

Brukermanual

for

405050 Koketopp gass 3-bluss

405040 Koketopp gass 5-bluss

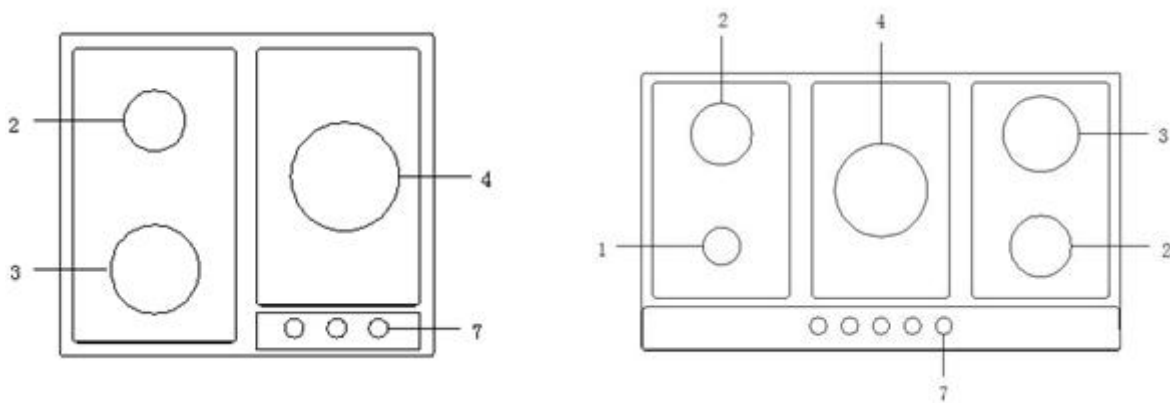
Vær vennlig å les denne manualen før produktet tas i bruk. Vi anbefaler også at brukermanualen beholdes til senere anledninger.

Innhold

1. Produktblad.....	03
2. Hvordan bruke koketoppen.....	04
3. Vedlikehold av koketoppen.....	04
4. Praktiske råd.....	05
5. Problemer?.....	06
6. Installasjon ved innbygging.....	07
7. Tabell 1 – Brenner -og dysespesifikasjon.....	11
8. Tabell 2 –Hvordan endre gasskilde.....	12
9. Tabell 3 -Tilpasning til ulike typer gass.....	13
10. Tabell 4 -Gasskilde og nasjonal sammenligningstabell.....	14
11. OBS!.....	15

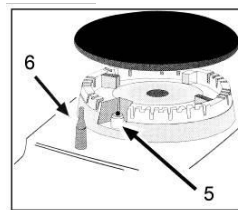
Gratulerer med valg av dette apparatet! Vi anbefaler at du leser denne brukermanualen for best mulig ytelse og for å forlenge levetiden til produktet.

Produktblad



Tegnbeskrivelse

1. Hjelpebrenner
2. Rask brenner
3. Hurtigbrenner
4. Wokbrenner
5. Tenner for gassbrennere (kun på enkelte modeller)
6. Sikkerhetsinnretning (kun på enkelte modeller) - Aktiveres hvis flammen utilsiktet blåses ut (utslipp, utkast, etc.), og avbryter levering av gass til brenneren
7. Kontrollknapper for gassbrennere -og elektriske kokeplater



Hvordan bruke koketoppen

Posisjonen til den tilsvarende gassbrenneren er angitt på hver kontrollknapp.

Gassbrennere

Brennerne er forskjellige i størrelse og effekt. Velg den mest hensiktsmessige for diameteren av kokekaret som brukes.

Brenneren kan reguleres med den tilhørende kontrollknappen ved hjelp av en av følgende innstillinger:



Disse modellene er utstyrt med en sikkerhetsenhet

Knappen må trykkes i ca. 6 sekunder til flammen tennes og oppvarmes.

Disse modellene er utstyrt med en tenner

Den elektriske knappen, som er identifisert av følgende symbol: ☆ må først presses ned. Deretter blir den tilhørende knappen trykket og dreiet mot urviseren til «høy»-innstilling.

Slik tenner du brenneren: Trykk på den tilhørende knappen og vri den mot urviseren til høy innstilling, hold den nede til flammen er stabil.

Pass på: Hvis flammen blåses ut ved et uhell, slår du av gassen med kontrollknappen og forsøker å tenne den igjen minst 1 minutt senere.

Slik slår du av brenneren: Vri bryteren med urviseren til den stopper (den skal være i "·" -innstillingen).

Vedlikehold av koketoppen

Før du rengjør -eller utførevedlikehold på koketoppen må du koble den fra strømforsyningen (inkludert batteristrøm).

For å forlenge levetiden til koketoppen er det veldig viktig at den rengjøres forsiktig og grundig. Vær oppmerksom på følgende:

- De emaljerte delene og glassplaten må vaskes med varmt vann uten å bruke slitende pulver eller etsende stoffer som kan ødelegge dem.
- De avtagbare delene av brennerne skal vaskes med varmt vann og såpe. Sørg for å fjerne fastbrente stoffer.
- Enden på den elektriske tennstiften må rengjøres forsiktig - sørg for at tenneren fungerer normalt etter rengjøring før koketoppen tas i bruk.
- Deler av rustfritt stål og andre ståldeler kan bli farget hvis det utsettes forvæske med høy konsentrasjon av kalkholdig vann eller etsende rengjøringsmidler (som inneholder fosfor). For å forlenge levetiden, anbefaler vi at disse delene skylles grundig med vann og tørkes med luft. Det er en god ide å rydde opp eventuelle utslipp også.
- Overflaten av glass må rengjøres med en fuktig klut for å fjerne støv -og matrester. Glassoverflaten skal rengjøres regelmessig med varmt vann og ikke-korroderende vaskemiddel.

Første trinn for å fjerne alle matrester -eller fett erved hjelp av en rengjøringsskraper, f.eks. en rengjøringsskraper (følger ikke med) (Fig. 1).

Rengjør kokeflaten med skrapen sammen med et egnet rengjøringsmiddel og papirhåndklær mens den fortsatt er varm. Gni med en fuktig klut på den tørre overflaten etter rengjøring. Aluminiumsfolie, plastartikler, gjenstander laget av syntetisk materiale, sukker eller matvarer med høyt sukkerinnhold som er smeltet på overflaten må fjernes umiddelbart for å unngå fastbrenning.

Ikke bruk slitende svamper eller rengjøringsprodukter - dette innebærer kjemisk aggressive rengjøringsmidler, eksempelvis ovnsprayer og flekkfjernere (fig.2);

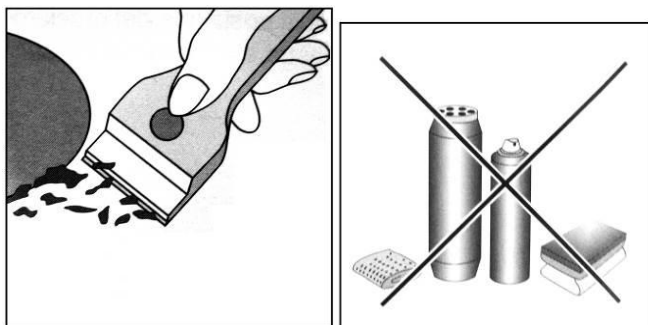


Fig.1 Fig.2

Rengjøring av grillristen anbefales mens den enda er varm. Flytt grillristen fra kokeplaten og legg den i vasken. Fjern matrester og fett først, deretter skylles den i kaldt vann.

Smøring av gassventilene/brytere

Over tid kan gassventilene bli klissete, og de kan bli vanskelige å slå på / av. Hvis tilfelle bør du rengjøre innsiden av ventilen og smøre den.

HUSK: Denne prosedyren må utføres av tekniker som er autorisert av produsenten.

Praktiske råd

Praktiske råd ved bruk av gassbrennere

For å oppnå best resultat anbefales å følge følgende råd:

- Bruk riktig kokekar for hver brenner (se tabell) for å hindre at flammen brenner på siden av kjelen eller pannen.
- Bruk alltid kokekar med en flat bunn og hold lokket på under tilberedning av mat.
- Når innholdet begynner å koke må bryter stilles ned. Dette for å unngå eventuelle søl/skader.

Brenner	Ø Diameter kjelebunn (cm)
Hjelpebrenner	10~14
Rask brenner	16~20
Hurtigbrenner	22~24
Wokbrenner	24~26

For å identifisere typen brenner, se produktbilde i avsnittet "Tegnbeskrivelse" side 3 i brukermanualen.

Problemer?

Dersom ikke koketoppen fungerer eller produktet har nedsatt funksjon, anbefaler vi deg å sjekke følgende før du kontakter kundeservice for hjelp:

Først av alt, sjekk og bekreft at det ikke er noen forstyrrelser på gass- og elforsyningen (gasskoblinger, propanslange, gassregulator, batteri etc.).

Brenneren kan ikke tennes, eller flammen er ikke jevn rundt brenneren.

Forsikre deg om at:

- Gasshullene på brenneren er ikke tilstoppet/tettet igjen.
- Alle de bevegelige delene av brennere er plassert riktig.
- Det er ingen luftstrøm rundt den aktuelle brenneren.

Flammen brenner når tenneren slippes.

Forsikre deg om at:

- Du trykker knappen helt inn.
- Du trykker knappen lenge nok til å aktivere termoføleren.
- Gasshullene ikke er tilstoppet i området rundt termoføleren.

Flammen slukkes når jeg stiller bryteren på «Lav».

Forsikre deg om at:

- Gasshullene ikke er tilstoppet.
- Det er ingen luftstrøm rundt den aktuelle brenneren.
- Minimumsfunksjonen er justert riktig (se avsnitt "Minimumsregulering").

Kokekaret er ikke stabilt.

Forsikre deg om at:

- Bunnen av kokekaret er flat.
- Kokekaret er plassert riktig over den aktuelle brenneren.
- Grillristen ikke er flyttet på/endret plassering.

Dersom produktet fortsatt ikke fungerer tilstrekkelig etter denne feilsøkingen anbefaler vi deg å kontakte kundeservice og informere om følgende:

- Type problem.

-Modellnummeret til produktet (vises på originalemballasjen).

Ring aldri til teknikere som ikke er autorisert av leverandøren din, og bruk kun originale reservedelerutstedt av produsent/butikk.

Installasjon ved innbygging

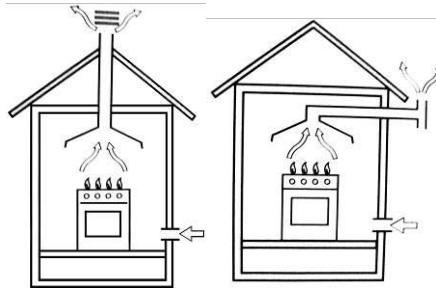
Følgende instruksjoner er rettet til den kvalifiserte installatøren, slik at installasjons- og vedlikeholdsprosedyrene kan følges på den mest profesjonelle -og eksakte måten.

Plassering av koketoppen

Viktig: Denne enheten kan kun installeres -og brukes i permanent ventilerte rom.

Følgende krav må overholdes:

- a) Rommet må være utstyrt med et utluftingssystem/vindu som ventilerer røyk og gasser fra forbrenning til utsiden av rommet.



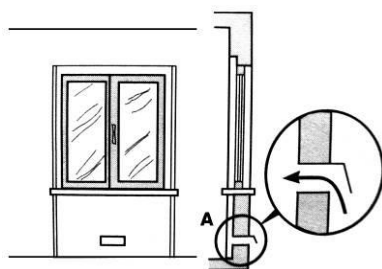
I en skorstein -eller forgrenet utluting.
(utelukkende for matlagingsapparater)

Direkte til utsiden

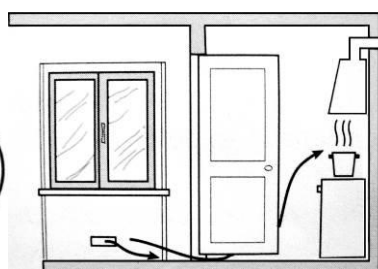
- b) Rommet må ha tilstrekkelig tilstrømning av luft for riktig forbrenning. Luftstrømmen for forbrenning må ikke være mindre enn $2 \text{ m}^3/\text{t}$ pr. kW. Dersom luften tilføres via rør må dens indre tverrsnitt være minst 100 cm^2 . Det er viktig at innluft-kilden ikke blokkeres.

Dersom rør ikke er mulig må gaskoketoppen ventileres via ventilasjonshull. For å unngå at flammen ikke brenner tilstrekkelig må rommet ha en ventilasjon for dobbelt så stort volum - minst 200 cm^2 (figur 3). Ellers kan rommet ventileres indirekte gjennom tilstøtende rom som er utstyrt med ventilasjonskanaler på utsiden. (Fig. 4).

Ventilasjonshull Ventilert via rom



Eksempler på ventilasjonshull.



Eksempel på alternativ løsning via rom.

Fig.3

Fig.4

- c) Ved intensiv og langvarig bruk av koketoppentrens ofte mer ventilasjon, f.eks. ved å åpne vinduer eller øke kraften til luftinntakssystemet (hvis det finnes).
- d) Flytende petroleumsgasser er tyngre enn luft. I rom der LPG-flasker er plassert må rommet være utstyrt med ventilasjon og gassvarsler.

LPG-tanker som er tomme eller delvis fulle må ikke installeres eller oppbevares i rom eller mellomrom under bakkenivå (kjellere etc.). Det er en god ide kun oppholde propanflaske i bruk i det aktuelle rommet, og sørg for at den ikke er utsatt for varmekilde (ovner, peiser etc.).

Installasjon av gasskoketoppen

Koketoppen er utformet med beskyttelsesgrad mot overdreven oppvarming. Apparatet kan installeres ved siden av skap, og høyden bør ikke overstige komfyren.

For en korrekt installasjon må følgende forholdsregler følges:

- Koketoppen kan plasseres på kjøkken, spisestue -eller stue, men ikke på bad eller dusjrom. Av sikkerhetsmessige årsaker anbefaler vi ikke installasjon på soverom.
- Møbler som står i nærheten av koketoppen som er høyere enn toppen selv må plasseres med en avstand på minst 110mm til kanten av produktet.
- Skapene skal plasseres med en minimumsavstand på 420 mm fra koketoppen (Fig. 5).

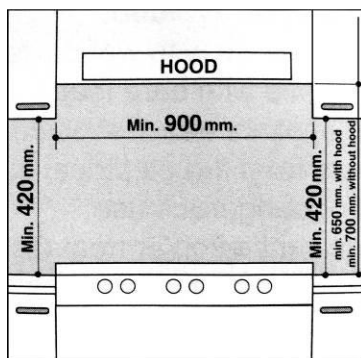
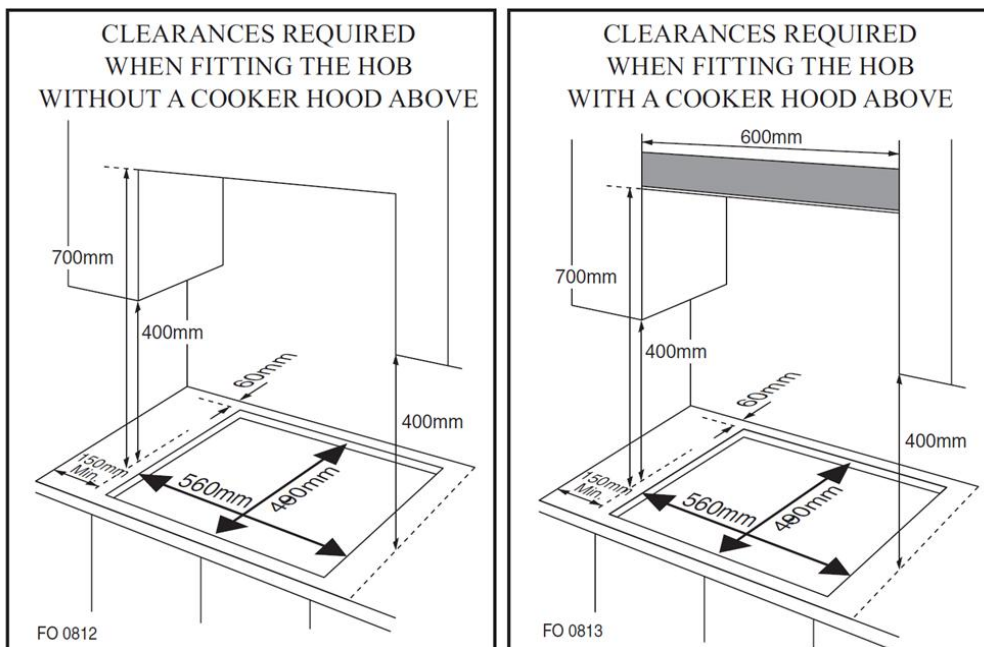


Fig.5

- Dersom koketoppen skal installeres direkte under et skap, må sistnevnte skal være minst 700 mm fra benkeplaten, som vist ifigur C.
- Festeanordningene (kroker, skruer etc.) som produktet er utstyrt med er laget for å plassere koketoppen på en benkeplate med mellom 20 og 40 mm i tykkelse (se figur6).



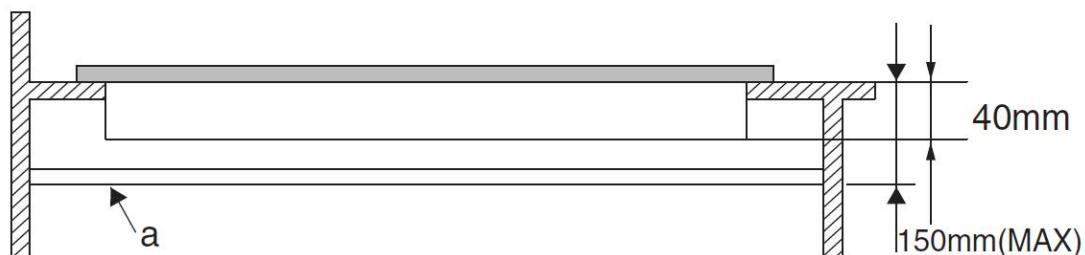
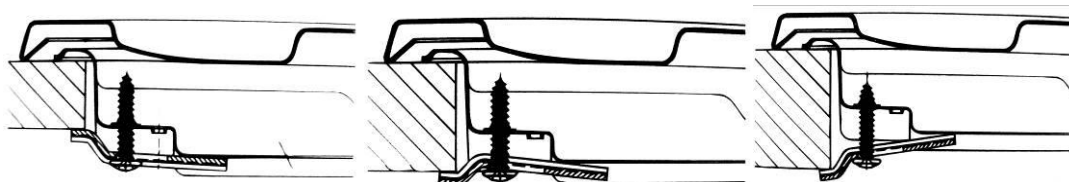


Fig.6

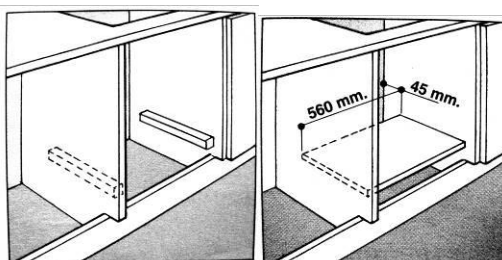


Festeposisjon for H=20mm fra toppen
 Festeposisjon for H=30mm fra toppen
 Festeposisjon for H=40mm fra toppen

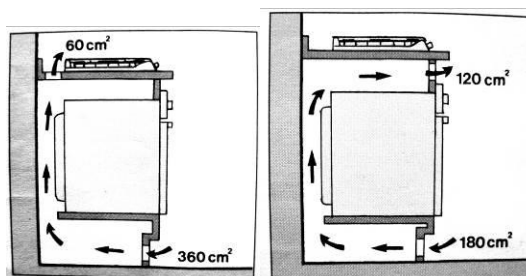
N.B: Bruk medfølgende festeanordninger i "accessoriesbag"

f) Dersom koketoppen ikke installeres over en innbygningsstekeovn, må et trepanel settes inn for isolasjon. Dette panelet må plasseres minst 20 mm fra bunnen av kokeplaten.

Viktig: Når du monterer koketoppen over en innbygningsstekeovn, skal ovnen plasseres på to trebraketter; Husk å etterlate et rom på minst 45 x 560 mm på baksiden. Dette brukes for ventilasjon/luftinntak til koketoppen.



Når du monterer koketoppen på en innbygningsstekeovn uten tvungen ventilasjon, må du sørge for at luftinntak og uttak er tilstrekkelig til å ventilere kabinetets inside.



Gasstilkobling til koketoppen

Koketoppen må kobles til gassforsyningen av en autorisert installatør. Ved tilkobling av koketoppen må tilkoblingen utføres i henhold til forskrifter som er i kraft. Først etter at riktig gass type er bekreftet tilpassbart kan koketoppen tas i bruk. Hvis ikke, følg instruksjonene som er angitt i avsnittet "Tilpasning til forskjellige gass typer". Ved tilkobling til flytende gass, bruk trykkregulatorer som overholder gjeldende regelverk.

Viktig: For riktig regulering av gassbruk og lang levetid for koketoppen må du forsikre deg om at gasstrykket stemmer overens med indikasjonene i tabell 1 "Brenner -og dysespesifikasjoner".

Tilkobling til ikke-fleksibelt rør(kobber eller stål)

Tilkobling til gasskilden må gjøres på en slik måte at det ikke oppstår noen spenningspunkter i noen del av gasskoketoppen.

Koketoppen er utstyrt med en justerbar "L"-formet kontakt og en pakning til gassforsyningen.

Koblingen skal demonteres og pakningen må skiftes ut.

Tilkoblingen til gassen er gjenget til 1/2" gassflaske.

Tilkobling til fleksibelt stålrør

Gassmatingskoblingen til kokeplaten er gjenget med 1/2"kontakt for rundt gassrør. Bruk kun rør og tetningspakninger som er i samsvar med gjeldende standarder. Den maksimale lengden på de fleksible rørene må ikke overstige 2000 mm. Når tilkoblinger er utført må du sørge for at det fleksible metallrøret ikke berører noen bevegelige deler og ikke knuses.

Kontroller tetningen

Når kjelen er installert er det viktig å kontrollere at alle tilkoblinger er ordentlig forseglet. Bruk såpevann -eller lekkasjetester for å unngå gasslekkasjer.

Elektrisitet i koketoppen

Koketoppen er utstyrt med en tripolar strømledning som er konstruert for å brukes på vekselstrøm i henhold til indikasjonene på merkeskiltet plassert under kokeplaten. Jordingstråden kan identifiseres med sin gulgrønne farge.

Ved installasjon over en innebygd elektrisk ovn, bør de elektriske tilkoblingene til kokeplaten og stekeovnen være uavhengig. Ikke bare for sikker bruk, men dette er også hensiktsmessig for å fjerne dem i fremtiden.

Elektrisk tilkobling til gasskoketoppen

Monter ledningen med en standardplugg for etterspørselshastigheten som angitt på typeskiltet. Produktet kan også kobles direkte til strømmettet. I sistnevnte tilfelle må en enkeltpolet bryter plasseres mellom komfyren og stikkkontakten. Strømledningen må plasseres slik at den ikke når temperaturer over 50 °C enn romtemperatur til enhver tid.

Før den produktet kobles til er det viktig å kontrollere at:

- Sikringen og det elektriske systemet kan tåle lasten som kreves av koketoppen.
- Strømforsyningssystemet er utstyrt med en effektiv jording i henhold til lovens forskrifter.
- Pluggen eller bryteren er lett tilgjengelig.

Viktig:ledningene i hovedledningen er farget i henhold til følgende kode:

Grønn&Gul - **Jording**

Blå - **Nøytral (N)**

Brun - **Faseleder (L)**

Dersom fargene på ledningene i hovedledningen ikke stemmer overens med de fargede merkene som identifiserer terminalene i kontakten, gjøres følgende:

Koble grønn og gul ledning til klemme merket "E" eller farget grønn eller grønn og gul.

Koble den brune ledningen til terminalen merket "L" eller fargen rød.

Koble den blå ledningen til terminalen merket "N" eller fargen svart.

TABELL 1: Brenner -og dysespesifikasjon

Tilpasse gassblussene for forskjellige typer gass

Brenner	G20		G30	
	Termiskraft (kW)	Dyse 1/100 (mm)	Termisk kraft (kW)	Dyse 1/100 (mm)
Hjelpebrenner (Small) (A)	1.0	71	1.0	52
Rask brenner (Medium)	1.80	97	1.8	67
Hurtigbrenner (R)	2.40	110	2.40	77
Wokbrenner (TR)	3.40	125	3.40	93
Tilkoblingstrykk	20mbar		30mbar	

Ved 15 ° C og 1013 mbar - tørr gass

P.C.I.G2037.78 MJ/m³

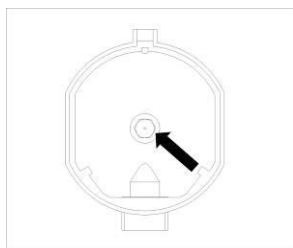
P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49 MJ/m³

P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³P.C.I.G30

49.47MJ/Kg



Bytting av dyse: Løsne dysen med passende verktøy. Sett i den nye dysen i henhold til ønsket gasstype (se tabell 1 for referanse).

Etter du har konvertert gassdysen til en annen type gass må du sørge for å informere om dette på det aktuelle apparatet.

TABELL 2: Hvordan konvertere gasskilde

Justering av den reduserte ventilstrømmen

Brennere	Flamme	Konvertere koketoppen fra LPG til naturgass	Konvertere koketoppen fra naturgass til LPG
Vanlige brennere	Full flamme	Bytt dysen i henhold til retningslinjene i tabell 1	Bytt dysen i henhold til retningslinjene i tabell 1
	Sparende flamme	Løsne justeringen «spindel» (se fig.7 nedenfor) og juster flammen	Løsne justeringen «spindel» (se fig.7 nedenfor) og juster flammen

Ventiljustering

Ventiljustering skal gjøres med bryteren satt til den aktuelle brenneren på lav flammeposisjon. Fjern knotten og juster flammen med en liten skrutrekker (se figur 7 nedenfor).

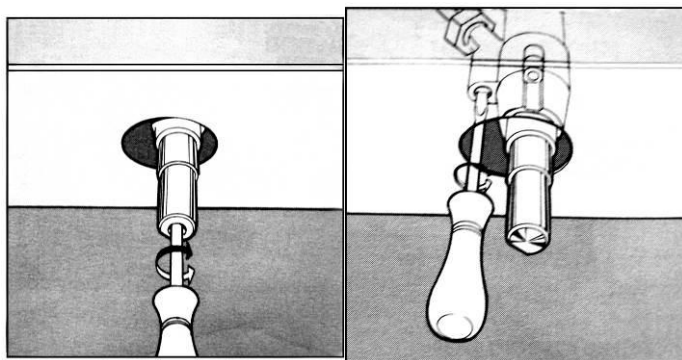
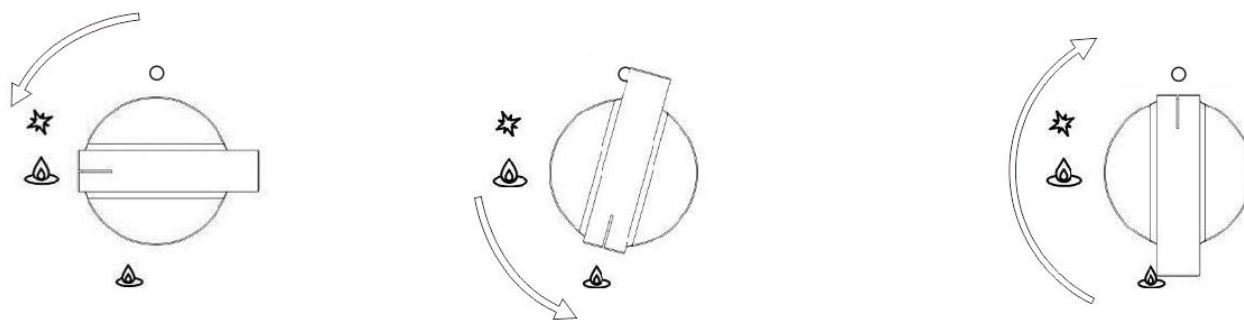


Fig.7

For å kontrollere justert flamme: Varm brenneren i full åpen stilling i 10 minutter. Drei deretter knappen i lav innstilling. Flammen skal ikke slukke. Hvis den slukker eller beveger seg til dysen, må du justere ventilene.

Velge flamme

Når brennerne er riktig justert, skal flammen være lyseblå, og den indre flammen skal være klar. Størrelsen på flammen avhenger av posisjonen til den tilhørende kontrollknappen.



-BrennerPÅ, store flammer

-BrennerPÅ, småflammer (sparemodus)

-BrennerAV

Fig.8

Se figur 8 for ulike driftsalternativer (flammestørrelse); brenneren skal settes på «stor flamme» i den første fasen av tilberedningen. Det gjør at maten tilberedes raskt. Deretter bør bryteren justeres for å opprettholde varmen. Det er mulig å justere flammestørrelsen trinnløst.

Høy mengde energi kan opprettholdes hvis kokeplaten er riktig brukt, parametere er utformet riktig, og riktig kokekar brukes. Energibesparelsen er som følger :

- Opptil 60% er bevart når det brukes egnede kjeler
- Opptil 60% er bevart når enheten betjenes riktig og egnet flammestørrelse er valgt.

Det er en forutsetning for effektiv -og energibesparende drift av kokeapparatet at brennerne holdes rene hele tiden (spesielt flammehullene og dysene).

TABELL 3: Tilpasning til ulike typer gass

APPARATKATEGORI: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P}
II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Brenner	Gasstype	Trykk	Dyse- størrelse	Nominelt forbruk				Redusert forbruk	
		mbar	1/100mm	g/t	l/t	kW	kcal/t	kW	kcal/t
Hjelpebrenner	Naturell G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butan G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Rask brenner	Naturell G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	ButanG30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Hurtigbrenner	Naturell G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butan G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Wokbrenner	Naturell G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

TABELL4: Gasskilde og nasjonal sammenligningstabell

Gassgruppe	Tilkoblingstrykk	Land
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

Denne koketoppen er i overensstemmelse med følgende EF-direktiver:

- 73/23 / EEC av 19/02/73 (lavspenning) og senere endring.
- 89/336 / EEC av 03/05/89 (elektromagnetisk kompatibilitet) og påfølgende modifikasjoner.
- 90/396 / EEC av 29/06/90 (gass) og påfølgende modifikasjoner.
- 93/68 / EEC av 22/07/93 og senere endringer.

OBS!

- A. Sørg for at den lokale distribusjonsbetingelsen (naturen til gasstrykket) og justeringen av apparatet er kompatible før installasjonen gjennomføres.
- B. Justeringsbetingelsene for dette apparatet er oppgitt på merkeetiketten.
- C. Denne gasskokeren er ikke koblet til evakueringsanordning for forbrenningsprodukter. Den skal installeres og tilkobles i henhold til gjeldende installasjonsforskrifter. Spesiell oppmerksomhet skal gis til det relevante kravet til ventilasjon og varsling (brannvarsler, gassvarsler etc.).
- D. FORSIKTIG: Bruken av en gasskoker fører til produksjon av varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet der den er installert. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert, spesielt når kokeplaten er i bruk: Hold ventilasjonshull åpne eller installer en mekanisk ventilasjonsanordning.
- E. Vi anbefaler sterkt å benytte en gassvarsler i samme rom som produktet er installert. Denne vil gi utslag ved eventuelle lekkasjer. Gassvarsler kan kjøpes på hyttetorget.no.

Importør: Hyttetorget AS, Nordre Kullerød 13B, 3241 Sandefjord
Tlf. 33420100 - www.hyttetorget.no - post@hyttetorget.no

