

**M40801.0**

**DK: Gas kogeplader**  
Brugs og installations vejledning

**NO: Gass kokeplater**  
Bruks og installasjons veiledning

**SE: Gashäll**  
Bruks- och Installationsanvisning

## **Phytagora serie**

**PG2 / PWK1 / P62 / P68 / P75 / P76 / P90**



  
**Baumatic®**

## DK

<i>General information</i>	3
<i>Reklamationsbestemmelser</i>	4
<i>Vigtig information vedrørende sikkerhed.</i>	5
<i>Sådan bruges apparatet</i>	5
<i>Rengøring og vedligeholdelse</i>	6
<i>Installation</i>	7
<i>Indbygning af apparatet</i>	7
<i>Størrelser og udskærings mål</i>	7
<i>Ventilation</i>	7
<i>Forbindelse til Gas</i>	8
<i>Elektrisk forbindelse</i>	9
<i>Tekniske data</i>	10
<i>Dysetabel og brændereffekt</i>	27

## NO

<i>Generell informasjon</i>	11
<i>Reklamationsbestemmelser</i>	11
<i>Viktig informasjon vedrørende sikkerhet.</i>	12
<i>Slik brukes apparatet</i>	13
<i>Rengjøring og vedlikehold</i>	14
<i>Installasjon</i>	15
<i>Innbygning av apparatet</i>	15
<i>Størrelser og mål for utskjæring</i>	15
<i>Ventilasjon</i>	15
<i>Forbindelse til Gass</i>	16
<i>Elektrisk forbindelse</i>	17
<i>Tekniske data</i>	18
<i>Brenner type og brennereffekt :</i>	27

## SE

<i>Lycka till</i>	19
<i>Allmän information</i>	19
<i>Reklamationsbestämmelser</i>	20
<i>Reklamationsbestämmelser rörande kommersiellt bruk</i>	20
<i>Viktig information rörande säkerhet.</i>	21
<i>Så används apparaten</i>	21
<i>Rengöring och underhåll</i>	22
<i>Installation</i>	23
<i>Ventilation</i>	23
<i>Gasanslutning</i>	24
<i>Elektrisk anslutning</i>	25
<i>Tekniska data</i>	26
<i>Brännartyp och brännareffekt : kW</i>	27
<i>SERVICESIDE</i>	29

Tillykke...

...med Deres nye Baumatic.

Dette apparat er resultatet af mange års forskning og udvikling, en udvikling der i høj grad er foregået i samarbejde med brugerne.

Med Baumatic har De valgt kvaliteten og fordelene ved et produkt, der teknologisk er på forkant med udviklingen.

Læs denne instruktionsbog nøje inden apparatet tages i brug. Instruktionsbogen giver vigtig information vedr. installation, brug og vedligeholdelse.

## **General information**

Læs denne instruktionsbog nøje inden apparatet tages i brug. Instruktionsbogen giver vigtig information vedr. installation, brug og vedligeholdelse.

Vær omhyggelig med at læse afsnittet "VIGTIG INFORMATION VEDR SIKKERHED".

Dette apparat er beregnet for indbygning i køkkenbord plade.  
BEMÆRK: Bordplade og omgivende køkkenskabe i forbindelse med apparatet skal kunne modstå temperaturer på op til 85°C over stuetemperatur.

Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer. Al anden anvendelse, f.eks. opvarmning, tørring af tøj, maling eller andet, må under ingen omstændigheder finde sted, og kan være direkte livsfarligt.

Apparatet skal tilsluttes af Autoriseret personale for henholdsvis Gas og EL.

**Fabrikant og Importør kan ikke drages til ansvar for skader opstået som følge af forkert brug, installation eller anvendelse af apparatet.**

Første gang kogepladen tændes kan der forekomme lidt røg og os. Dette er helt normalt og skyldes at pladen opvarmes for første gang.

**Dette apparat opfylder bestemmelserne i henhold til EEC REGULATIV og EU NORMER. CE MÆRKNING – 93/68 22/07/1993**

**Lav volt direktivet – 73/23 19/02/1973**

**Gas Apparater Direktiver – EMC – 89/336. 92/31. 89/109. 90/936**

**Sikkerheds Standard – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 – 6, EN 301-1.**

## **Reklamationsbestemmelser**

Dette apparat er omfattet af garanti og reklamationsret jf. Købeloven i det land, hvor apparatet er købt og anvendes. Deres købskvittering er Deres garanti/reklamationsbevis. Reklamationsbestemmelserne omfatter ikke skader opstået som følge af forkert brug, manglende vedligeholdelse eller forkert opstilling og installation. Reklamations bestemmelserne er gældende for apparater, der bruges i en normal husholdning, og omfatter således ikke apparater opstillet i udlejningsejendomme, hvor flere end en familie bruger apparatet.

Reklamations retten omfatter ikke:

Enhver skade opstået som følge af transport, vold, eller forkert anvendelse eller forsømmelighed.

Kosmetiske og periferiske dele så som stik, sikringer, pærer, lampeglas, filtre, gummidele og pakninger, knapper, keramiske overflader, tryk og malede overflader.

Tilbehør, riste, stegeplader, bradepander, grydeopsatse, hylder, brændere og brænderdæksler, selvrensede plader, teleskopudtræk.

Periodisk vedligeholdelse, rengøring og vedligeholdelse af gashaner, reparation og udskiftning af dele som følge af naturlig slitage eller vedligeholdelse.

Tæring og rust som følge af dårlig vedligeholdelse eller beskadigede overflader.

Skader opstået som følge af forkert eller mangelfuld installation.

Forkert brug eller mangelfuld vedligeholdelse.

Brug af uautoriserede reservedele eller personel.

Skader opstået som følge af fremmedlegemer eller substans.

Apparater brugt til anden brug en normal husholdning.

Skader eller fejl opstået som følge af ukorrekt spænding, vand, vandtryk, gas eller gastryk.

For yderligere information eller spørgsmål, kontakt Deres servicecenter

### Reklamationsbestemmelser i forbindelse med kommercielt brug

Der er begrænsede reklamationsret på apparater der bruges kommercielt. D.v.s.

Apparater der bruges i udlejningsejendomme, hvor brugeren ikke er ejeren.

Apparater der bruges af mere end en bruger.

Apparater der bruges i forbindelse med erhverv. Køkkener, Kantiner, Institutioner, Campingpladser.

På apparater der anvendes jævnfor ovenstående yder der 3 Måneders fuld reklamationsret på fejl der kan henføres til produktionsfejl, montagefejl fra fabrikken, materiale fejl.

## **Vigtig information vedrørende sikkerhed.**

Kogeplader bliver naturligvis varm, når den tændes. Det anbefales at være yderst forsigtig med at berøre kogepladens grydeopsats efter brug, da disse vil være meget varme lang tid efter brug.

De bedes være påpasselig med, at børn ikke kommer til at berøre apparatets meget varme overflader, både under, men i særdeleshed også efter brug.

**BEMÆRK:** Grydeopsats, og især grydeopsats udført i støbejern, vil være meget varme længe efter at kogepladen er slukket.

Ved brug af gas kan det forekomme at håndtag på gryder og pander bliver varme. Derfor skal disse placeres hensigtsmæssigt, således at skader undgås.

Pas på med varme olier og fedt, da der kan opstå ild, hvis disse opvarmes for meget.

Brug fladbundede gryder og pander med den rigtige størrelse til kogezone.

Pas på at elektriske tilslutningskabler, eller gas slanger ikke berører nogen dele af gas apparatet.

Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer. Al anden anvendelse, f.eks. opvarmning, tørring af tøj, maling eller andet, må under ingen omstændigheder finde sted, og kan være direkte livsfarligt.

Tilslutning af dette apparat til gas skal udføres af en autoriseret gas tekniker, der overholder alle forskrifter stillet af Danmarks Gasmaterial Prøvning (DGP). Det skal kontrolleres, hvilken gastype og tryk apparatet er indstillet til og at dette svarer til den type gas og tryk, der skal anvendes. Hvis apparatet skal anvendes til en anden gastype, skal der skiftes dyser, se tabellen bagest i instruktionsbogen.

Udskiftning af dyser skal ske af Autoriseret gas tekniker.

Al el-tilslutning skal udføres af kvalificeret personale. Installatøren er ansvarlig for, at overholde bestemmelserne i stærkstrøms reglementet.

Apparatet leveres uden stik, og skal forsynes med trebenet stik indeholdende jordforbindelse, eller tilkobles fast installation med jord.

## **Sådan bruges apparatet**

Følgende modeller er dækket af nærværende brugsanvisning:

Brug rigtig grydestørrelse:

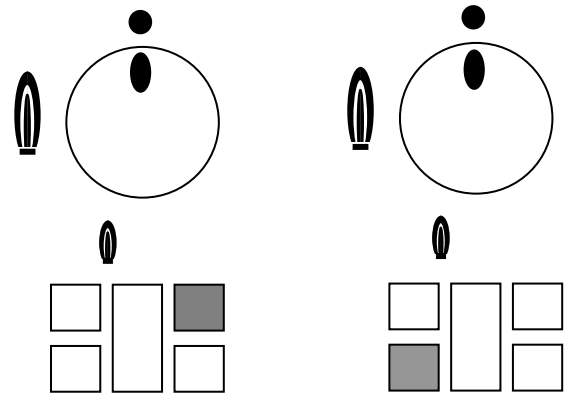
Dette apparat indeholder forskellige størrelse brændere. For at opnå den mest økonomiske udnyttelse af gassen, er det vigtigt, at gryden altid dækker brænderen.

Symbolerne på betjeningspanelet indikerer hvilken regulator, der regulerer den ønskede brænder.




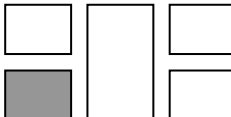
### **Sådan tændes brænderen.**

For at tænde en brænder trykkes let på knappen og denne drejes til max. flamme symbolet.

Tryk nu yderligere knappen ned indtil tændingen aktiveres. Når flammen er tændt holdes knappen nede et par sekunder indtil sikkerhedsføleren er opvarmet, knappen kan nu slippes.



Knapperne til regulering af effekten har følgende symboler.

Fuld cirkel		Afbrudt
Stor flamme		Max. gas flamme (tændingspunkt)
Lille flamme		Min. gas flamme
Brænder		indikation for hvilken zone knappen regulerer

### **Sikkerheds ventiler:**

Dette apparat er forsynet med sikkerhedsventiler, der automatisk afbryder for gastilførslen i tilfælde af, at flammen blæser ud. For at tænde brænderen skal knappen trykkes ned, drejes til max. Indstilling, derefter holdes knappen nedtrykket nogle sekunder, indtil flamme føleren er blevet opvarmet, derefter kan knappen slippes.

## **Rengøring og vedligeholdelse**

Inden rengøring skal der afbrydes for gas og el.

Lad apparatet køle ned inden rengøring.

Rengør plade og grydeopsatse med en klud opvredet i varmt vand og en mild sæbeopløsning.

Der må ikke anvendes aggressive rengøringsmidler eller skuremidler til rengøring.

Til rengøring af rustfrie overflader kan der i handlen købes forskellige midler, som alle er egnede

Rengør brænderens dele ved at lade disse ligge i varmt sæbevand i ca. 10 minutter. Tør delene godt, og monter igen på apparatet.

## Installation

### Indbygning af apparatet

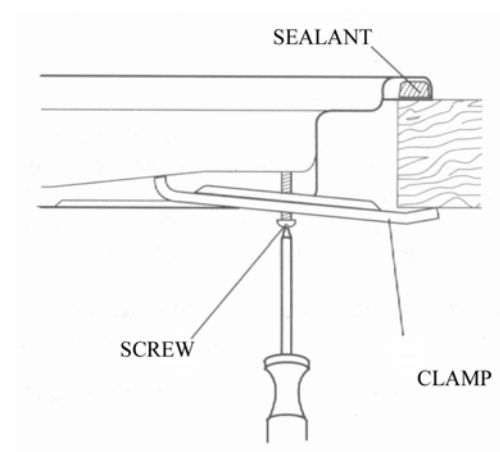
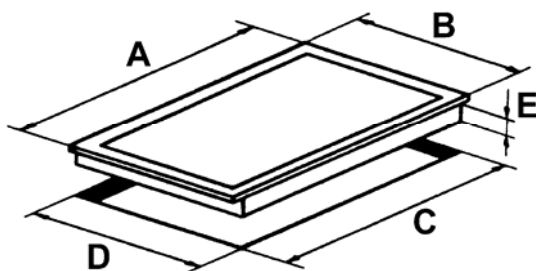
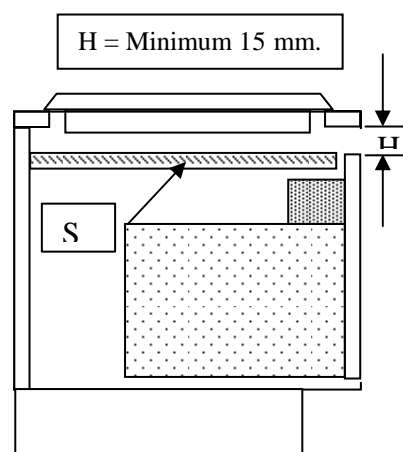
#### Montering i køkkenbord

Monter den medfølgende pakning rundt omkring udsæringen, vær omhyggelig med at få hjørnerne til at overlappe.

Ilæg apparatet og fastspænd med de medfølgende beslag.

**BEMÆRK:** minimum afstande mellem apparatet og tilstødende kabinetsdele.

**BEMÆRK:** Kogepladen skal være monteret således, at der kræves værktøj for at afmontere denne.



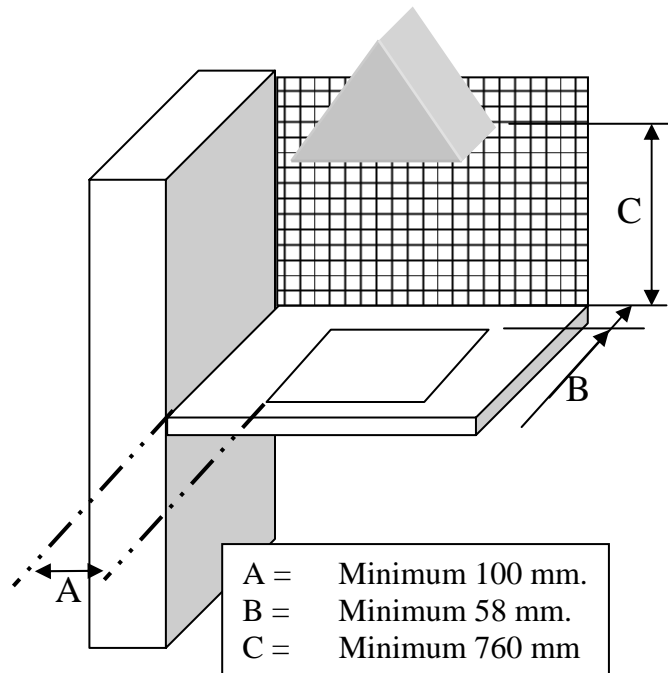
#### Størrelser og udsæerings mål

MODEL	A	B	C	D	E
PG2	288	510	268	490	40
PWK1	288	510	268	490	40
P62	585	500	560	480	35
P68	685	500	560	480	35
P75 7 P76	740	500	560	480	35
P90	860	500	830	480	35

## Ventilation

Det skal tilses, at omgivelserne apparatet installeres i, har tilstrækkelig ventilation. Gasregulativet foreskriver at såfremt apparatets samlede mærkeeffekt overstiger 0,25 kW/m<sup>3</sup> skal der være en form for mekanisk ventilation. (emhætte). For apparatets samlede effekt (kW) - se typeskilt.

Hvis pladen skal installeres over ovn, skal det sikres, at gas slange og elkabel ikke kommer i berøring med den varme ovn. Hvis pladen installeres over ovn skal det sikres, at der kommer tilstrækkelig ventilation til pladens underside, gennem en åbning på min 200 cm<sup>2</sup>. Skal pladen monteres over ovn uden intern, køleblæser skal der indsættes en isolerende plade mellem ovn og kogesektion (S)



## Forbindelse til Gas

Apparatet er fra fabrikken monteret til brug med Flaskegas G30(3B/P) 30 mbar.

Dette apparat er godkendt til følgende kategorier:

DK IIIa2H3B/P	G110-G120-G20-G30/G31	8:20:30/30 mbar
---------------	-----------------------	-----------------



**ADVARSEL: Udskiftning af dyser skal udføres af Aut. Gas teknikker.**

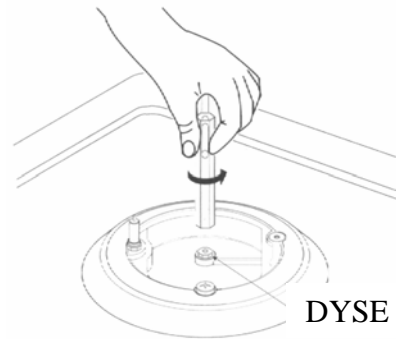
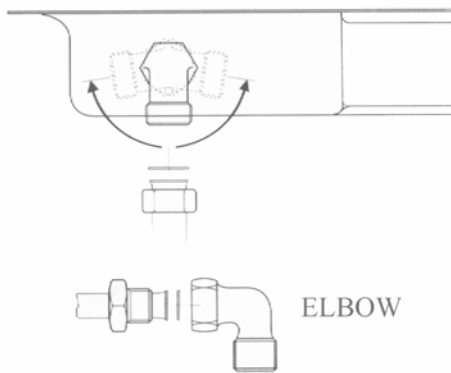
Tilslutning af dette apparat til gas, skal udføres af en autoriseret gas teknikker, der overholder alle forskrifter stillet af **Danmarks Gasmaterial Prøvning (DGP)**. Det skal kontrolleres, hvilken gastype og tryk apparatet er indstillet til og at dette svarer til den type gas og tryk, der skal anvendes. Hvis apparatet skal anvendes til en anden gastype, skal der skiftes dyser, se tabellen bagest i instruktionsbogen.

Afbryd altid for apparatets strøm og gastilslutning inden der arbejdes med apparatet.

Brænderne kan tilpasses forskellige gastyper ved at udskifte dyserne. Kontroller hvilken gastype pladen er indstillet til fra fabrikken. Se typeskilt. Skal apparatet omstilles til en anden gastype end anført på typeskiltet, skal dyserne i brænderene udskiftes med de medfølgende dyser. Se skema for dyse størrelser bag i denne instruktionsbog. Dyserne er placeret under brænderne og skrues ud og i med en 7 mm. topnøgle.

Udskiftning af dyser skal ske af Autoriseret gas teknikker.

Efter at have tilsluttet apparatet til gas skal tilslutnings slanger og fittings kontrolleres for utætheder, dette gøres med en sæbeopløsning.  
Det er absolut forbudt at anvende en flamme.

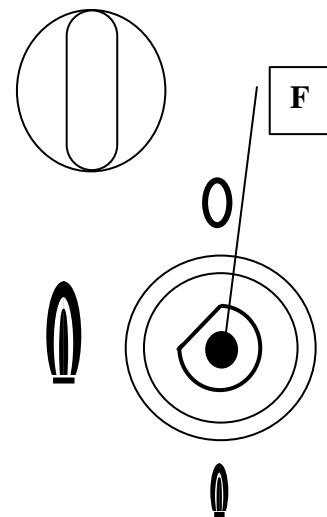


### **Justering af minimum flamme**

Det skal sikres, at brænderen ved minimum indstillingen brænder således, at flammen ved normal anvendelse er stabil og at forbrændingsprodukterne ikke indeholder for store koncentrationer af skadelige stoffer.

Minimum flammen kan justeres som følger:

1. tænd brænderen og justér til minimum indstilling.
2. træk knappen af akslen.
3. med en lille skruetrækker justeres minimum indstillingen indtil flammes kegle er ca. 4 mm. høj. Justerskruen nås gennem hullet "F"



Kontroller at flammen ikke går ud hvis denne skrues hurtigt ned fra max. til min.

### **Elektrisk forbindelse**




**ADVARSEL: Apparatet skal jordforbindes jævnfør stærkstrømsreglementet.**

Dette apparat overholder alle nationale og internationale sikkerheds regler.

Al el tilslutning skal udføres af kvalificeret personale. Installatøren er ansvarlig for at overholde bestemmelserne i stærkstrøms reglementet.

Apparatet leveres uden stik, og skal forsynes med trebenet stik indeholdende jordforbindelse, eller tilkobles fast installation med jord.

Det elektriske kabel på maskinen indeholder tre ledninger

- GRØN/GUL = JORD 
- BLÅ = NUL
- BRUN = FASE

Før apparatet tilkobles strømforsyningen er det vigtigt at kontrollere følgende:

1. At strømkilden er forsvarligt jordforbundet
2. At fejlstrømsrelæet virker
3. At strømforsyningen har den nødvendige kapacitet. (Se maskinens typeskilt)

**VIGTIGT:** Fabrikant og Importør er uden ansvar for skader, der skyldes forkert tilslutning, manglende jordforbindelse eller forkert installation.

## Tekniske data

### El

Volt	230V AC 50Hz
For sikring	10A
Effekt forbrug	0.008 to 0.02kW (Se typeskilt)
Tilslutnings kabel	3 x 0.75mm <sup>2</sup> Type RR-F

### GAS

Tilslutning	Rp ½ (ISO R7)
Gastype Indstillet	Flaske gas G30 (28-30 mbar)
Alternativ gas typer	Natur Gas G20 (20 mbar) – By Gas G110 – 120 (8 mbar). By Gas G120 – 120 (8 mbar).

I stadig stræben efter produktforbedringer, forbeholder Baumatic sig ret uden varsel at ændre specifikationerne for sine produkter.



Baumatic tager forbehold for evt. trykfejl i denne instruktionsbog

Gratulerer

... med Deres nye Baumatic.

Dette apparat er et resultat av mange års forskning og utvikling, en utvikling som i høy grad har foregått i samarbeid med brukerne.

Med Baumatic har De valgt kvaliteten og fordelene ved et produkt som teknologisk sett er i forkant av utviklingen.

## **Generell informasjon**

Les denne instruksjonsboken nøye før apparatet tas i bruk.

Instruksjonsboken gir viktig informasjon vedr. installasjon, bruk og vedlikehold.

Lese avsnittet “VIKTIG INFORMASJON VEDR. SIKKERHET”. nøye!

Dette apparatet er beregnet for innbygning i benkeplate.

**MERK:** Benkeplate og tilsluttende kjøkkenskap i forbindelse med apparatet skal kunne motstå temperaturer på opp til 85°C over romtemperatur.

Dette apparat er beregnet til tilberedning av matvarer. All annen anvendelse, F.eks. oppvarming, tørking av tøy, maling eller annet, må under ingen omstendigheter finne sted, og kan være direkte livsfarlig.

Apparatet skal tilsluttes av Autorisert personale for henholdsvis Gass og EL.

**Fabrikant og Importør kan ikke stilles til ansvar for skader oppstått som følge av feil bruk, installasjon eller anvendelse av apparatet.**

Første gang kokeplaten tennes kan det forekomme litt røyk og os. Dette er helt normalt og skyldes at platen oppvarmes for første gang.

**Dette apparat oppfyller bestemmelsene i henhold til EEC REGULATIV og EU NORMER. CE MERKING – 93/68**

**Lav volt direktivet – 73/23**

**Gass Apparater Direktiver – 90/396 EMC – 89/336 – 89/109.**

**Sikkerhets Standard – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 – 6, EN 30-1-1.**

## **Reklamationsbestemmelser**

Dette apparat er omfattet af garanti og reklamationsret jf. Købeloven i det land, hvor apparatet er købt og anvendes. Deres købskvittering er Deres garanti/reklamationsbevis. Reklamationsbestemmelserne omfatter ikke skader opstået som følge af forkert brug, manglende vedligeholdelse eller forkert opstilling og installation. Reklamations bestemmelserne er gældende for apparater, der bruges i en normal husholdning, og omfatter således ikke apparater opstillet i udlejningsejendomme, hvor flere end en familie bruger apparatet.

Reklamations retten omfatter ikke:

Enhver skade opstået som følge af transport, vold, eller forkert anvendelse eller forsømmelighed.

Kosmetiske og periferiske dele så som stik, sikringer, pærer, lampeglas, filtre, gummidele og pakninger, knapper, keramiske overflader, tryk og malede overflader.

Tilbehør, riste, stegeplader, bradepander, grydeopsatse, hylder, brændere og brænderdæksler, selvrenseplader, teleskopudtræk.

Periodisk vedligeholdelse, rengøring og vedligeholdelse af gashaner, reparation og udskiftning af dele som følge af naturlig slitage eller vedligeholdelse.

Tæring og rust som følge af dårlig vedligeholdelse eller beskadigede overflader.

Skader opstået som følge af forkert eller mangelfuld installation.

Forkert brug eller mangelfuld vedligeholdelse.

Brug af uautoriserede reservedele eller personel.

Skader opstået som følge af fremmedlegemer eller substans.

Apparater brugt til anden brug en normal husholdning.

Skader eller fejl opstået som følge af ukorrekt spænding, vand, vandtryk, gas eller gastryk.

For yderligere information eller spørgsmål, kontakt Deres servicecenter

#### Reklamationsbestemmelser i forbindelse med kommercielt brug

Der er begrænsede reklamationsret på apparater der bruges kommercielt. D.v.s.

Apparater der bruges i udlejningsejendomme, hvor brugeren ikke er ejeren.

Apparater der bruges af mere end en bruger.

Apparater der bruges i forbindelse med erhverv. Køkkener, Kantiner, Institutioner, Campingpladser.

På apparater der anvendes jævnfor ovenstående yder der 3 Måneders fuld reklamationsret på fejl der kan henføres til produktionsfejl, montagefejl fra fabrikken, materiale fejl.

## **Viktig informasjon vedrørende sikkerhet.**

Kokeplaten blir naturligvis varm når den tennes. Det anbefales å være ytterst forsiktig med å berøre kokeplater og gryteoppsats etter bruk, da disse vil være meget varme, lang tid etter bruk.

De bees være påpasselig med at barn ikke kommer til å berøre apparatets meget varme overflater, både under, men i særdeleshet også etter bruk.

BEMERK: Gryteoppsats, og især gryteoppsats utført i støpejern vil være meget varme lenge etter at kokeplaten er slukket.

Ved bruk av gass kan det forekomme at håndtak på gryter og panner blir varme, derfor skal disse plasseres hensiktsmessigt, slik at skader unngås.

Pass på med varme oljer og fett, da det kan oppstå ild, hvis disse oppvarmes for meget.

Bruk flatbunnede gryter og panner med den riktige størrelse til kokesonen.

Pass på at elektriske tilslutningskabler, eller gass slanger ikke berører noen deler av gass apparatet.

Dette apparat er beregnet for tilberedning av matvarer. All annen anvendelse, F.eks. oppvarming, tørking av tøy, maling eller annet, må under ingen omstendigheter finne sted, og kan være direkte livsfarlig.

Tilslutning av dette apparat til gass, skal utføres av en autorisert gass teknikker som overholder alle forskrifter stilt av Danmarks Gassmaterial Prøvning (DGP). Det skal kontrolleres hvilken gass type og trykk apparatet er innstilt til og at dette svarer til den type gass og trykk som skal anvendes. Hvis apparatet skal anvendes til en annen gasstype skal det skiftes dyser, se tabellen bakerst i instruksjonsboken.

Utskiftning av dyser skal gjøres av Autorisert gass teknikker.

All el. tilslutning skal utføres av kvalifisert personale. Installatøren er ansvarlig for å overholde bestemmelsene i sterkstrøms reglementet.

Apparatet leveres uten stikkontakt, og skal forsynes med trebenest stikk inneholdende jordforbindelse, eller tilkobles fast installasjon med jord.

## **Slik brukes apparatet**

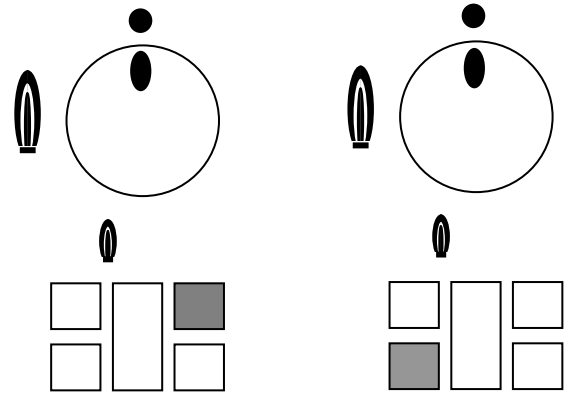
Bruk riktig grytestørrelse:

Dette apparat inneholder brennere med forskjellige størrelser, for å oppnå den mest økonomiske utnyttelse av gassen er det viktig at gryten alltid dekker brenneren.




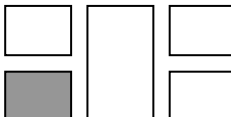
Symbolene på betjeningspanelet indikerer hvilken regulator som regulerer det ønskede felt

Justering av brennere    Min – Max.

For å tenne en brenner trykkes lett på knappen og denne dreies til max. flamme symbolet. Trykk nå ytterligere knappen ned inntil tenningen aktiveres. Når flammen er tent holdes knappen nede et par sekunder inntil sikkerhetsføleren er oppvarmet, knappen kan nå slippes.



Knappene til regulering av effekten har følgende symboler.

Full sirkel		Stengt
Stor flamme		Max. gass flamme (tenningspunkt)
Liten flamme		Min. gass flamme
Brenner		Indikasjon for hvilken sone knappen regulerer

### **Sikkerhets ventiler:**

Dette apparat er forsynt med sikkerhetsventiler, som automatisk stenger for gassstilførslen i tilfelle av at flammen slokker. For å tenne brenneren skal knappen trykkes ned, dreies til max. innstillingen og tennes, deretter holdes knappen nedtrykket noen sekunder inntil flamme føleren er oppvarmet, deretter kan knappen slippes.

## **Rengjøring og vedlikehold**

Innen rengjøring skal det stenges for gass og el.

La apparatet avkjøles før rengjøring.

Rengjør plate og gryteoppsatsene med en klut fuktet i varmt vann og en mild såpeopløsning. Brennerne tas av og rengjøres med varmt vann og såpe, tørk omhyggelig før brennerne igjen monteres.

Det må ikke anvendes aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler til rengjøring.

Til rengjøring av rustfrie overflater kan det i handelen kjøpes forskjellige midler, som alle er egnede

Rengjør brennerens deler ved å la disse ligge i varmt såpevann i ca. 10 minutter. Tørk delene godt, og monter igjen på apparatet.

# Installasjon

## Innbygning av apparatet

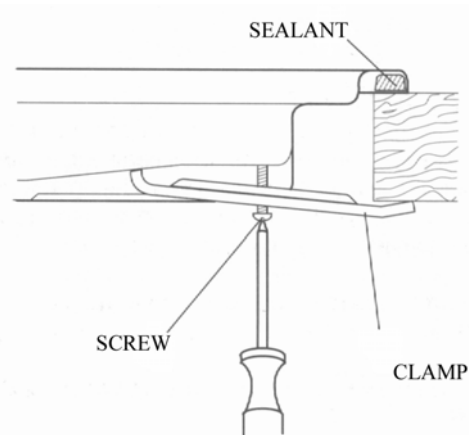
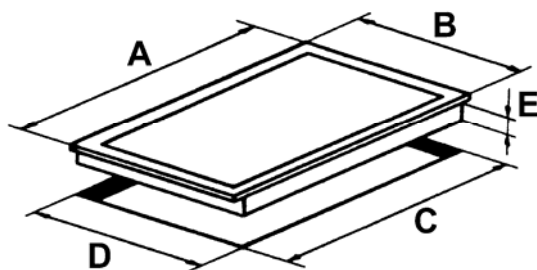
### Montering i benkeplate

Monter den medfølgende pakning rundt utskjæringen, vær omhyggelig med å få hjørnene til å overlappe.

Plasser apparatet, og fastspenn med de medfølgende beslag.

MERK: minimum avstand mellom apparatet og tilstøtende kabinetdeler.

MERK: Kokeplaten skal være montert slik at det kreves verktøy for å demontere denne.



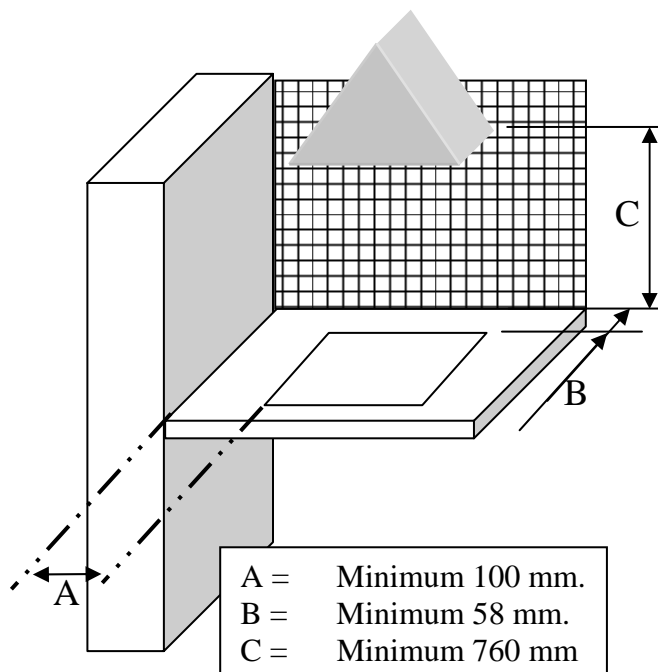
Størrelser

og mål for utskjæring

MODEL	A	B	C	D	E
PG2	288	510	268	490	40
PWK1	288	510	268	490	40
P62	585	500	560	480	35
P68	685	500	560	480	35
P75 7 P76	740	500	560	480	35
P90	860	500	830	480	35

## Ventilasjon

Det skal passes på at omgivelsene apparatet installeres i har tilstrekkelig ventilasjon. Gassregulativet foreskriver at såfremt apparatets samlede merkeeffekt overstiger 0,25 kW/m<sup>3</sup> skal det være en form for mekanisk ventilasjon.



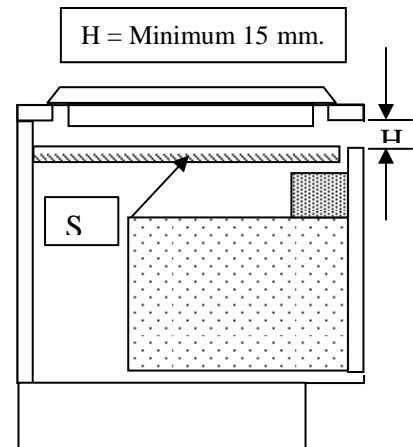
A = Minimum 100 mm.  
B = Minimum 58 mm.  
C = Minimum 760 mm

(Ventilator). For apparatets samlede effekt (kW) - se typeskilt.

Hvis platen skal installeres over ovn, skal det sikres at gass slange og elkabel ikke kommer i berøring med den varme ovnen.

Hvis platen installeres over ovnen skal det sikres at det kommer tilstrekkelig ventilasjon til platens underside, gjennom en åpning på min 200 cm<sup>2</sup>.

Skal platen monteres over ovn uten intern kjølevifte skal det monteres en isolerende plate mellom ovn og kokeseksjon (S)



## Forbindelse til Gass

Apparatet er fra fabrikken montert til bruk med Naturgass G20(2H) 20 mbar..

Dette apparat er godkjent til følgende kategorier:

NO	II2H3B/P	G20-G30/G31	8: 20: 30/30 mbar
----	----------	-------------	-------------------



**ADVARSEL: Utskiftning av dyser skal utføres av Aut. Gass teknikker.**

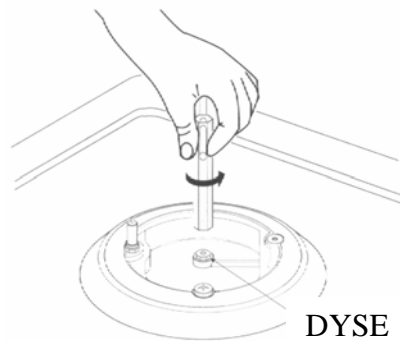
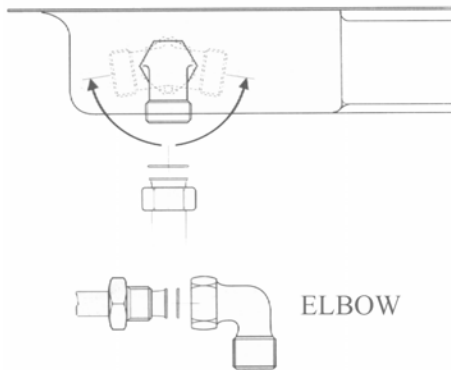
Tilslutning av dette apparat til gass, skal utføres av en autorisert gass teknikker som overholder alle forskrifter stilt av **Danmarks Gassmaterial Prøvning (DGP)**. Det skal kontrolleres hvilken gasstype og trykk apparatet er innstilt til og at dette svarer til den type gass og trykk som skal anvendes. Hvis apparatet skal anvendes til en annen gasstype skal det skiftes dyser, se tabellen bakerst i instruksjonsboken.

Slå alltid av apparatets strøm og gasstilslutning før det arbeides med apparatet.

Brennerne kan tilpasses forskjellige gasstyper, ved å skifte dysene. Kontroller hvilken gasstype platen er innstilt til fra fabrikken. Se typeskilt. Skal apparatet omstilles til en annen gasstype som er anført på typeskiltet, skal dysene i brennerne utskiftes med de medfølgende dyser. se skjema for dyse størrelser bak i denne instruksjonsbok. Dysene er plassert under brennerne og skrues ut og i med en 7 mm. toppnøkkel.

Utskiftning av dyser skal gjøres av Autorisert gass teknikker.

Etter å ha tilsluttet apparatet til gass skal tilslutnings slanger og fittings kontrolleres for lekkasje, dette gjøres med en såpeoppløsning.  
All bruk av ild er forbudt.



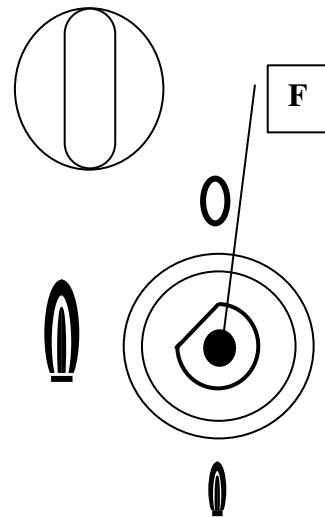
### **Justering av minimum flamme**

Det skal sikres at brenneren ved minimum innstillingen brenner slik at flammen ved normal anvendelse er stabil og at forbrenningsproduktene ikke inneholder for store konsentrasjoner av skadelige stoffer.

Minimum flammen kan justeres som følger:

4. tenn brenneren og juster til minimum innstilling.
5. trekk knappen av akselen.
6. med en liten skruetrekker justeres minimum innstillingen inntil flammes kjegle er ca. 4 mm. høy. Justerskruen nås gjennom hullet "F"

Kontroller at flammen ikke slukker hvis denne skrues hurtig ned fra max. til min.



### **Elektrisk forbindelse**




**ADVARSEL: Apparatet skal jordforbindes jevnfør sterkstrømsreglementet.**

Dette apparat overholder alle nasjonale og internasjonale sikkerhets regler.

Al el tilslutning skal utføres av kvalifisert personale. Installatøren er ansvarlig for å overholde bestemmelsene i sterkstrøms reglementet.

Apparatet leveres uten stikk, og skal forsynes med trebetet stikk inneholdende jordforbindelse, eller tilkobles fast installasjon med jord.

Det elektriske kabel på maskinen inneholder tre ledninger

- GRØN/GUL = JORD 
- BLÅ = NULL
- BRUN = FASE

Før apparatet tilkobles strømforsyningen, er det viktig å kontrollere følgende:

4. At strømkilden er forsvarlig jordforbundet
5. At feilstrømsreleet virker
6. At strømforsyningen har den nødvendige kapasitet. (Se maskinens typeskilt)

**VIKTIG:** Fabrikant og Importør er uten ansvar for skader som skyldes feil tilslutning, manglende jordforbindelse eller feil installasjon.

## Tekniske data

### El

Volt	230V AC 50Hz
For sikring	10A
Effekt forbruk	0.008 to 0.02kW (Se typeskilt)
Tilslutnings kabel	3 x 0.75mm <sup>2</sup> Type RR-F

### GASS

Tilslutning	Rp ½ (ISO R7)
Gassstype Innstilt	Natur Gass (20.9 mbar) –
Alternativ gass typer	Flaske gass G30 (28-30 mbar) By Gass G110 – 120 (8 mbar). By Gass G120 – 120 (8 mbar).

I stadig streben etter produktforbedringer, forbeholder Baumatic seg rett uten varsel å endre spesifikasjonene for sine produkter.



Baumatic tar forbehold for evt. trykkfeil i denne instruksjonsbok

## Lycka till

Med Er nya kokhäll.

Denna apparat är resultatet av många års forskning och utveckling, som i hög grad föregåtts i samarbete med användarna.

Med Baumatic har Ni valt kvaliteten och fördelarna med en gashäll, som tekniskt ligger främst i utvecklingen.

## Allmän information

Läs denna instruktionsbok noggrant innan apparaten tas i bruk.

Instruktionsboken ger viktig information om installation, användning och underhåll.

Var särskilt uppmärksam med avsnittet "VIKTIG INFORMATION OM SÄKERHET".

Denna apparat är konstruerad för inbyggnad i bänkskiva.

OBSERVERA: Bänkskivan och omgivande köksinredning i forbindelse med apparaten skall kunna tåla temperaturer upp till 85°C över rumstemperatur.

Denna apparat är konstruerad för tillredning av livsmedel. All annan användning, t.ex. uppvärmning, torkning av kläder, eller dylikt, får under inga omständigheter ske och kan vara direkt livsfarligt.

Apparaten skall anslutas av auktoriserad personal för gas och el.

**Fabrikant och importör kan inte ställas till ansvar för skador uppkomna till följd av felanvändning, felinstallation eller dåligt underhåll av apparaten.**

Första gången kokhällen tänds kan det förekomma lite rök och os. Detta är helt normalt och beror på att hällen uppvärms för första gången.

**Denna apparat uppfyller bestämmelserna enligt EEC FÖRESKRIFTER och EU NORMER. CE MÄRKNING – 93/68**

**Lågvoltsdirektivet – 73/23**

**Gasapparatsdirektiven – 90/396 EMC – 89/336 – 89/109.**

**Säkerhetsstandard – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 – 6, EN 30-1-1.**



Denna apparat är märket enligt direktiv 2002/96 EC gällande elektriskt och elektroniskt avfall, (WEEE). Denna norm är ramen för europeisk retur och återanvändning av elektroniskt avfall.

## Reklamationsbestämmelser

Denna apparat är omfattad av reklamationsrätt.

Köplagen i det land var apparaten är köpt och används. Ert köpkvitto är er garanti/reklamationsbevis.

Reklamationsbestämmelserna omfattar inte skador som uppstått som följd av felaktig användning, brist på underhåll eller felaktig uppställning och installation. Reklamationsbestämmelserna är gällande för apparater som används i ett normalt hus-håll. Och omfattar således inte apparater uppställda i uthyrningsegendom, där fler än en familj använder apparaten. Reklamationsrätten omfattar inte:

- Enskild skada som uppstått som följd av transport, våld, eller felaktig användning eller oaktsamhet.
- Ytliga och yttre delar såsom kontakter, säkringar, lampor, lampskydd, filter gummidelar och packningar, knappar, keramiska ytor, tryck och målade ytor.
- Tillbehör, galler, stekplattor, långpannor, grytuppsättning, hyllor, brännare och brännarskydd, självrengörande, teleskoputdragning. • Regelbunden underhållning, rengöring och underhållning av gaskranar, reparation och ersättning av delar till följd av naturligt slitage eller underhåll.
- Frätning och rost som följd av dåligt underhåll eller skadade ytor.
- Skador uppstådda som följd av felaktigt eller bristfälligt installation.
- Felaktig användning eller bristfälligt underhåll.
- Användning av icke auktoriserade reservdelar eller personal.
- Skador uppstådda som följd av främmande objekt eller substanser.
- Apparater använda till annat än normalt hushåll.
- Skador eller fel uppstådda som följd av inkorrekt spänning, vatten, vattentryck, gas eller gstryck.

### Reklamationsbestämmelser rörande kommersiellt bruk

Reklamationsrättigheten är begränsad för apparater som används för kommersiella syften. Dvs.

- Apparater som används i hyresfastigheter där användaren inte är ägaren.
- Apparater som används av mer än en användare.
- Apparater som används för kommersiella syften. Kök, matsalar, institutioner, campingplatser.

Apparater som används som ovanstående åtnjuter 3 månaders full reklamationsrätt för fel som kan hänvisas till tillverkningsfel, monteringsfel från fabriken, och fel på material. För eventuella frågor eller ytterligare information, kontakta ditt servicecenter. För ytterligare information eller frågor, kontakta ert servicecenter.

## **Viktig information rörande säkerhet.**

Kokhällar blir naturligtvis varma när de tänds. Var ytterst försiktig med att vidröra kokhällens grytställ efter användning, då dessa är mycket varma under lång tid efter användning.

Tillse att barn inte berör apparatens mycket varma ytor både under, men särskilt också efter användning.

**OBSERVERA:** Grytställ, särskilt grytställ i utförande med stöbben kommer att vara mycket varma långt efter att kokhällen är släckt.

Vid användning av gas kan det förekomma att handtag på grytor och pannor blir varma. Därför skall dessa placeras hänsynsmässigt, så att skador undgås.

Se upp med varma oljor och fett, då eld kan uppstå, om dessa uppvärms för mycket. Använd flatbottnade grytor och pannor i passande storlek till kokhällen.

Tillse att elektriska anslutningsledningar, eller gasslangar inte berör någon del av gasapparaten.

Denna apparat är konstruerad för tillredning av livsmedel. All annan användning, t.ex. uppvärmning, torkning av kläder, eller dyligt, får under inga omständigheter ske och kan vara direkt livsfarligt.

Anslutning av denna apparat till gas, skall utföras av en auktoriserad gastekniker med kännedom om alla föreskrifter utställda av energileverantören. Kontrollera vilken gastyp och tryck apparaten är inställd för och att detta motsvarar den typ av gas och tryck som skall användas. Om apparaten skall användas för en annan gastyp skall munstyckena bytas ut, se tabellen längst bak i instruktionsboken.

Byte av munstycken skall utföras av auktoriserad gastekniker.

All elanslutning skall utföras av kvalificerad personal med nödig kännedom. Installatören är ansvarig för att bestämmelserna i starkströmsföreskrifterna efterföljs.

Apparaten levereras med anslutningsledning som skall förses med trepolig jordad stickpropp eller anslutas till fast installation med jord.

## **Så används apparaten**

Använd passande grytstorlek:

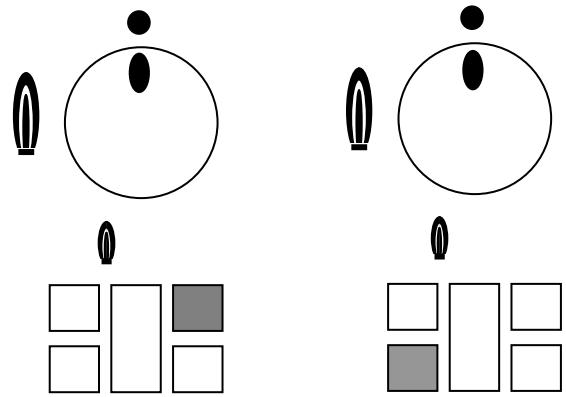
Denna apparat är försedd med brännare av olika storlekar och för att uppnå mest ekonomiskt utnyttjande av gasen är det viktigt att grytan alltid täcker brännaren.

Symbolerna på betjäningspanelen indikerar vilken regulator som reglerar det önskade fältet

### **Tändning av brännare.**

För att tända en brännare trycks lätt på knappen samtidigt som den vrids till max. flamma symbolen.

Tryck nu ytterligare ned knappen tills tändningen aktiveras. När flaman är tänd hålls knappen nere ett par sekunder tills säkerhetssensorn är uppvärmd, varefter knappen släpps.



Knapparna för reglering av effekten har följande symboler.

Fylld cirkel



Avbrott

Stor flamma



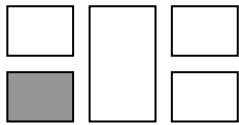
Max. gas flamma (tändningspunkt)

Liten flamma



Min. gas flamma

Brännare



Indikation för vilken zon knappen reglerar

### **Säkerhetsventiler:**

Denna apparat är försedd med säkerhetsventiler, som automatiskt bryter gastillförseln om flaman slocknar. För att tända brännaren skall knappen tryckas ned, vridas till max. inställningen och tändas. Därefter hålls knappen nedtryckt några sekunder tills flamsensorn har blivit uppvärmd, varefter knappen kan släppas.

## **Rengöring och underhåll**

Innan rengöring skall gas och el stängas av.

Låt apparaten kylas ned innan rengöring.

Rengör plattan och grytställen med en trasa urvriden i varmt vatten och en mild tvällösning. Brännarna tas av och rengörs med varmt vatten och tvål. Torka noggrant innan brännarna återmonteras.

Ni skall inte använda aggressiva rengöringsmedel eller skurmedel till rengöring.

Till rengöring av rostfria ytor kan Ni köpa diverse olika medel i handeln som är avsedda för detta.

Rengör brännarens delar genom att lägga dem i varmt tvålsvatten i ca. 10 minuter. Torka

delarna ordentligt, och återmontera dem igen på apparaten.

## Installation

### Inbyggnad av apparaten

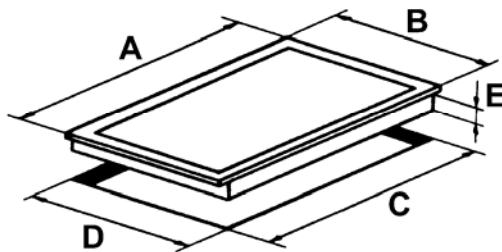
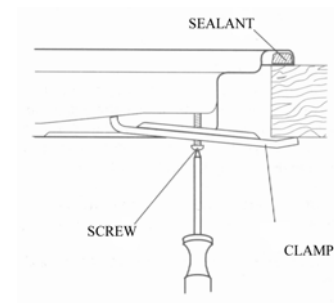
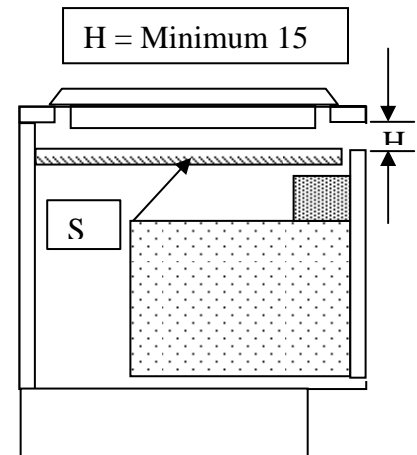
#### Montering i köksbänk

Montera den medföljande packningen runt omkring ursparningen. Var noga med att få hörnena till att överlappa varandra.

Placera apparaten, och spänn fast med de medföljande beslagen.

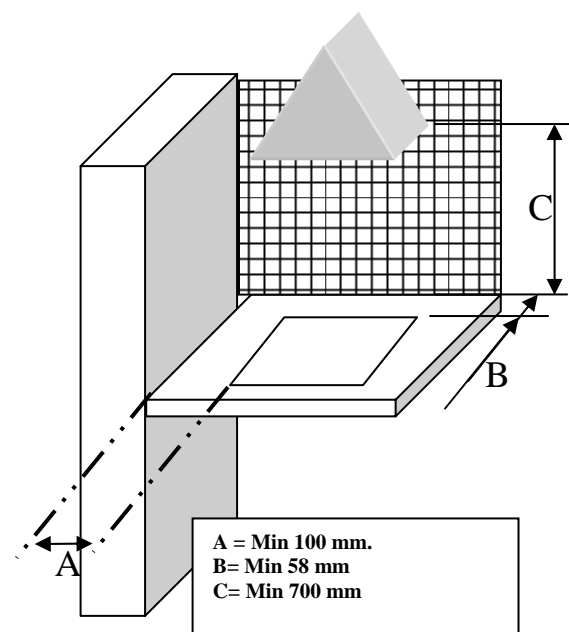
OBSERVERA: minimum avstånd mellan apparaten och närliggande inredningsdelar.

OBSERVERA: Kokhällen skall vara monterad så att det krävs verktyg för att demontera den.



### Storlekar och ursparningsmått

MODEL	A	B	C	D	E
<b>PG2</b>	288	510	268	490	40
<b>PWK1</b>	288	510	268	490	40
<b>P62</b>	585	500	560	480	35
<b>P68</b>	685	500	560	480	35
<b>P75 7 P76</b>	740	500	560	480	35
<b>P90</b>	860	500	830	480	35



## Ventilation

Tillse att omgivningen som apparaten installeras i har tillräcklig ventilation. Föreskrifterna kräver att

om apparatens samlade märkeffekt överstiger 0,25 kW/m<sup>3</sup> skall den förses med någon form av mekanisk ventilation.

(Köksfläkt). För apparatens samlade effekt (kW) - se typskylt. Om hällen skall installeras över ugn, skall det tillses att gasslang och elledning inte kommer i beröring med den varma ugnen.

Om hällen installeras över ugn skall Ni försäkra Er om att det kommer tillräcklig ventilation till hällens undersida, genom en öppning på min 200 cm<sup>2</sup>. Skall hällen monteras över ugn utan intern kylfläkt skall en isolerande platta installeras mellan ugn och kokhäll (S).

## Gasanslutning

Apparaten är från fabriken monterad för användning av flaskgas G30(3B/P) 30 mbar..

Denna apparat är godkänd för följande kategorier:

SE III1ab2H3B/P G 110-G120-G20-G30/G31 8:20:30/30 mbar
--------------------------------------------------------

### **WARNING: Utbyte av ventiler skall utföras av aukt. gastekniker.**

Anslutning av denna apparat till gas, skall utföras av en auktoriserad gastekniker med kännedom om alla föreskrifter utställda av **Energileverantören**. Ni skall kontrollera vilken gastyp och tryck apparaten är inställd för och att detta motsvarar den gastyp och tryck som skall användas. Om apparaten skall användas för en annan gastyp skall munstyckena utbytas, se tabellen längst bak i instruktionsboken.

Bryt alltid apparatens ström och gasanslutning innan Ni arbetar med apparaten.

Brännarna kan anpassas till olika gastyper, genom att byta ut munstyckena. Kontrollera vilken gastyp hällen är inställd för från fabriken. Se typskylt. Skall apparaten omställas till en annan gastyp som är angiven på typskylten, skall munstyckena i brännarna bytas ut. Se schema för storlekar på munstycken bak i denna instruktionsbok. Munstyckena är placerade under brännarna och skruvas ut och in med en 7 mm. nyckel.

Byte av munstycken skall utföras av auktoriserad gastekniker.

Efter gasanslutning av apparaten skall anslutningsslangar och packningar kontrolleras för otätheter. Detta görs med en tvållösning.  
Det är absolut förbjudet att använda en flamma.

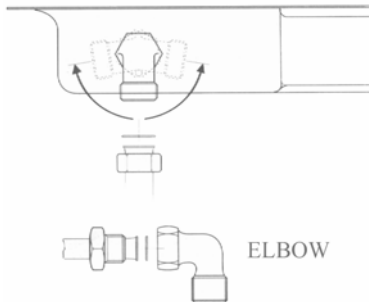


Fig. 2



Fig. 3

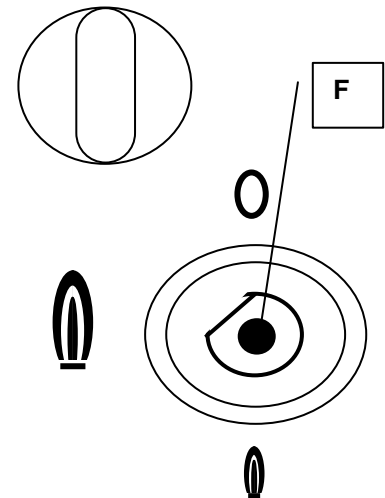
### Justering av minimal flamma

Försäkra Er om att brännaren vid minimal inställning brinner så att flammen vid normal användning är stabil och att förbränningsprodukterna inte innehåller för stora koncentrationer av skadliga ämnen.

Minimalflammen kan justeras enligt följande:

1. tänd brännaren och justera till minimal inställning.
2. drag knappen av axeln.
3. med en liten skruvmejsel justeras minimalinställningen tills flammans kägla är ca. 4 mm. hög. Justerskruven nås genom hålet "F"

Kontrollera att flammen inte utvidgas om den skruvas ned snabbt från max. till min.



### Elektrisk anslutning


**WARNING: Apparaten skall jordanslutas enligt starkströmsföreskrifterna.**

Denna apparat klarar alla nationella och internationella säkerhetsregler.

All elanslutning skall utföras av kvalificerad personal. Installatören är ansvarig för att känna till bestämmelserna i starkströmsföreskrifterna.

Apparaten levereras utan stickpropp, och skall förses med trepolig sådan innehållande jordförbindelse, eller anslutas till fast installation med jord.

Det elektriska ledningen på maskinen innehåller tre ledare

- GRÖN/GUL = JORD 
- BLÅ = NOLLA
- BRUN = FAS

Före apparaten inkopplas till strömförsörjningen, är det viktigt att kontrollera följande:

1. Att strömkällan är korrekt jordansluten
2. Att jordfelsbrytaren fungerar
3. Att strömförsörjningen har den nödvändiga kapaciteten. (Se maskinens typskylt)

**VIKTIGT:** Fabrikant och importör är utan ansvar för skador som kan skyllas på felanslutning, saknad jordförbindelse eller felinstallation.

## Tekniska data

### El

Märkspänning	230V AC 50Hz
Märkström säkring	10A
Effektförbrukning	0.008 to 0.02kW (Se typskylt)
Anslutningsledning	3 x 0.75mm <sup>2</sup> Typ RR-F

### GAS

Anslutning	Rp ½ (ISO R7)
Gastyp inställd vid leverans	Flaskgas G30 (28-30 mbar)
Alternativa gastyper	Naturgas G20 (20 mbar) – Stadsgas G110 – 120 (8 mbar). Stadsgas G120 – 120 (8 mbar).

I sedvanlig ordning efter produktförbättringar, förbehåller Baumatic sig rätten att utan varning ändra specifikationerna för sina produkter.



Baumatic tar förbehåll för ev. tryckfel i denna instruktionsbok.

**Dyse tabel**  
**Brenner type og brennereffekt**  
**Brännartyp och brännareffekt**

Gas Pressure		G20/20	G30/31	G110/8	G120/8	Power	MODEL						
							P62	P75	PG2	PWK1	P68	P76	P90
Ø injectors	Lille	Ø0,72	Ø0,50	Ø1,45	Ø1,40	1,00/0,30	1	1	1	-	1	1	1
	Medium	Ø0,97	Ø0,65	Ø1,85	Ø1,80	1,75/0,44	2	2	-	-	2	2	2
	Stor	Ø1,15	Ø0,85	Ø2,60	Ø2,80	3,00/0,75	-	1	1	-	1	1	1
	Wok normal	Ø1,24	Ø0,91	Ø2,80	Ø3,00	3,30/1,50	1	-	-	-	-	-	-
	Wok normal	Ø1,35	Ø0,98	Ø3,50	Ø3,40	3,80/1,50	-	-	-	-	1	-	-
	Super Wok	Ø0,95	Ø0,66	Ø2,00	Ø1,95	4,20/0,30	-	1	-	1	-	1	1
		Ø0,72	Ø0,46	Ø1,40	Ø1,35								
TOTAL							7,8	11,7	4,00	4,20	11,3	11,7	11,7



Importør:

# PVimport A/S

Gaardsdalvej 20, Ravnstrup, DK 8800 Viborg

<p><b>Danmark:</b></p> <p><b>P.V.Import A/S</b> Gaardsdalvej 20 DK-8800 Viborg</p> <p>Tlf. +45 87262310 Fax. +44 87262301 E-mail. Salg@baumatic.dk Internet. <a href="http://www.baumatic.dk">www.baumatic.dk</a></p> <p>Service. Uni-service as Tlf. +45 87262305 Fax. +45 87262301 E.mail. <a href="mailto:uni-service@uni-service.dk">uni-service@uni-service.dk</a> Internet. <a href="http://www.baumatic.dk">www.baumatic.dk</a></p>	<p><b>Norge:</b></p> <p><b>Nordic Trading AS</b> Litleåsveien 49, NO-5132 Nyborg</p> <p>Postadresse: postboks 22, Nyborg. NO-5871 Bergen</p> <p>Tlf. +47 21697773 Fax. +47 21677774 E-mail. post@nordic-trading.no Internet. <a href="http://www.baumatic.no">www.baumatic.no</a></p> <p>Service. Uni-service as Tlf. +45 87262305 Fax. +45 87262301 E.mail. <a href="mailto:uni-service@uni-service.dk">uni-service@uni-service.dk</a> Internet. <a href="http://www.baumatic.dk">www.baumatic.dk</a></p>
<p><b>Sverige</b></p> <p><b>Ekner Design AB</b> Varbergsvägen 20 SE-504 30 Borås</p> <p>Tlf. +46 33103790 Fax. +46 33104790 E-mail. Info@ekner.se Internet. <a href="http://www.Baumatic.se">www.Baumatic.se</a></p> <p>Service. GarantGruppen AB Tlf. +46 013-154510 Fax. +46 013-154507 E.mail: info@garant.se I.net: www.garantgruppen.se</p>	<p><b>Reserve dele/Spareparts</b></p> <p><b>VM Elektro A/S</b> Gaardsdalvej 20, Ravnstrup DK-8800 Viborg</p> <p>Tlf. +45 87262300 Fax. +44 87262301 E-mail. <a href="mailto:vm@vm-elektro.dk">vm@vm-elektro.dk</a> Internet. <a href="http://www.vm-elektro.dk">www.vm-elektro.dk</a></p> <p><b>Teknisk Support/Technical support.</b> Uniservice as Tlf. +45 87262305 Fax. +45 87262301 Internet. www.uni-service.dk E.mail. <a href="mailto:uni-service@uni-service.dk">uni-service@uni-service.dk</a></p>

I stadig stræben efter produktforbedringer, forbeholder Baumatic sig ret til uden varsel at ændre specifikationerne for sine produkter.



Baumatic tager forbehold for evt. trykfejl i denne instruktionsbog