER	11
SÅDAN BRUGES GASBLUSSENE	12
Tænding og brug af gasblussene.....	12
RENGØRING OG VEDLIGEHOLD	13
Kogezoner.....	13
Gasblus.....	14
SÆRLIGE ADVARSLER OG FEJLMELDING	14
Vigtigt	14
MONTERING	15
Vigtige advarsler	15
Udskæringsmål til bordpladen	16
Monteringsprocedure.....	17
TILSLUTNING AF APPARATET TIL LYSNETTET	18
Vigtige advarsler	18
Tilslutningsdiagram	18
TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL GASFORSYNINGEN	19
Vigtige advarsler	19
Tilslutning.....	19
Omstilling til en anden gastype	20
Justeringsdele.....	21
TABEL OVER DYSER	22
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	23
Typeskilt.....	23

Sikkerhedsforskrifter

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.
- ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.
- ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke noget på tilberedningsfladerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med en låg eller et fugtigt klæde.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Advarsler

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter! Alle regler og tekniske krav vedrørende tilslutning til gasforsyningen skal overholdes. Læs de vigtige oplysninger i afsnittet Tilslutningsanvisning.
- Uautoriseret vedligehold eller reparation kan medføre risiko for eksplosion, elektrisk stød og kortslutning, hvilket kan medføre personskade eller skade på apparatet. Reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.
- Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at din model af apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.
- Apparatets specifikationer fremgår af typeskiltet.

- Apparatet må ikke sluttes til skorstene eller ventilationsbakke. Apparatet skal monteres og tilsluttes i henhold til alle gældende regler og standarder. Ved tilberedning opstår der varme, fugt og restprodukter ved forbrændingen i det rum, hvor apparatet er opstillet. Sørg for, at der tilstrækkelig udluftning i køkkenet, især når apparatet er i brug. Åbn de naturlige udluftningskanaler, eller monter en emhætte.
- Afstanden mellem kogepladen og emhætten skal som minimum svare til den afstand, der angives i installationsvejledningen til emhætten, og må under ingen omstændigheder være mindre en 650 mm.
- Apparatet er udelukkende beregnet til tilberedning af mad. Det må ikke bruges til andre formål, som f.eks. opvarmning af rummet. Stil ikke tomt kogegeøj på kogezoneerne.
- Hvis der er en stikkontakt nær kogepladen, og der er sluttet et apparat til stikkontakten, må ledningen ikke komme i berøring med de varme kogezoneer.
- Opbevar ikke temperaturfølsomme genstande som f.eks. rengøringsmidler, aerosoler osv. under apparatet.
- Vær særligt opmærksom på at montere brændernes dele korrekt.
- Hvis du kan lugte gas i rummet, skal du omgående lukke ventilen på gasforsyningen, slukke alle former for åben ild (herunder også cigaretter), udlufte rummet grundigt og kontakte en gastekniker. Tænd ikke for elektriske apparater!
- Luk altid hovedventilen til gassen, hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid (f.eks. i forbindelse med rejser og ferier).
- Ved længere tids brug af kogegeøj af støbejern kan kogezoneens flade under og omkring kogegeøjet blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.



Elektriske og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.

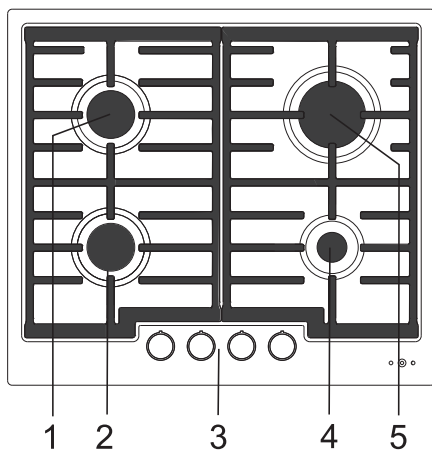
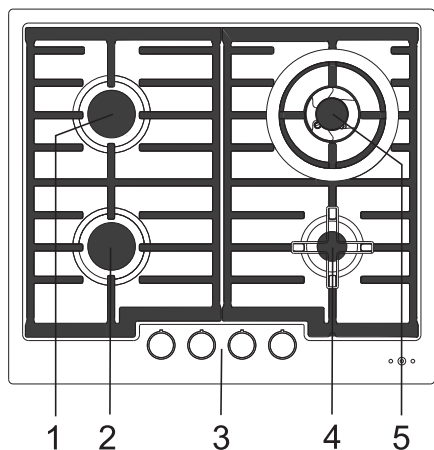
Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektriske og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt. Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

BESKRIVELSE AF APPARATET

(Tilbehøret afhænger af modellen)

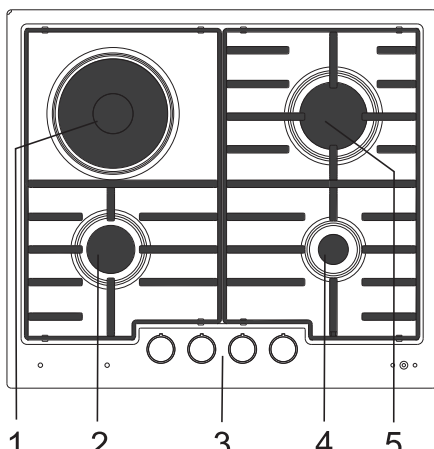
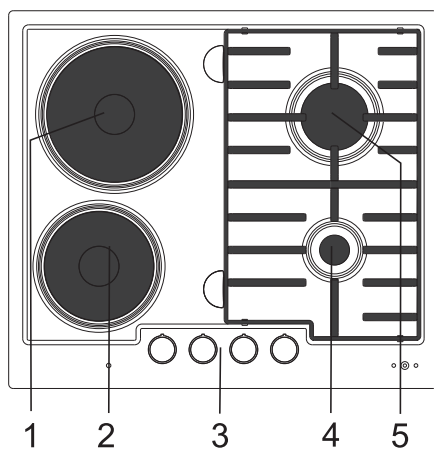
Kogeplade med gasblus set oppefra

Type PVK4...



Kogeplade med elektriske kogezone og gasblus set oppefra

Type KVK4...



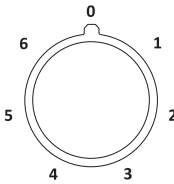
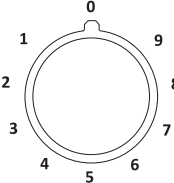
1. Bageste venstre kogezone
2. Forreste venstre kogezone
3. Drejeknapper

4. Forreste højre kogezone
5. Bageste højre kogezone

Drejknapper

(afhænger af modellen)

Elektrisk

	1- 6	Effekttrin
	1- 9	Effekttrin

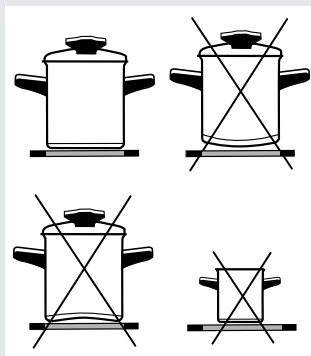
Gas

	•	Gasventil lukket
		Maksimal effekt
		Minimal effekt

Før du bruger apparatet første gang

Vigtige advarsler

Kogegrej



A) Elektriske kogezone

Tænd for kogezoneerne i 3-5 minutter på højeste effekt. Der kan forekomme røg fra kogepladen. På denne måde vil det beskyttende lag på kogepladen blive hærdet mest muligt.

- Tænd aldrig for en kogezone, hvis der ikke er kogegrej på den, og brug aldrig kogepladen til rumopvarmning.
- Kontrollér, at kogegrejets bund og kogezoneerne er rene og tørre, og at varmen kan overføres mellem dem, så kogezonernes overflade ikke tager skade.
- Fedtstof eller olie på kogepladen kan antændes. Vær derfor meget påpasselig, når du bruger fedt eller olie i madlavningen (f.eks. ved tilberedning af pommes frites).
- Læg ikke et fugtigt eller tildampet låg på kogezoneerne, da de kan tage skade af fugten.
- Lad ikke varmt kogegrej stå på kogezoneen, mens det afkøles. Fugten, der opstår under kogegrejet, kan forårsage rust.

Gode råd om kogegrej

Brug kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.

- Varmeoverførslen fungerer bedst, hvis kogegrejets bund og kogezoneen har samme diameter, og hvis kogegrejet er anbragt på midten af kogezoneen.
- Hvis du vil bruge Pyrex-glasfade eller ildfaste fade på kogepladen, skal du altid følge de anvisninger, der fulgte med fadene.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Hvis du bruger en trykkoger, skal du starte med maksimal effekt, og derefter skrue ned for effekten, efterhånden som trykket stiger. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Kontrollér, at der er tilstrækkeligt vand i trykkogeren, da den ellers kan tage skade. Brug ikke tomt kogegrej på kogepladen, da det kan beskadige både kogegrejet og kogezoneen.
- Visse Pyrex-glasfade har en specielt børstet bund og er velegnede til brug på kogeplader, hvis de passer til kogezonens diameter. Kogegrej med en større diameter kan revne på grund af varmebelastningen.
- Hvis du bruger specielt eller ukonventionelt kogegrej, skal du altid følge producentens anvisninger.

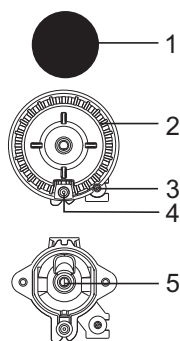
Energispareråd

- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er for lille, går en del af varmen tabt, og kogezone risikerer at tage skade.
- Brug altid et låg, når madlavningsprocessen tillader det.
- Vælg kogegrej, som passer til mængden af fødevarer, der skal tilberedes. Hvis du tilbereder en lille mængde i en stor gryde, går der energi til spilde.
- Mad med lang kogetid bør tilberedes i en trykkoger.
- Forskellige grøntsager og kartofler kan koges i kun lidt vand, hvis låget slutter tæt. Når vandet koger, skal du reducere effekten, så temperaturen holdes lige over kogepunktet.

B) Gasblus

Vigtige advarsler

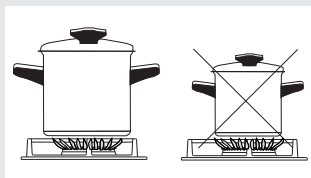
- Hvis du hurtigt vil stege fødevarer, skal du starte med maksimal effekt og derefter fortsætte tilberedningen på nedsat effekt.
- **På alle modeller er gasblussene udstyret med termoelektrisk sikring. Hvis gasflammen slukkes utilsigtet eller ved et uheld (f.eks. hvis en gryde koger over, eller hvis der er træk i rummet), bliver gasforsyningen automatisk afbrudt, så der ikke siver gas ud i rummet.**
- Gasbrænderdækslet skal altid placeres forsigtigt over brænderhovedet. Kontrollér, at hullerne i brænderhovedet ikke er tilstoppede.



- 1 Brænderhoveddæksel
- 2 Brænderhoved med støtte til dæksel
- 3 Termoelement
- 4 Gnisttænder
- 5 Dyse

Kogegrej

- Brug det rette kogegrej for at opnå den optimale tilberedningstid og det laveste gasforbrug. Kogegrejets diameter er den vigtigste faktor for at opnå dette.
- Hvis flammerne slikker op ad kogegrejets side, er kogegrejet for smalt. Gasforbruget er for højt, og kogegrejet risikerer at tage skade.
- Der skal også bruges luft ved forbrændingen af gas. Hvis kogegrejet er for bredt, bliver lufttilførslen til brænderen utilstrækkelig, og forbrændingen ringere.

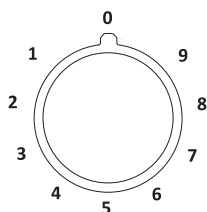
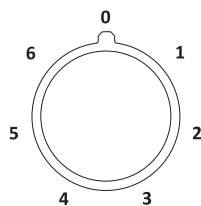


Hjælperist (kun nogle modeller)

Brug hjælperisten, hvis du bruger kogegrej med en mindre diameter. Sæt hjælperisten øverst på brænderen.

Gasblustype	Kogegrejets diameter
Stor (3,0kW)	220-260 mm
Normal (1,9kW)	160-200 mm
Ekstra (1,0kW)	120-140 mm
Triple (3,5kW)	220-260 mm

BRUG AF DE ELEKTRISKE KOGEZONER



- Tænd for kogezoneerne ved hjælp af drejeknapperne på kontrolpanelet.
- Symbolerne ved siden af knapperne viser, hvilken kogezone de pågældende knapper styrer.
- Kogezonens effekt kan enten indstilles trinløst (1-9) eller i trin (1-6).
- Drejeknapperne kan drejes i begge retninger. Med de trinløse knapper, kan du øge effektindstillingen ved at dreje dem med uret, eller sænke den ved at dreje dem mod uret.
- Du kan spare energi ved at slukke kogezoneen 3-5 minutter før tilberedningen er færdig og udnytte dens restvarme (den følgende tabel viser nogle eksempler ved forskellige effekttrin).

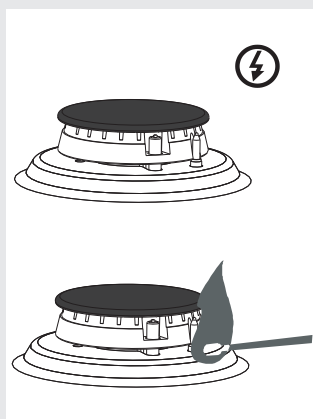
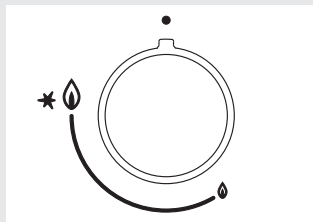
E	S	
0	0	Kogezonen er slukket. Udnyt restvarmen.
1-2	1	Hold maden lun eller genopvarm små mængder mad (laveste varmetrin).
3	2	Lad maden simre.
4-5	3	Lad større mængder mad småkoge eller stege.
6	4	Steg eller opbag.
7-8	5	Frituresteg.
9	6	Bring mad og væske i kog, brun og steg mad.

Hurtigkogezone (kun nogle modeller) adskiller sig fra almindelige masseplader ved at have en højere maksimal effekt, hvilket gør det muligt for dem at varme op hurtigere.

Disse kogezone er mærket med en rød plet i midten af dem. Efter nogen tids brug kan pletten dog blive utydelig eller helt slidt væk.

SÅDAN BRUGES GASBLUSSENE

Tænding og brug af gasblussene



Modeller med to gasblus:

- Indstil gasblussene ved hjælp af drejeknapperne på kogepladen. Effekttrinene er vist på drejeknapperne med symboler for hhv. høj og lav flamme (se afsnittet Beskrivelse af apparatet).
- Drej drejeknappen forbi positionen høj flamme (☹) til positionen lav flamme (☺) og tilbage. Effektindstillingen ved brug ligger mellem de to symboler.
- Gasblussene kan tændes med den indbyggede gnisttænder (kun på visse modeller).

⚠ Tryk drejeknappen ind, før du drejer den.

Enhåndstænding

- For at tænde gasbluset skal du trykke den tilhørende drejeknap ind og dreje den til maksimal indstilling (positionen høj flamme). Der springer automatisk en elektrisk gnist, som kan antænde den udsivende gas.
- Hvis gnisttænderen ikke fungerer på grund af strømsvigt eller fugt, kan du også tænde gasbluset med en tændstik eller en almindelig gnisttænder. Når du har tændt for gasbluset, skal du holde drejeknappen trykket ind i cirka 10 sekunder, indtil flammen er stabil.
- Derefter kan flammen indstilles som ønsket mellem den maksimale og den minimale indstilling. Undgå at indstille drejeknappen til mellem (☹) og (●), da flammen ikke er stabil i dette område og derfor kan gå ud.

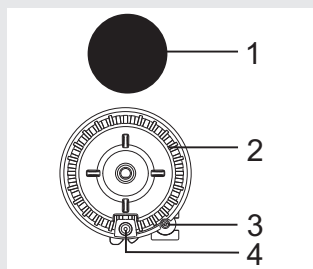
⚠ Hvis gasbrænderen ikke er tændt efter drejeknappen har været trykket ind i 15 sekunder, skal du lukke for gastilførslen til bluset og vente i mindst 1 minut. Derefter skal du gentage tændingsprocessen.

⚠ Hvis flammen af en eller anden grund går ud, skal du lukke for gastilførslen til bluset og vente i mindst 1 minut, før du prøver at tænde bluset igen.

- Sluk for gasbluset, og luk for gastilførslen til det ved at dreje drejeknappen mod højre til positionen OFF (●).

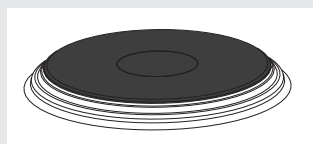
Apparatet må kun rengøres med en blød klud og vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

Brug ikke slibende eller skarpe genstande. Fastbrændte eller indtørrede madrester skal gøres våde med en fugtig klud og blødgøres med en passende rengøringsmiddel. Dele af rustfrit stål skal rengøres med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Brug en tør og meget sugende klud til at påføre et tyndt lagt rengøringsmiddel på tørre, kolde flader, og køр forsigtigt kluden henover overfladen. Brug en fugtig klud med rengøringsmiddel til at fjerne genstridige pletter, og brug derefter en tør klud til at polere overfladen, til den skinner. Brug ikke rengøringsmiddel til rustfrit stål, når du skal rengøre dele af aluminium.



- 1 Brænderhoveddæksel
- 2 Brænderhovedl
- 3 Termoelement (kun ved sikrede brændere, afhænger af modellen)
- 4 Gnisttænder

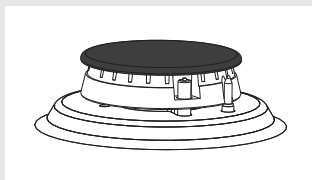
Kogezoner



- Brug varmt vandt med opvaskemiddel til at rengøre **området omkring kogezonerne (kogepladerne)**. Brug dog først en svamp til at løsne genstridige madrester.
- **Meget snavsede kogezoner** skal rengøres grundigt umiddelbart efter brug. Hvis kogezonerne kun er let snavsede, er det nok at tørre dem af med en fugtig klud tilsat lidt rengøringsmiddel. Hvis kogepladen er meget snavset, kan du rengøre den med en stålsvamp og lidt rengøringsmiddel. Efter rengøring skal kogezonerne altid tørres af med en tør klud.
- Saltholdige væsker, madretter, der er kogt over og fugt kan skade kogezonerne. Derfor skal du altid holde kogezonerne rene og tørre.
- For at pleje kogezonerne kan du af og til smøre dem med lidt symaskineolie eller med de gængse plejemidler, der fås i handelen. Brug aldrig smør, bacon, fedt eller lignende, da det kan fremkalde rust. Hvis kogezonen er lun, trænger rengøringsmidlet bedre ind i porerne.

- Hvis kogepladen er udstyret med ringe af rustfrit stål omkring kogezoneerne, kan de med tiden misfarves på grund af varmepåvirkningen. Dette skyldes en fysisk proces. Gule pletter kan behandles med almindelige rengøringsmidler til metal. Brug ikke skarpe redskaber til rengøringen, da det kan medføre ridser.

Gasblus



- Brug varmt vand med lidt opvaskemiddel i til at rengøre risten, kogepladens overflade og brænderens dele. Rengør termoelementet og gnisttænderen med en blød børste. Disse dele skal holdes helt rene, da de ellers ikke fungerer korrekt. Rengør brænderhovedet og dækslet. Vær især opmærksom på at holde alle åbninger i brænderhovedet rene og åbne. Når du har rengjort delene, skal du tørre alle delene grundigt og sætte dem korrekt sammen igen. **Hvis delene monteres skævt, vil det være sværere at tænde for blussene.**

Advarsel: Brænderhoveddækslerne er belagt med sort emalje. På grund af den høje temperatur kan det ikke undgås, at de misfarves med tiden, men det påvirker ikke blussenes funktion eller ydelse.

SÆRLIGE ADVARSLER OG FEJLMELDING

I løbet af garantiperioden må reparationer kun foretages hos servicecentre, der er godkendt af Gorenje.

Før reparationen påbegyndes, skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.

Uautoriserede indgreb i apparatet kan medføre elektrisk stød eller kortslutning, og du må derfor ikke forsøge selv at reparere apparatet. Overlad alle reparationsopgaver til en autoriseret installatør eller et autoriseret servicecenter.

Hvis der er tale om mindre fejl eller problemer med apparatets funktion, skal du følge de nedenstående anvisninger og se, om du selv kan afhjælpe problemet.

Vigtigt

Hvis du rekvirerer en servicetekniker under garantiperioden, vil det være for egen regning, hvis det vises sig, at fejlen skyldes forkert brug. Gem denne brugsanvisning et sted, hvor du nemt kan finde den igen. Hvis du overdrager apparatet til en anden, skal du lade brugsanvisningen følge med.

Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

Hvad er der galt?	Mulig årsag	Mulig løsning
Blussene vil ikke brænde. Flammen er ujævn/ustabil.	Flammen er ujævn på grund af forkert indstilling af gasforsyningen.	Få en autoriseret installatør til at kontrollere gasforsyningen til apparatet.
Flammen ændrer sig pludseligt.	Brænderens dele er ikke sat korrekt sammen.	Saml brænderen korrekt.
Det tager længere tid at tænde for blusset.	Brænderens dele er ikke sat korrekt sammen.	Saml brænderen korrekt.
Flammen går ud, kort efter den er blevet tændt.	Drejeknapen er trykket for lidt ind eller trykket ind i for kort tid.	Hold knappen trykket ind i længere tid. Tryk den hårdere ind, før du slipper den.
Risten er misfarvet i området omkring brænderen.	Dette skyldes de høje temperaturer og er helt normalt.	Rengør risten med et metalplejemiddel.
Der er ikke strøm på apparatet.	Sikringen er sprunget.	Kontrollér sikringen, og udskift den om nødvendigt.
Den elektriske tænding af blussene fungerer ikke mere.	Der er rester af mad eller rengøringsmidler mellem gnisttænderen og brænderen.	Rengør forsigtigt åbningen mellem gnisttænderen og brænderen.
Brænderhoveddækslet ser uappetitligt ud.	Det er beskidt.	Det er beskidt.

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Garantien dækker ikke fejl som skyldes forkert tilslutning eller brug af apparatet. I sådanne tilfælde må brugeren selv dække reparationsomkostningen.

MONTERING

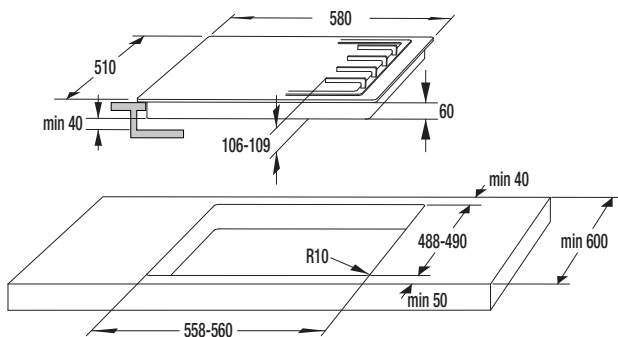
Vigtige advarsler

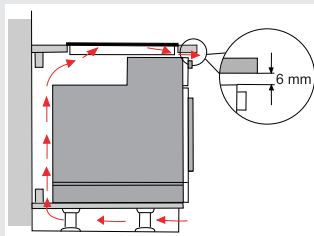
- Kogepladen skal monteres i en bordplade og sluttes til el af en autoriseret installatør.
- Laminat eller andre belægninger på den bordplade, som kogepladen skal monteres i, skal være behandlet med varmebestandig lim (100 °C), da bordpladens overflade ellers kan blive deformeret eller misfarvet.
- Kogepladen er beregnet til indbygning i et køkkenelement med en bredde på mindst 600 mm.
- Når kogepladen er monteret, skal de to beslag forrest være let tilgængelige nedefra.
- Køkkenelementet under kogepladen bør ikke være udstyret med en skuffe. Hvis køkkenelementet fungerer som en vandret adskillelse, skal der være mindst 100 mm frirum mellem kogepladen og køkkenelementet. Der skal være luft mellem kogepladen og fladen på køkkenelementet, og pladsen må ikke bruges til opbevaring.
- Overskabe skal være placeret, så de ikke er i vejen, når kogepladen bruges.
- Afstanden mellem kogepladen og emhætten skal mindst være som angivet i vejledningen til emhætten. Minimumsafstanden er 650 mm.

- Afstanden mellem kogepladens kant og et tilstødende højere køkkeelement skal være mindst 100 mm.
- Du må gerne opsætte pynteplader og lignende af massivt træ ved kogepladens bagside, hvis du overholder de minimumsafstande, som er vist på monteringstegningerne.
- Mindsteafstanden mellem kogepladen og den bageste væg er angivet på monteringstegningerne.
- Kogepladen kan monteres i bordplader med en tykkelse på 30-50 mm.

Udskæringsmål til bordpladen

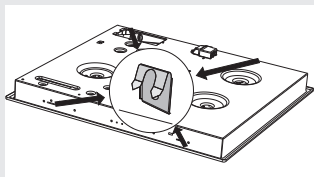
Type KVK4..., PVK4...



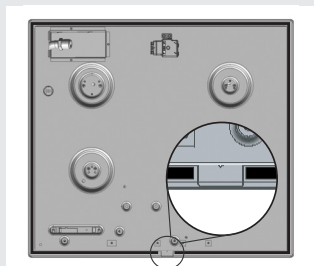
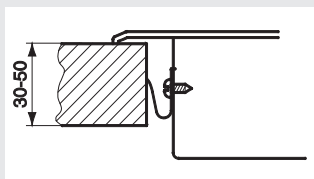


- Der må kun monteres EVP4.., EVP3.., EVP2..-ovne med blæserkøling i køkkenelementet under kogepladen.
- Før du monterer en ovn, skal bagbeklædningen på køkkenelementet fjernes fra det område, hvor kogepladen indbygges. Der skal endvidere være en åbning på mindst 6 mm forrest.

Monteringsprocedure



- Bordpladen skal monteres, så den er i vater.
- Snitfladen ved udskæringen skal beskyttes forsvarligt.
- Skru de fire medfølgende beslag fast til kogepladens for- og bagside og til udskæringen i bordpladen med de medfølgende skruer.
- Slut kogepladen til el og gas (læs afsnittene om tilslutning til el og gas).
- For at montere beslag, er det ikke tilladt at anvende skruer længere end 6,5 mm.



Type KVK4.., PVK4..

- Sæt den medfølgende selvklæbende tætningsliste på kogepladens underkant (lim ikke tætningslisten hen over de forreste beslag).

TILSLUTNING AF APPARATET TIL LYSNETTET

Vigtige advarsler

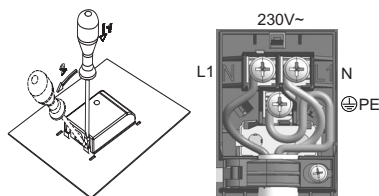
- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Det elektriske sikkerhedssystem skal opfylde de gældende bestemmelser.
- Du kan komme til terminalerne ved at åbne dækslerne over dem eller ved at tage dem af.
- Før du slutter apparatet til, skal du kontrollere, at spændingen i hjemmets lysnet svarer til den spænding, som er angivet på apparatets typeskilt.
- Typeskiltet er placeret på apparatets underside, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.
- Elledningerne skal være forsynet med en kredsløbsafbryder, så apparatet kan isoleres fra strømforsyningen i alle poler, med en afstand mellem terminalerne på mindst 3 mm. En sådan afbryder kan f.eks. være en sikring eller et fejlstrømsrelæ.
- Tilslutningsmetoden vælges ud fra de aktuelle tilslutningssmuligheder mht. strøm og sikringer.
- Kogepladen kan monteres ved siden af et højere køkkenelement, forudsat at de fornødne forholdsregler mod brandfare er taget, og at køkkenelementet til den anden side af kogepladen ikke er højere end den monterede kogeplade.
- Elledninger og terminaler skal afskærmes, så det ikke er muligt at komme i direkte kontakt med dem.

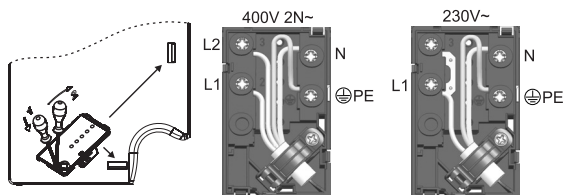
ADVARSEL!

- Afbryd strømmen, før du foretager ændringer af den elektriske installation. Slut apparatet til i henhold til de medfølgende tilslutningsdiagrammer, og kontrollér, at spændingen er korrekt! Jordforbindelsen (PE) skal tilsluttes den terminal, der er mærket med jordsymbolet .
- Elledningen skal føres gennem klemmen, så den ikke kan trækkes ud, hvis der ved et uheld bliver trukket i den.
- Når kogepladen er sluttet til, skal du tænde for alle kogezone/blus i cirka 3 minutter for at se, at de fungerer korrekt.

Tilslutningsdiagram

- Forkert tilslutning kan medføre skader på dele af kogepladen. Sådanne skader er ikke dækket af garantien.
- Før du slutter apparatet til, skal du kontrollere, at spændingen i hjemmets lysnet svarer til den spænding, som er angivet på apparatets typeskilt. Tilslutningsspændingen (230 V gennem N) skal efterprøves af en autoriseret installatør ved hjælp af passende måleudstyr.
- Elledningen skal føres på en måde, så den ikke rører ved apparatets bagvæg, da denne bliver meget varm under brug.





BEMÆRK:

Terminalerne er fra fabrikken monteret på deres respektive pladser. Skrueene i terminalerne er åbne, så de ikke skal løsnes yderligere. Når du spænder skrueene, kan du muligvis høre et svagt klik. Skru skrueene helt fast.

Du kan bruge følgende til tilslutningen:

- Gummiledning af typen H05 RR-F 4x1,5 med grøn/gul jordledning.
- PVC-isoleret ledning af typen H05 VV-F 4x1,5 med grøn/gul jordledning, eller andre tilsvarende eller bedre ledninger.

TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL GASFORSYNINGEN

Vigtige advarsler

- Apparatet skal tilsluttes i henhold til alle gældende regler og må kun bruges i rum med tilstrækkelig udluftning. Før du tilslutter eller bruger apparatet, skal du læse denne brugsanvisning.
- Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at din model af apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.
- Apparatets modelbetegnelse kan aflæses på typeskiltet.
- Apparatet må ikke sluttes til skorstene og lignende. Apparatet skal monteres og tilsluttes i henhold til alle gældende regler og standarder. Vær især opmærksom på at sikre den fornødne ventilation og udluftning.

Tilslutning

- Følg altid anvisningerne fra den lokale gasforsyning, når du slutter apparatet til gas.
- På undersiden er kogepladen forsynet med et gastilslutningsstik med EN ISO 10226-1/-2 eller EN ISO 228-1 (Afhængigt af landets specifikke tilslutningsforskrifter.) -gevind.
- Der medfølger adapter til flydende gas samt en ikke-metallisk pakning.
- Ved tilslutningen skal gastilslutningsstikket holdes fast, så det ikke drejer.

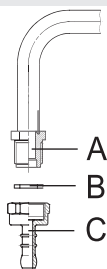
- Alle tilslutninger skal tættes ved hjælp af ikke-metalliske pakninger og godkendte tætningsmidler.
- Pakningerne må kun bruges én gang. Pakningernes tykkelse må ikke reduceres mere end 25 procent.
- Brug en afprøvet og godkendt fleksibel slange til gastilslutningen.
- Den fleksible tilslutningsslange skal kun bevæge sig frit. Den må ikke kunne komme i kontakt med bevægelige dele i køkkenelementet (f.eks. skuffer) eller bunden af kogepladen.
- Hvis der skal indbygges en ovn under kogepladen, skal den være udstyret med blæserkøling, og gastilslutningen skal udføres i metal (f.eks. med en fleksibel slange af rustfrit stål).



Når gastilslutningen er udført, skal du kontrollere, at samlingerne ikke er utætte!

Gastilslutningsstik

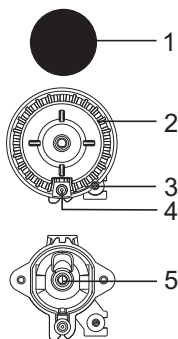
- A** EN ISO 10226-1/-2 eller EN ISO 228-1 (Afhængigt af landets specifikke tilslutningsforskrifter.) tilslutningsstik
- B** Ikke-metallisk pakning med en tykkelse på 2 mm
- C** Adapter til flydende gas (Afhængigt af landets specifikke tilslutningsforskrifter.)



Efter endt tilslutning skal du kontrollere, at blussene fungerer korrekt. Flammen skal være synlig og blålig/grønlig i midten. Hvis flammen er ustabil, skal du øge effekten. Forklar brugeren, hvordan gasblussene bruges, og læs brugsanvisningen sammen med brugeren.

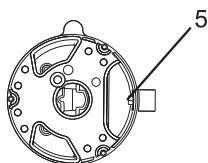
Omstilling til en anden gastype

- Det er ikke nødvendigt at fjerne kogepladen fra bordpladen for at omstille den til en anden gastype.
- Før omstillingen skal du afbryde apparatet fra lysnettet og lukke for gasforsyningen.
- Udskift de eksisterende dyser til den nominelle belastning med dyser, som passer til den nye gastype (se nedenstående tabel).
- Hvis du omstiller apparatet til flydende gas, skal du spænde reguleringsskruen til den minimale effekt mest muligt.
- Hvis du omstiller apparatet til naturgas, skal du løsne reguleringsskruen til den minimale effekt, men ikke mere end halvdelen omgang.



Brænder

- 1 Brænderhoveddæksel
- 2 Brænderhoved med støtte til dæksel
- 3 Termoelement
- 4 Gnisttænder
- 5 Dyse



Dobbeltbrænder

- 5 Dyse

Justeringsdele

Følg disse anvisninger for at gøre justeringsdelene tilgængelige:

- Fjern støtteristen, brænderhoveddækslet og brænderhovedet.
- Ved dobbelte brændere er justeringsdelene tilgængelige bag fra hoveddysens beskyttelsesplade.
- Fjern drejeknapperne og pakningerne.



Gasventil

Ventil til regulering af den minimale effekt.

TABEL OVER DYSER

Gastype, tryk		Lille brænder		Normal brænder		Stor brænder		Dobbelt-brænder	
		max	min	max	min	max	min	max	min
Bygas A Wo=22,4÷ 24,8MJ/m ³ G110 p=8 mbar	Nominel termisk belastning (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (l/time)	226,66	81,6	430,7	104,3	679,99	172,3	793,3	353,6
	Dysetype (l/100 mm)	145	24	207	26	280	33	300	57
	Dysekode	429814		162176		431987		163587+ 163723	
Naturgas H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/ m ³ , Naturgas E , Naturgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominel termisk belastning (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (l/time)	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Dysetype (l/100 mm)	78	24	104	26	129	33	135	57
	Dysekode	431006		162083		431008		431245	
Flydende gas 3B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominel termisk belastning (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (g/time)	71,7	26,2	138,1	33,4	215	55,3	254,5	113,4
	Dysetype (l/100 mm)	50	24	69	26	87	33	93	57
	Dysekode	162162		162164		162165		162166	

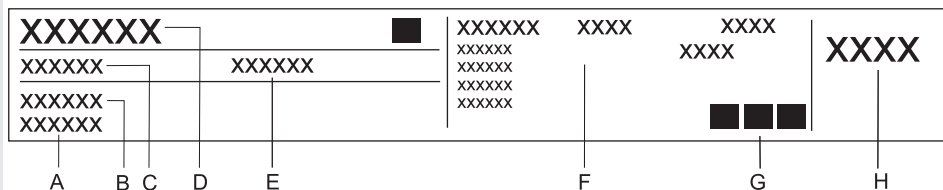
- Fabriksmonterede reguleringsventiler er beregnet til flydende gas, men ventilerne er indstillet til brug med den type gas, som fremgår af apparatets typeskilt.
- Hvis apparatet skal omstilles til en anden type gas, skal reguleringskruen (ventilen) spændes eller løsnes for at passe til den nye gasforsyning, men den må ikke løsnes mere end halvanden omgang fra positionen, hvor den er spændt helt.

Brændereffekten indikeres på den øverste Hs kalorieværdi.

Advarsel: Omstillingen må kun foretages af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter!

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Typeskilt

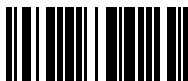


- A Serienummer
- B Model
- C Type
- D Varemærke
- E Kode
- F Teknisk information
- G Opfyldelse af standarder / symboler
- H Fabriksindstillet gastype

VI FORBEHOLDER OS RET TIL AT ÆNDRE SPECIFIKATIONERNE, UDEN AT DETTE FÅR BETYDNING FOR ENHEDENS FUNKTION.

Brugsanvisninger findes også på vores hjemmeside på www.gorenje.com

PVK_KVK4K



da (11-17)