

1.	HINWEISE ZUM GEBRAUCH	26
2.	SICHERHEITSHINWEISE	28
3.	UMWELTSCHUTZ	30
4.	VERWENDUNG DES KOCHFELDES	31
5.	REINIGUNG UND WARTUNG	33
6.	POSITIONIERUNG AN DER ARBEITSPLATTE	36
7.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	38
8.	GASANSCHLUSS	39
9.	ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN.....	41

DIESE HINWEISE GELTEN NUR FÜR DIE BESTIMMUNGSLÄNDER DES GERÄTES, DIE JEWEILIGEN KENNSYMBOLS FINDEN SIE AUF DEM UMSCHLAG DES VORLIEGENDEN HANDBUCHS.



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes.



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für qualifizierte Techniker bestimmen Informationen zur Installation und Inbetriebnahme des Gerätes.



1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH



DIESES HANDBUCH IST WESENTLICHER BESTANDTEIL DES GERÄTES UND MUSS DESHALB FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DES KOCHFELDES SORGFÄLTIG UND IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN. WIR EMPFEHLEN, DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES KOCHFELDES AUFMERKSAM ZU LESEN. AUCH AUFBEWAHRT WERDEN SOLLTE DIE REIHE DER MITGELIEFERTEN DÜSEN. DIE INSTALLATION IST VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL IN EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN VORZUNEHMEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT IST FÜR FOLGENDEN GEBRAUCH BESTIMMT: GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ANZUSEHEN. DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.



SOLLTE DAS GERÄT AUF SCHIFFEN ODER WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN, DARF ES NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.



VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NIEMALS ZUM HEIZEN VON RÄUMEN.



DIESES GERÄT IST GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.

DIE BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN RICHTLINIEN ZUR WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.



ENTFERNEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE SCHUTZFOLIEN.



ES WIRD EMPFOHLEN, BEI DEN JEWEILIGEN TÄTIGKEITEN TOPPHANDSCHUHE ZU TRAGEN.



VERWENDEN SIE KEINE PUTZSCHWÄMME AUS METALL ODER SCHARFE SCHABER, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN. DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM TUCH AUS MIKROFASER TROCKNEN.



DAS GERÄT WÄHREND DES GARVORGANGS VON SPEISEN, DIE FETTE ODER ÖLE ABGEBEN KÖNNEN, NICHT UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. DIE FETTE UND ÖLE KÖNNEN SICH ENTZÜNDEN.



Allgemeine Hinweise

DE-BE



NACH DEM GEBRAUCH DES KOCHFELDES IMMER SICHERSTELLEN, DASS SICH DIE SCHALTER AUF POSITION  (OFF) BEFINDEN.



AUSSCHLIESSLICH KOCHTÖPFE AUF DIE TOPFTRÄGERROSTE STELLEN, DIE EINEN VOLLKOMMEN GLATTEN UND EBENEN BODEN AUFWEISEN.



KEIN KOCHGESCHIRR VERWENDEN, DAS ÜBER DEN UMRISSEN DES KOCHFELDES HERAUSRAGT.



2. SICHERHEITSHINWEISE

DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN.

ZUR WAHRUNG IHRER INTERESSEN UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.

UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE ARBEIT.

DIE DEAKTIVIERUNG VON ELEKTRISCHEN UND GASBETRIEBENEN GERÄTEN IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.



VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE DATEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT DENEN DES STROMNETZES SELBST ÜBEREINSTIMMEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR UNTER DER ABDECKUNG ANGEBRACHT.

DAS TYPENSCHILD AUF DER ABDECKUNG AUF KEINEN FALL ENTFERNEN.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS ES MIT DEN ANGABEN AUF DEM UNTERHALB DER ABDECKUNG ANGEORDNETEN ETIKETT HINSICHTLICH DER ZU VERWENDENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT.



VOR DEM AUSFÜHREN VON INSTALLATIONS-/WARTUNGSTÄTIGKEITEN SICHERSTELLEN, DASS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTES ABGESCHALTET IST.



DER AM NETZKABEL ANGESCHLOSSENE NETZSTECKER UND DIE VERWENDETE STECKDOSE MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN.

DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.

BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.



IST DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT MUSS UNVERZÜGLICH DER TECHNISCHE KUNDENDIENST KONTAKTIERT WERDEN, DER DASSELBE UNVERZÜGLICH AUSTAUSCHEN WIRD.



ES IST ZWINGEND ERFORDERLICH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGEGEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.



UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTES VORNEHMEN. HIERBEI DIE NACHFOLGEND ANGEGEBENEN ANWEISUNGEN BEACHTEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS MAN ES VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM VERSTÄNDIGEN.

VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



Allgemeine Hinweise

DE-BE



WÄHREND DES GEBRAUCHS ERHITZT SICH DAS GERÄT STARK. DIE HEIZWIDERSTÄNDE NICHT BERÜHREN.



DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTES IST PERSONEN MIT REDUZIERTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, AUSSER, WENN SIE VON ERWACHSENEN PERSONEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT WERDEN.



HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN UND VERHINDERN SIE, DASS SIE DAMIT SPIELEN.



KEINE SPITZEN GEGENSTÄNDE AUS METALL (BESTECK ODER KÜCHENHELFER) IN DIE ÖFFNUNGEN DES GERÄTES EINFÜGEN.



DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN. DER DAMPF KÖNNTE DIE ELEKTRISCHEN ELEMENTE BESCHÄDIGEN UND KURZSCHLÜSSE VERURSACHEN.



KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.



KEINE SPRAY-PRODUKTE IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
KEINE SPRAY-PRODUKTE VERWENDEN, SOLANGE DAS GERÄT NOCH HEISS IST.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.



3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz



Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Benutzer muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt sowie Gesundheit zu vermeiden und erleichtert das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Benutzer hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Produkt enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Substanzen.

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recycelbarem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.



Die Verpackung oder Teile davon nicht sorglos liegen lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder darstellen (Ersticken).

Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

Achtung: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchslage einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.

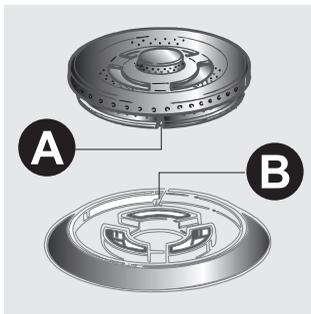


4. VERWENDUNG DES KOCHFELDES



Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Flammenkränze, die Brennerdeckel und die Roste auf korrekte Weise montiert sind.

Im Blitzbrenner muss die Vertiefung **A** mit dem Zapfen **B** ausgerichtet werden.



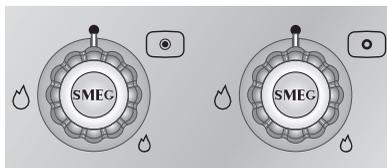
4.1 Einschalten der Brenner



Jeder Schalter gibt den dazugehörigen Brenner an. Das Gerät verfügt über eine elektronische Zündung. Zum Zünden des Brenners lediglich den Schalter drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf das kleine Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Bei den Modellen mit Ventilen halten Sie den Schalter zirka 2 Sekunden lang gedrückt, damit die Flamme weiter brennt und die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wird. Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Schalter frühzeitig losgelassen wird. Kurze Zeit abwarten und den Vorgang wiederholen, wobei der Schalter etwas länger gedrückt werden muss.

(Nur bei bestimmten Modellen)

Der Zweifachbrenner wird von einem Hilfsbrenner und einem Schnellbrenner gebildet. Die Bedienung erfolgt über zwei verschiedene Schalter, welche je nach Erfordernis die Benutzung der Flammen zusammen oder getrennt voneinander erlaubt.



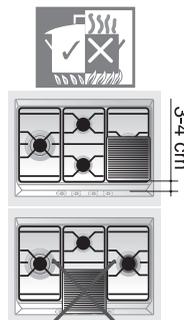
Bei den Modellen mit Ventilen, wenn ein Brenner unerwartet erlöschen sollte, wird nach einer Pause von etwa 20 Sekunden eine Sicherheitsvorrichtung ausgelöst, die die Gaszufuhr auch bei geöffnetem Hahn unterbricht.



4.2 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner

Zur Gewährleistung einer besseren Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Töpfe mit flachem und ebenem Boden verwendet werden, die mit einem Deckel versehen sind und deren Größe den Brennern angemessen ist (siehe Abschnitt „4.3 Topfdurchmesser“).

Um Verbrennungen oder Schäden an dem Kochfeld und am Glasdeckel (wenn er vorgesehen ist) während des Kochens zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillplatten stets innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden und einen Mindestabstand von 3-4 cm zu den Schaltern aufweisen.



Die Glasscheibe im Deckel niemals mit noch heißen Töpfen und Behältern in Kontakt bringen. Das Glas könnte aufgrund der Hitze springen oder Risse davontragen.

4.3 Topfdurchmesser



(*)	Brenner	Ø MIN. und MAX. (in cm)
1	Hilfsbrenner	7 - 18
2	Normalbrenner	10 - 24
3	Mittlerer Schnellbrenner	12 - 24
4	Großer Schnellbrenner	14 - 26
5	Blitz-Zweifachbrenner	12 - 28
6	Blitz-Dreifachbrenner	22 - 28
7	Fischbrenner	Spezielle ovale Behälter

(*) bezüglich der zahlenmäßigen Anordnung der Brenner auf dem Kochfeld siehe Abschnitt „9.7 Anordnung der Brenner auf dem Kochfeld“.

4.4 Verwendung der Grillplatte

Beim Gebrauch einer Grillplatte sind einige Hinweise zu beachten:

- Der Rand der Grillplatte muss zur Seitenwand einen Abstand von mindestens 160 mm haben.
- Wenn einer der Brenner, die sich in der Nähe der Rückwand aus Holz befinden, ein Dreifachbrenner ist, muss der Rand der Grillplatte einen Abstand von 160 mm von dieser Wand haben.
- Darauf achten, dass die Flammen der Brenner nicht über den Rand der Grillplatte hinausgehen;
- Die Brenner unter der Grillplatte für 10 Minuten in Großstellung eingeschaltet lassen und dann auf Kleinstellung schalten. Die Grillplatte nie länger als 45 Minuten gebrauchen.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

Wichtig: DAS KOCHFELD NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.



Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen.



5.1 Reinigung des Kochfeldes



Um das Kochfeld in bestem Zustand zu erhalten, sollte es, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

5.1.1 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen immer **nur** spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Gebrauchsanweisung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

5.1.2 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie keine Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale, nicht scheuernde Reinigungsprodukte und nicht kratzende Schwämme sowie gegebenenfalls Utensilien aus Holz oder Kunststoff verwenden.

Sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder Leder trocknen.

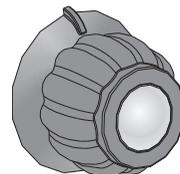




5.2 Reinigung der Komponenten

5.2.1 Die Schalter

Die Schalter mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Für eine leichtere Reinigung können sie durch einfaches Hochziehen entfernt werden. Nach erfolgter Reinigung sollten diese sorgfältig abgetrocknet werden.



Bei der Reinigung der Schalter keine aggressiven, alkoholhaltige Produkte oder Produkte für die Reinigung von Edelstahl und Glas verwenden, da sie unwiderrufliche Schäden verursachen könnten.

5.2.2 Die Roste

Nehmen Sie die Roste heraus und reinigen Sie diese in lauwarmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, achten Sie darauf alle Verkrustungen zu entfernen. Bringen Sie die Roste wieder an. Diese Komponenten sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.



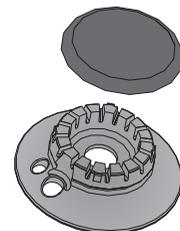
5.2.3 Die Flammenkränze

Die Flammenkränze können herausgezogen werden. Reinigen Sie diese in warmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und achten Sie darauf, alle Verkrustungen zu entfernen.

Zur Entfernung von stark verkrustetem Schmutz, diesen in warmem Wasser und Gerschirrspülmittel einweichen und dann mit einem „Scotch-Bright“-Reinigungsschwamm abreiben.

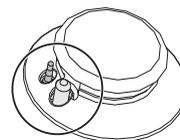
Bei weniger hartnäckigem Schmutz und zum Polieren verwenden Sie Crema inox und ein Mikrofasertuch.

Bei erneuter Positionierung der Flammenkränze stellen Sie sicher, dass diese **vollkommen trocken** und auf korrekte Weise in die Aufnahmevorrichtungen eingesetzt sind.



5.2.4 Die Zündkerzen und Thermoelemente

Für einen guten Betrieb müssen die Zündkerzen und Thermoelemente immer gut gereinigt sein. Prüfen Sie sie regelmäßig und reinigen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten Lappen. Eventuelle trockene Rückstände lassen sich mit einem Holzstab oder einer Nadel entfernen.





5.2.5 Der Deckel (nur bei einigen Modellen)



Bei den mit Glas- oder Stahldeckel ausgestatteten Modellen säubert man mit lauwarmem Wasser ohne die Verwendung von Scheuerlappen oder -mitteln. Zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten im hinteren Bereich des Kochfeldes kann die Deckeleinheit durch Anheben nach oben abmontiert werden.

Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten montieren Sie die Deckeleinheit wieder und stellen Sie dabei sicher, diese wieder richtig einzusetzen.

Vor dem Öffnen des Deckels trocknen Sie eventuell herabgelaufene Flüssigkeiten ab.

Vermeiden Sie es, den Deckel zu schließen, solange die Brenner an oder noch heiß sind.



Das Gerät nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen, damit die korrekte Funktionstätigkeit gewährleistet und ein unschönes Aussehen durch Wasser- oder Reinigungsmittelrückstände vermieden wird.



6. POSITIONIERUNG AN DER ARBEITSPLATTE



Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.

Die Installation kann auf verschiedenen Materialien wie Stein, Metall, Massivholz, kunststoffbeschichtetem Holz vorgenommen werden, vorausgesetzt diese weisen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 90°C auf.

6.1 Befestigung am Stützgestell

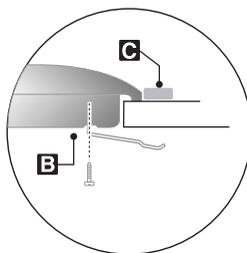
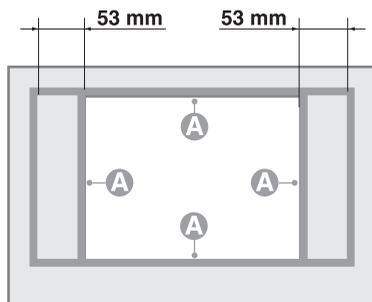
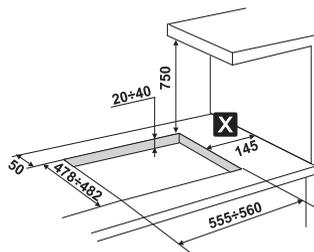
Eine Aussparung mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen in die Arbeitsplatte einarbeiten, wobei ein Mindestabstand von **50 mm** vom hinteren Rand einzuhalten ist.

Dieses Gerät kann von einer Seite einer Wand genähert werden, welche das Kochfeld in der Höhe überragt, unter der Voraussetzung, dass der in der Abbildung gezeigte Abstand **145 mm** zur Vermeidung von Schäden aufgrund von Überhitzung eingehalten wird.

Stellen Sie sicher, dass zwischen den Kochbrennern und einem eventuellen, senkrecht darüber angebrachten Regal ein Mindestabstand von **750 mm** besteht.

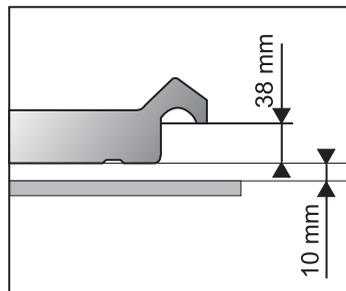
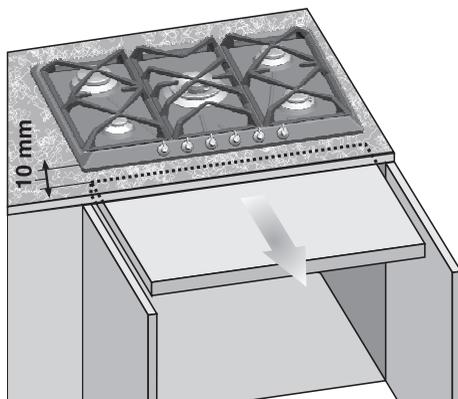
Positionieren Sie die beiliegende Isolierdichtung sorgfältig am äußeren Rand der in der Arbeitsplatte erstellten Aussparung (wie in der Abbildung unten dargestellt), so dass sie möglichst mit der ganzen Oberfläche aufliegt, durch Ausüben eines leichten Drucks mit den Händen. Die in der Abbildung angezeigten Maßzahlen einhalten, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Seiten **A** mit der Aussparung übereinstimmen. Befestigen Sie das Kochfeld mithilfe der beigefügten Halterungen **B**.

Beschneiden Sie sorgfältig den überstehenden Rand **C** der Dichtung. Die Maßzahlen der folgenden Abbildung beziehen sich auf den Abstand zwischen der Aussparung und **der Innenseite** der Dichtung.





Bei einer Installation an einem neutralen Hohlraum mit Türen ein Trennpaneel unter dem Kochfeld positionieren. Einen minimalen Abstand von 10 mm zwischen dem unteren Bereich des Gerätes und der Oberfläche des Paneels einhalten, das einfach zu entfernen ist, um den Zugriff für etwaige Wartungseingriffe zu gewährleisten.





7. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Abmessungen der Speisung den Angaben des Typenschildes entsprechen, das sich unter der Abdeckung des Gerätes befindet. **Es ist untersagt, dieses Typenschild zu entfernen.**



Der Stecker am Kabelende und die Wandsteckdose müssen vom selben Typ sein und die geltenden Richtlinien für elektrische Anlagen erfüllen. Sicherstellen, dass das Netzkabel über eine angemessene Erdung verfügt.



Das Netzkabel an der Rückseite der Aufnahmestruktur entlangführen. Darauf achten, dass es nicht mit der unteren Schutzabdeckung des Kochfeldes oder mit einem möglicherweise unter dem Kochfeld eingebauten Backofen in Berührung kommt.



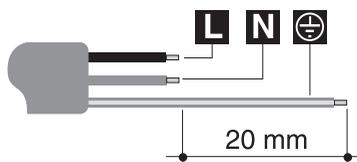
Am Netzkabel des Gerätes einen allpoligen Trennschalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe vorsehen.



Es dürfen keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwendet werden.



Für den Austausch des Netzkabels muss der Querschnitt der neuen Drähte mindestens $0,75 \text{ mm}^2$ (Kabel $3 \times 0,75$) betragen, wobei zu beachten ist, dass das Ende, das mit dem Gerät verbunden wird, einen um mindestens 20 mm längeren Erdungsdraht (gelb-grün) aufweisen muss.



Verwenden Sie ausschließlich ein Kabel vom Typ H05V2V2-F oder ein analoges Kabel, das gegen Höchsttemperaturen von 90 °C beständig ist. Ein eventueller Austausch des Kabels ist durch einen Fachtechniker auszuführen, der den Netzanschluss nach dem unten angegebenen Schaltplan ausführen muss.

L = braun

N = blau

 = gelb-grün



Der Austausch des Netzkabels muss von einem autorisierten Kundendienstzentrum vorgenommen werden, um jede Gefährdung auszuschliessen.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.



8. GASANSCHLUSS

Wird das Gerät auf einem Ofen installiert, so darf die Gasleitung nicht über die Rückseite geführt werden, um eventuelle Überhitzungen zu vermeiden.

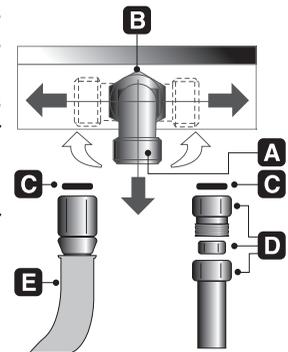
Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem **Kupferrohr** oder mit einem **Stahlschlauch** mit durchgehender Wandung erfolgen, die Bestimmungen der geltenden Richtlinien müssen dabei eingehalten werden.

Um den Anschluss zu erleichtern, ist das Anschlussstück **A** auf der Rückseite des Gerätes je nach Bedürfnis ausrichtbar; lockern Sie die Sechskantschraube **B**, drehen Sie das Anschlussstück **A** in die gewünschte Position und befestigen Sie erneut die Sechskantschraube **B** (die Dichtheit wird durch eine Gummidichtung gewährleistet). Prüfen Sie nach Abschluss der Arbeiten die vollständige Dichtheit mit Hilfe einer Seifenlösung, in keinem Fall darf die Dichtheit mit offener Flamme überprüft werden.

Das Kochfeld ist baumustergeprüft für **Methangas G20 (2H)** ^{DE} - **G20/G25** (2E+) ^{BE} bei einem Druck von 20 mbar ^{DE} - 20/25 mbar ^{BE}. Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe im Kapitel „9. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN“. Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde 1/2" Gas ISO 7-1 ^{DE} / ISO 228-1 ^{BE}.

Anschluss mit Kupferrohr: Der Anschluss an das Gasnetz muss so ausgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Beanspruchung ausgesetzt ist. Der Anschluss kann unter Verwendung des Adapters **D** mit Doppelkonus erfolgen, wobei immer die beiliegende Dichtung **C** einzufügen ist.

Anschluss mit Stahlschlauch: Verwenden Sie nur Edelstahlschläuche mit durchgehender Wandung gemäß der geltenden Richtlinien und fügen Sie immer die beiliegende Dichtung **C** zwischen den Anschluss **A** und den Schlauch **E**.



Der Einbau mit Schlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Leitung maximal 2 m nicht überschreitet. Prüfen Sie, dass die Leitungen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.



8.1 Flüssiggasanschluss



Einen Druckregler verwenden und den Anschluss an der Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Richtlinien ausführen.

Sicherstellen, dass der Einlassdruck den in der Tabelle im Abschnitt „3.2 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“ eingegebenen Werten entspricht.

8.2 Belüftung der Räume



Gemäß den geltenden Richtlinien darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß den geltenden Richtlinien eine angemessene Größe aufweisen und so angebracht sein, dass sie sich auch nicht teilweise verstopfen.

Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

8.3 Ableitung der Verbrennungsprodukte



Die Ableitung der Verbrennungsprodukte kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der von den Richtlinien vorgegebenen Distanzen. Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.



9. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN

Trennen Sie vor dem Ausführen der folgenden Arbeitsgänge das Gerät von der Stromversorgung.



Das Kochfeld ist baumustergeprüft für **Methangas G20 (2H)** ^{DE} - **G20/25 (2E+)** ^{BE} bei einem Druck von 20 mbar ^{DE} - 20/25 mbar ^{BE}. Für den Betrieb mit einer anderen Gasart, die Düsen austauschen und die Primärluft einstellen. Um den Austausch der Düsen und die Einstellung der Brenner vorzunehmen, muss die Platte, wie folgend beschrieben, entfernt werden.

9.1 Entfernung der Platte

- 1 Alle Schalter, Gitter, Brennerdeckel und Brennerkränze entfernen;
- 2 Die Schrauben und Muttern **A** zur Befestigung der Brennerhalterungen ausdrehen;
- 3 Die Platte herausheben;
- 4 Die Brennerdüsen laut Tabelle für das entsprechende Gas austauschen;
- 5 Die Primärluft wie im Abschnitt „9.5 Einstellung der Primärluft“ einstellen.

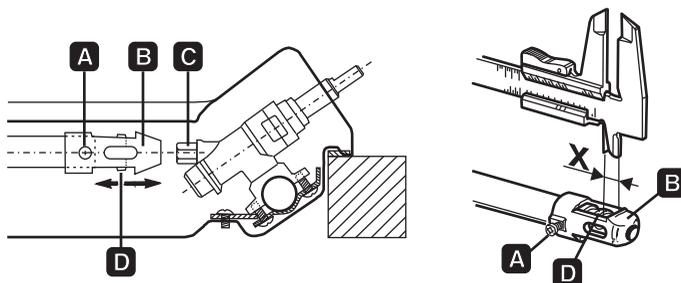




9.2 Einstellung für Flüssiggas

Die Schraube **A** lösen und die Halterung **B** bis an den Anschlag schieben. Mit dem Schlüssel die Düse **C** entfernen und mit der dem Gastyp entsprechenden Düse ersetzen (siehe Tabelle mit den Gastypen). Der Drehmoment der Düse darf **3 Nm** nicht überschreiten. Die Halterung **B** wieder in Ausgangsstellung bringen, so dass die Düse **C** vollständig abgedeckt ist.

Zur Nachstellung der Luft das Venturirohr **D** verschieben bis der in der Tabelle des Abschnitts „5.5 Einstellung der Primärluft“ angegebene Abstand „**X**“ erreicht ist. Den Venturirohr **D** durch Anziehen der Schraube **A** blockieren. Nach dem Einstellen wieder mit Siegelack oder gleichwertigem Material versiegeln.



DE

Brenner	Nenn- Wärme- Leistung (kW)	Flüssiggas – G30/G31 50 mbar					
		Düsendurch- messer 1/100 mm	Bypass mm 1/100	Reduzierte Leistung (W)	Leistung g/h G30	Leistung g/h G31	
Hilfsbrenner (1)	1.05	42	26	380	76	75	
Normalbrenner (2)	1.65	54	26	380	120	118	
Mittlerer Schnellbrenner (3)	2.55	67	33	650	185	182	
Großer Schnellbrenner (4)	3.1	73	37	750	225	222	
Blitzbrenner (5)	3.3	76	52	1400	240	236	
Zweifach- brenner	Innen (6)	1.05	42	26	380	76	75
	Aussen (6)	3.9	82	53	1400	284	279
Fischbrenner (7)	2.0	60	37	750	145	143	



BE	Brenner	Nenn- Wärme- Leistung (kW)	Flüssiggas – G30/G31 28/37 mbar						
			Düsendurch- messer 1/100 mm	Bypass mm 1/100		Reduzierte Leistung (W)	Leistung g/h G30	leistung g/h G31	
	Hilfsbrenner (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75	
	Normalbrenner (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118	
	Mittlerer Schnellbrenner (3)	2.55	76	37	40 (*)	650	185	182	
	Großer Schnellbrenner (4)	3.1	85	43		750	225	222	
	Blitzbrenner (5)	2.0	87	55	65 (*)	1200	240	236	
	Zweifach- brenner	Innen (6)	1.15	48	30	33 (*)	380	84	82
		Aussen (6)	3.8	92	55	65 (*)	1200	276	271
	Fischbrenner	2.0	67	43	45 (*)	750	145	143	

(*) Der Bypass-Wert bezieht sich auf die nicht mit Ventilen ausgestatteten Geräte.

9.3 Einstellung für Methangas DE

Das Kochfeld ist baumustergeprüft für **Methangas G25 (2ELL)** bei einem Druck von 20 mbar. Um das Gerät mit dieser Gasart erneut in Betrieb zu setzen, müssen die unter Abschnitt „9.2 Einstellung für Flüssiggas“ angegebenen Vorgänge, jedoch nach Auswahl der Düsen und Einstellung der Primärluft für Methangas, ausgeführt werden, wie in der folgenden Tabelle und im Abschnitt „9.5 Einstellung der Primärluft“ beschrieben. Nach dem Einstellen wieder mit Siegelack oder gleichwertigem Material versiegeln.

DE	Brenner	Nenn- Wärme- Leistung (kW)	Methangas – G25 20 mbar		
			Düsendurchmesser 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)	
	Hilfsbrenner (1)	1.05	82	380	
	Normalbrenner (2)	1.65	98	380	
	Mittlerer Schnellbrenner (3)	2.55	126	650	
	Großer Schnellbrenner (4)	3.1	140	750	
	Blitzbrenner (5)	3.3	145	1200	
	Zweifach- brenner	Innen (6)	1.05	82	380
		Aussen (6)	3.9	155	1200
	Fischbrenner	2.0	110	750	



9.4 Einstellung für Methangas G20 DE - G20/G25 BE

Das Kochfeld ist baumustergeprüft für **Methangas G20** (2H) DE - **G20/25** (2E+) BE bei einem Druck von 20 mbar DE - 20/25 mbar BE. Um das Gerät mit dieser Gasart erneut in Betrieb zu setzen, müssen die unter Abschnitt „9.2 Einstellung für Flüssiggas“ angegebenen Vorgänge, jedoch nach Auswahl der Düsen und Einstellung der Primärluft für Methangas, ausgeführt werden, wie in der folgenden Tabelle und im Abschnitt „9.5 Einstellung der Primärluft“ beschrieben. Nach dem Einstellen wieder mit Siegelack oder gleichwertigem Material versiegeln.

DE-BE

Brenner	Nenn-Wärme-Leistung (kW)	Methangas – G20/25 20/25 mbar G20 20 mbar	
		Düsendurchmesser 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)
Hilfsbrenner (1)	1.05	73	380
Normalbrenner (2)	1.65	92	380
Mittlerer Schnellbrenner (3)	2.55	115	650
Großer Schnellbrenner (4)	3.1	126	750
Blitzbrenner (5)	3.3	130	1200
Zweifach- brenner	Innen (6)	73	380
	Aussen (6)	140	1200
Fischbrenner	2.0	100	750

9.5 Einstellung der Primärluft

In Bezug auf den Abstand „X“ in mm.



BRENNER	G30/G31 28/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 50 mbar
	BE	DE-BE	DE	DE
Hilfsbrenner (1)	1.0	1.5	1.5	0.5
Normalbrenner (2)	1.5	1.5	1.5	1.0
Mittlerer Schnellbrenner (3)	1.5	1.0	1.0	1.5
Großer Schnellbrenner (4)	10.0	2.5	1.5	1.5
Blitzbrenner (5)	2.5	2.0	1.0	1.5
Zweifach- brenner	Innen (6)	6.0	3.0	3.0
	Aussen (6)	10.0	3.0	10.0
Fischbrenner	2.5	2.0	2.0	1.5

Zur Bestimmung der Brenner auf Ihrem Kochfeld siehe in den Zeichnungen im Abschnitt „9.7 Anordnung der Brenner auf dem Kochfeld“.



9.6 Abschließende Arbeiten

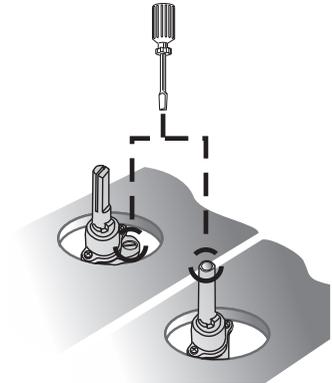
Setzen Sie nach dem Ausführen der vorgenannten Einstellungen das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zu den Anweisungen im Abschnitt „9.1 Entfernung der Platte“ wieder zusammen.

9.6.1 Einstellung der Kleinleistung für Stadt- und Methangas

Die Komponenten erneut auf den Brenner aufsetzen und die Schalter in die Knebelstifte einführen.

Den Brenner zünden und auf Kleinleistung setzen. Den Schalter erneut entfernen und die Stellschraube innerhalb oder neben dem Knebelstift regulieren (je nach Modell), bis die Einstellung einer gleichmäßigen Flamme erzielt ist.

Den Schalter wieder montieren und die Stabilität der Flamme des Brenners kontrollieren. (Hierzu den Schalter schnell von der Großstellung in die Kleinleistung drehen - die Flamme darf hierbei nicht erlöschen).



9.6.2 Einstellung der Kleinleistung für Flüssiggas

Das Einstellen der Kleinleistung für Flüssiggas erfolgt, indem die Schraube innerhalb oder seitlich des Knebelstifts (je nach Modell) vollständig im Uhrzeigersinn festgezogen wird.

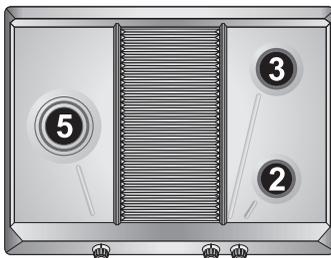
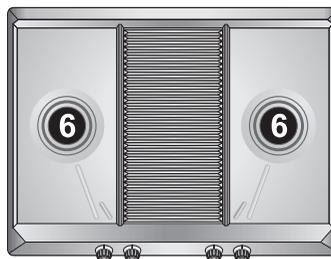
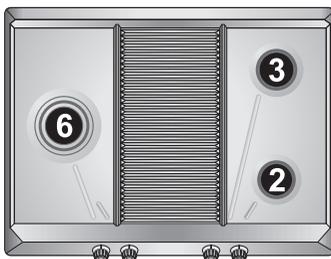
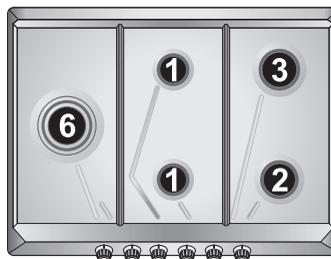
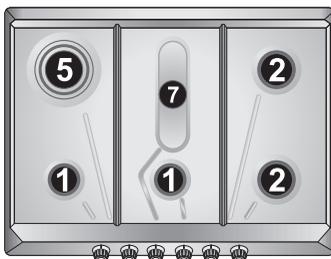
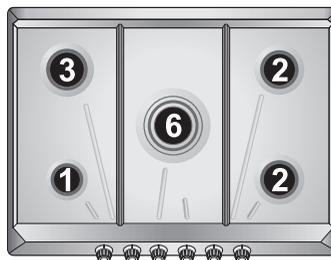
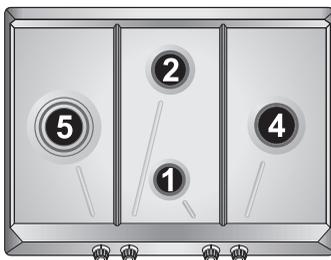
Die Bypass-Durchmesser für jeden einzelnen Brenner sind in der Tabelle „9.2 Einstellung für Flüssiggas“ zu finden.



Nach Umstellung der bei der Abnahme bestehenden Gasart, muss das am Gerät angebrachte Etikett auf dem Gerätegehäuse durch das Etikett für die neue Gasart ersetzt werden. Das Etikett befindet sich in dem Beutel mit den Düsen.



9.7 Anordnung der Brenner auf dem Kochfeld



BRENNER

1. Hilfsbrenner
2. Normalbrenner
3. Mittlerer Schnellbrenner
4. Großer Schnellbrenner
5. Blitz-Dreifachbrenner
6. Blitz-Zweifachbrenner
7. Fischbrenner

9.8 Schmierung der Gashähne



Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und verklemmen. Reinigen Sie dann ihr Inneres und wechseln Sie das Schmierfett. **Dieser Vorgang muss durch einen Fachtechniker ausgeführt werden.**



914774383/ A