TECHNISCHE ASSISTENTIE EN VERVANGINGSONDERDELEN

Dit toestel is voor het de fabriek verliet gekeurd en afgesteld door kundig en gespecialiseerd personeel om de beste werkingsresultaten te garanderen.
De originele vervangingsonderdelen vindt u alleen in onze Technische Assistentiecentra en geautoriseerde winkels.
Elke herstelling of afstelling die later nodig blijkt te zijn dient te worden gedaan met de grootste zorg en aandacht door gekwalificeerd personeel.
Om deze reden raden wij aan u steeds te wenden tot de dealer die het toestel heeft verkocht of tot ons dichtstbijzijnde Assistentiecentrum, met vermelding van het merk, het model, het serienummer en het soort gebrek van het toestel in uw bezit. De betreffende gegevens zijn afgedrukt op het etiket aan de onderkant van het toestel en op het etiket op de doos van de verpakking.
Aan de hand van deze informatie kan de technicus zorgen voor de geschikte vervangingsonderdelen en zodoende een tijdige en doeltreffende ingreep garanderen. Wij raden u aan deze gegevens hieronder te noteren, zodat u ze steeds bij de hand hebt:

MERK: .....
MODEL: .....
SERIE: .....

ANLEITUNG UND RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH, DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG DER EINBAUKOCHMULDEN FÜR GAS- ODER GEMISCHTEN BETRIEB.

Werter Kunde,
Sie haben sich für unser Produkt entschieden und wir möchten Ihnen für Ihre Wahl danken.
Wir sind sicher, dass dieses neue, nach modernen und funktionellen Gesichtspunkten mit hochwertigen Materialien konstruierte Gerät Ihre Erwartungen und Ansprüche vollends erfüllen wird. Der Gebrauch dieses neuen Geräts ist denkbar einfach – um optimale Resultate zu erzielen, wird trotzdem angeraten, vor der Inbetriebnahme diese Anleitungen aufmerksam durchzulesen.
Diese Anleitungen sind nur für diejenigen Länder gültig, deren Ländersymbol auf der Titelseite der Bedienungsanleitung und auf dem Etikett auf dem Gerät selbst aufgeführt ist. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen verantwortlich gemacht werden, die auf eine unsachgemäße Installation oder auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.

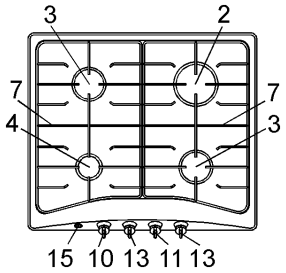
BE

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in dieser Broschüre, die aus Druckfehlern oder einer ungenauen Übertragung herrühren. Die Abbildungen sind vereinfacht und dienen nur Anschauungszwecken.
Der Hersteller behält sich vor, Veränderungen an den eigenen Produkten vorzunehmen, die er für angebracht und nützlich ansieht und die insbesondere auch den Interessen der Kunden dienen, ohne wesentliche Funktions- oder Sicherheitseigenschaften des Produktes selbst zu beeinträchtigen.

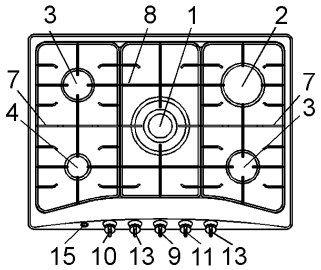
COD. 0105BLD (0105BDD) - 30.11.2001

BESCHREIBUNG DER KOCHFELDER

AUSFÜHRUNG: PCFZD 60V - PCFZD 60N



AUSFÜHRUNG: PCFZD 70V - PCFZD 70N



1 Gasbrenner mit dreifachem Kranz mit 3100 W
2 Starkbrenner mit 2800 W
3 Normalbrenner hinten mit 1750 W
4 Hilfsbrenner mit 1000 W
7 Gitterrost aus emailliertem Stahl, 2 Kochstellen
8 Mittlerer Stahlgitterrost
9 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr.1
10 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr.4
11 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr.2
13 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr.3
15 Druckknopf für die elektrische Entzündung

Achtung: dieses Gerät wurde zum Hausgebrauch ersonnen, in Hausräumen und seitens Privatpersonen.

GEBRAUCH

1) BRENNER

An der Frontblende ist über jedem Regulierungsschalter ein Schema aufgedruckt, aus dem man entnehmen kann, auf welchen Brenner sich der Schalter bezieht. Nachdem der Gashahn der Gasversorgung oder der Gasflasche geöffnet wurde, können die Gasbrenner wie folgt entzündet werden:

- Manuelles Entzünden

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1) und führen Sie ein entzündetes Streichholz an den Brenner.

- Elektrisches Entzünden

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), daraufhin den Schalter für die elektrische Zündflamme "E" drücken und wieder loslassen.

- Automatisches elektrisches Entzünden

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), in dieser Position den Schalter ganz eindrücken.

- Entzünden von mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern

Bei mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), wenn Sie einen leichten Widerstand fühlen, drücken sie den Schalter und wiederholen Sie die oben aufgeführten Handlungen.

Nach erfolgter Entzündung halten sie den Schalter noch ca. 10 Sekunden gedrückt.

- Gebrauch der Brenner

Um eine optimale Leistung bei minimalen Gasverbrauch zu erzielen, sollten Sie sich an folgende Empfehlungen halten:

- Verwenden Sie nur für den jeweiligen Brennertyp geeignete Töpfe/Pfannen (siehe die folgende Tabelle und die Abb. 2).
- Wenn das Wasser (oder die Speise) kocht, drehen Sie den Regulierungsschalter auf die Minimalposition (kleine Flamme Abb. 1).
- Benützen Sie immer Töpfe/Pfannen mit Deckel.

Brenner	*Leistung W*	*Ø Topf (cm)*
Dreifacher Kranz	3100	24 ÷ 26
Starkbrenner	2800	20 ÷ 22
Normalbrenner	1750	16 ÷ 18
Hilfsbrenner	1000	10 ÷ 14

HINWEISE:

- ***Die Entzündung der mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brenner kann nur erfolgen, wenn sich der Regulierungsschalter auf der Maximalposition befindet (große Flamme Abb. 1).***
- ***Falls Strom fehlt, kann der Brenner mit einem Streichholz entzündet werden.***
- ***Während des Betriebs der Kochplatte diese nicht unbeaufsichtigt lassen und aufpassen, dass keine Kinder in ihrer Nähe sind. Es ist darauf zu achten, dass die Griffe der sich auf der Kochplatte befindlichen Töpfe/Pfannen richtig positioniert sind. Überwachen Sie besonders aufmerksam das Kochen von Speisen, die mit Öl oder Fetten zubereitet werden, da diese leicht entflammbar sind.***
- ***Verwenden Sie keine Sprays in unmittelbarer Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.***
- ***Falls die Kochplatte mit einer Schutzabdeckung versehen ist, sollte diese von sich eventuell auf ihr angesammelten Speiseresten gereinigt werden, bevor man sie öffnet. Falls das Gerät mit einer Glasabdeckung ausgestattet ist darf diese nicht erhitzt werden, da sie sonst bersten kann. Lassen Sie die Kochstellen abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.***

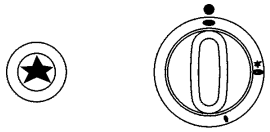


ABB. 1

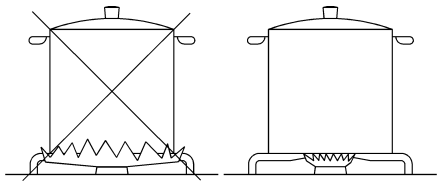


ABB. 2

GEBRAUCH

Anmerkung:
Der Gebrauch eines Gaskochgerätes produziert in dem Raum, in dem es installiert ist, Wärme und Feuchtigkeit. Deswegen ist es unabdinglich, dass der Raum gut belüftet wird und dass die Öffnungen für die natürliche Luftzirkulation nicht versperrt oder blockiert sind (siehe Abb. 3). Zudem sollte ein mechanisches Luftreinigungsgerät (Dunstabzugshaube – Abb.4, Elektroventilator – Abb. 5) eingeschaltet werden.
Bei einem intensiven und langen Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung nötig sein, zum Beispiel durch das Öffnen eines Fensters oder indem die mechanische Belüftung, falls vorhanden, eine Stufe höher geschaltet wird.

(*) LUFTEINTRITT: SIEHE KAPITEL MONTAGE (ABSCHNITTE 5 UND 6)

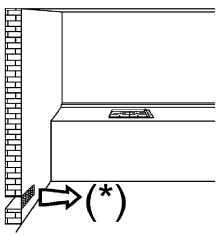


ABB. 3

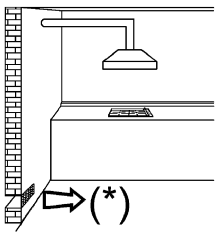


ABB. 4

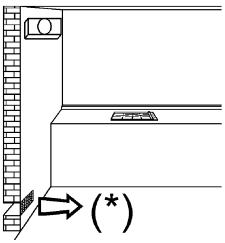


ABB. 5

REINIGUNG

ACHTUNG:
Bevor Sie irgendeine Reinigungsarbeit am Gerät ausführen, ist dieses unbedingt von der Strom- und Gaszufuhr zu trennen.

2) ARBEITSPLATTE

Will man den Glanz der Oberfläche des Kochfelds erhalten, ist es sehr wichtig, sie nach jedem Gebrauch mit lauwarmen Seifenwasser zu putzen, abzuspülen und zu trocknen. Auf gleiche Art sind die emaillierten Gitterroste, die emaillierten Abdeckungen “C” und die Brennköpfe “T” zu reinigen (siehe Abb. 6).
Die Reinigung ist auszuführen, wenn das Kochfeld und die Komponenten abgekühlt sind. Es darf keine Stahlwolle, Scheuerpulver oder ätzende Sprays verwendet werden. Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft sollten nicht über längere Zeit mit der Oberfläche in Berührung bleiben.

HINWEISE:
Halten Sie sich beim Wiederzusammenbau der Komponenten an die folgenden Hinweise:
- ***Überzeugen Sie sich, dass die Öffnungen der Brennköpfe “T” (Abb. 6) nicht mit Fremdkörpern verstopft sind.***
- ***Überzeugen Sie sich, dass die runde emaillierte Brennkopfabdeckung “C” (Abb. 6) korrekt auf dem Brennkopf aufsitzt. Die Position ist korrekt, wenn die Brennkopfabdeckung fest und stabil auf dem Brennkopf aufsitzt.***
- ***Die korrekte Position des Gitterrosts ergibt sich aus den angebrachten abgerundeten Ecken, die zum seitlichen Rand der Platte zeigen müssen.***
- ***Wenn Sie beim Öffnen und Schließen eines Öffnungshahns oder Schalters Schwierigkeiten haben, dürfen Sie auf keinen Fall Gewalt anwenden, sondern sollten schnellstens den Einsatz des technischen Kundendienstes anfordern.***
- ***Um die Kochplatten in gutem Zustand zu erhalten, sollten sie nach jedem Gebrauch mit den hierfür vorgesehenen im Handel befindlichen Reinigungsmitteln gereinigt werden, damit die Oberfläche immer sauber und glänzend bleibt. So kann eine mögliche Oxydation (Rost) vermieden werden.***

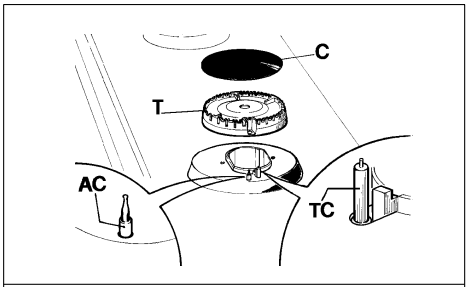


ABB. 6

INSTALLATION

TECHNISCHE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Installation, alle Einstellungsarbeiten, Umänderungen und Instandhaltungsarbeiten, die in diesem Teil aufgeführt werden, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Eine falsche Installation kann Schäden an Personen, Tieren und Dingen bewirken, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.
Die Sicherheits- und automatischen Regelvorrichtungen der Geräte dürfen nur vom Hersteller oder durch einen speziell autorisierten Händler verändert werden.

3) EINFÜGEN DER PLATTE

Nachdem die äußere Verpackung und die inneren Verpackungsteile von den verschiedenen Geräteteilen abgenommen wurden, sollte man sich zuerst vom einwandfreien Gesamtzustand der Platte überzeugen. Sollten Sie diesbezüglich Zweifel haben, wenden Sie sich an das zuständige fachpersonal.
Die Verpackungsteile (Karton, Tüten, Styropor, Nägel ...) sollten nicht für Kinder zugänglich sein, da es sich dabei um potentielle Gefahrenquellen handeln kann.
In dem Möbelstück, in das das Kochfeld eingefügt werden soll, ist eine Einbauöffnung anzubringen, die den in mm angegebenen Maßen der Abb. 7 entsprechen muss. Es ist darauf zu achten, dass die kritischen Entfernungen zwischen dem Kochfeld, den Seitenwänden, der rückwärtigen und der oberen Wand eingehalten werden (siehe Abb. 7 und 8).
Das Gerät muss in die Klasse 3 eingeordnet werden und ist deshalb allen Vorschriften gemäß den diese Geräteklasse betreffenden Normen unterworfen.

4) BEFESTIGUNG DER PLATTE

Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung ausgestattet, die das Eindringen von Flüssigkeiten in das Möbelteil verhindert. Um diese Dichtung korrekt anzubringen, sind folgende Anweisungen strikt einzuhalten:
- Entfernen Sie die Dichtungsstreifen von ihrer Unterlage, wobei darauf zu achten ist, dass die transparente Schutzhülle an der Dichtung befestigt bleibt.
- Drehen Sie das Kochfeld um und bringen Sie die Dichtung “E” (Abb. 9) korrekt unter dem Rand des Kochfelds an, so dass der äußere Rand der Dichtung perfekt mit dem äußeren Rand des Kochfelds abschließt. Die Enden der Streifen sind so zusammenzufügen, dass sie perfekt aneinander anschließen, ohne sich zu überlagern.
- Sorgen Sie dafür, dass die Dichtung fest und gleichmäßig am Kochfeld haftet, indem Sie sie mit den Fingern andrücken; entfernen Sie dann den zum Schutz der Dichtung angebrachten Papierstreifen und setzen Sie das Kochfeld in das im Möbelteil angebrachte Loch ein.
- Fixieren Sie das Kochfeld mit den dafür vorgesehenen Befestigungsstücken “S”, wobei Sie darauf achten sollten, dass der vorstehende Teil in den im Boden befindlichen Schlitz “H” eingeführt wird. Schrauben Sie die Schraube “F” fest, bis das Befestigungsstück “S” blockiert ist (siehe Abb. 10).
- Die event. Wand (links oder rechts), die den Arbeitstisch in der Höhe überschreitet, soll zu einem min. Abstand vom Kerbschnitt liegen, wie in der Tabelle unten beschrieben.

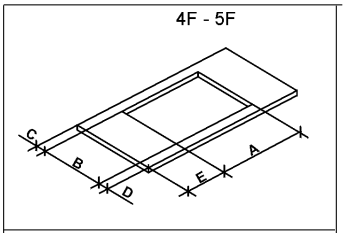


ABB. 7

EINZUHALTENDE MASSE (in mm)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 min.
5F	553	473	67.5	59.5	175 min.

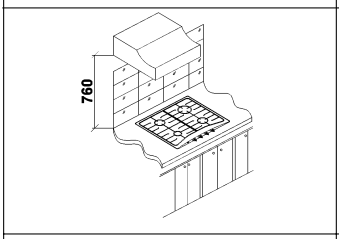


ABB. 8

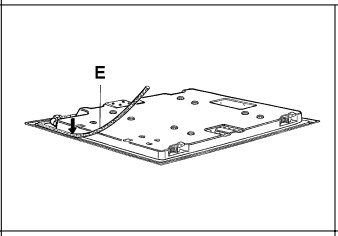


ABB. 9

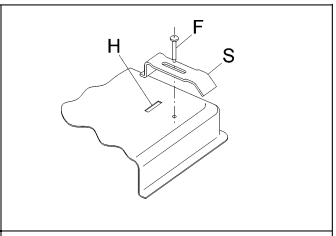


ABB. 10

INSTALLATION

WICHTGE INSTALLATIONSHINWEISE

Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass eventuell vorhandene Seitenwände nicht die Höhe des Kochfelds überschreiten dürfen. Darüber hinaus müssen die rückwärtige Wand und die sich anschließenden Oberflächen einer Überhitzung von 70 K standhalten.
Der Klebstoff, der das Plastiklaminat mit dem Möbelteil verbindet, muss Temperaturen von über 150°C aushalten, damit sich die Verkleidung nicht ablöst.
Die Installation des Geräts muss gemäß den Normen durchgeführt werden.
Dieses Gerät ist nicht an ein Verbrennungsrückstandabzugsgerät angeschlossen. Es muss deshalb unbedingt nach den oben angeführten Installationshinweisen installiert werden. Es sind insbesondere die nachfolgenden Vorschriften für die Belüftung und Ventilation zu beachten.

5) BELÜFTUNG DER RÄUME

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, , muss unbedingt ständig belüftet sein, um eine korrekte Funktion des Geräts zu gewährleisten. Die nötige Luftmenge entspricht derjenigen, die für die ordnungsgemäße Gasverbrennung und Belüftung des Raumes mit einem Mindestvolumen von 20 m^3 nötig ist. Der natürliche Luftzufluss muss auf direktem Weg durch in der Wand des zu belüftenden Raums angebrachte permanente Öffnungen nach außen mit Mindestquerschnitt von 100 cm^2 erfolgen (siehe Abb. 3). Diese Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass sie nicht verstopft werden können.
Auch eine indirekte Belüftung durch Zuluft aus den dem zu belüftenden Raum angrenzenden Räumen ist erlaubt, wobei jedoch unbedingt die entsprechenden Angaben in den Normen zu beachten sind.

ACHTUNG: Falls die Brenner des Kochfelds nicht mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestattet sind, muss die Belüftungsöffnung einen Mindestquerschnitt von 100 cm^2 aufweisen.

6) STANDORT UND BELÜFTUNG

Die durch Gaskochgeräte entstandenen Verbrennungsrückstände müssen immer durch mit dem Kamin oder Kaminrohre verbundene Abzugshauben oder direkt ins Freie geleitet werden (siehe Abb. 4). Für den Fall, dass keine Möglichkeit für die Anbringung einer Abzugshaube existiert, ist auch der Gebrauch eines im Fenster oder in der Wand angebrachten Ventilators zulässig, der die Verbrennungsrückstände nach außen ableitet. Der Ventilator ist dabei zugleich mit dem Gerät einzuschalten (siehe Abb. 5), wobei auf jeden Fall die die Ventilation betreffenden Vorschriften in den Normen beachtet werden müssen.

7) GASANSCHLUSS

Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss man sich überzeugen, dass die Daten auf dem an der Unterseite des Geräts angebrachten Hinweisetikett mit denjenigen der Gasversorgung übereinstimmen.

Ein in dieser Broschüre auf S. 46 abgedrucktes und ein sich auf der Unterseite des Gehäuses befindliches Etikett enthalten die Regulierungsangaben für das Gerät: Gastyp und Arbeitsdruck. Wird das Gas durch eine Zentralversorgung verteilt, muß das Gerät der Norm NBN D 51-003 wie folgt an der Gaszufuhr angeschlossen werden:

- o Durch ein starres Stahlrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußverschraubungen gemäß UNI-ISO 7/1 ausgeführt werden. Die Verwendung von Dichtungen wie Hanffasern mit geeignetem Kitt oder Teflonband ist zulässig.
- o Durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- o Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen.

Wird das Gas direkt von einer Gasflasche verteilt, muß das mit Druckregler gemäß der geltenen Normen gespeiste Gerät wie folgt angeschlossen werden:

- o Durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- o Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen. Es ist ratsam, auf dem biegsamen Rohr einen handelsüblichen Adapter zu montieren, um den Anschluß an dem Schlauchstutzen des Druckreglers auf der Gasflasche zu vereinfachen.
- o Durch einen Gummischlauch gemäß den Normen, mit einer Länge von mindestens 400 mm und maximal 1500mm, der mit einer Sicherheitsschelle gemäß den Normen fest an den Schlauchstutzen abgeschlossen wird.

HINWEISE:

- ***Der Anschlußstutzen zur Gaseinführung des Gerätes hat ein zylindrisches Außengewinde 1/2" Gas, das den Normen UNI-ISO 228-1 entspricht.***
- ***Der Gummischlauch sowie das Rohr müssen so installiert werden, dass sie die beweglichen Teile des Einbaumoduls (beispielsweise Schubladen) nicht berühren Können. Sie dürfen auch nicht durch Schrankräume geführt werden, die gefüllt werden Können.***

Wenn man zum Anschluß einen Gummischlauch verwendet, sind die folgenden Bestimmungen zu beachten:

- ***Der Schkauch darf nicht gegen Teile stoßen, die über 70 K heiß werden.***
- ***Der Schlauch darf keiner Zug- oder Torsionsspannung ausgesetzt werden, darf nicht gequetscht oder zu eng gebogen werden.***
- ***Der Schlauch darf nicht gegen scharfe Kanten oder schneidenden Körper stoßen.***
- ***Der Schlauch muß auf der gesamten Länge beschaubar sein, um seinen Zustand prüfen zu können.***
- ***Der Schlauch muß innerhalb des Datums, das auf Ihm steht, ersetzt werden.***
- ***Das Gerät entspricht den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien: 90/396 EWG + 93/68 EWG zur Gassicherheit.***

8) ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Normen und gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist zu überprüfen ob:

- Die elektrische Leistungsabgabe der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistungsaufnahme des Geräts geeignet sind (siehe das Hinweisetikett auf der Kastenunterseite).
- Die Steckdose oder die elektrische Anlage ausreichend und gemäß den geltenden Normen und gesetzlichen Vorschriften geerdet sind. Bei Nichtbeachten dieser Bestimmungen wird jegliche Haftung abgelehnt.

Wenn der Stromanschluss über eine Steckdose erfolgt:

- Falls am Stromanschlusskabel „C“ kein Stecker montiert ist (s. Abb. 13), so ist ein geeigneter Stecker zu montieren, der für die auf dem Hinweisetikett angegebenen Leistungsdaten geeignet ist. Die Drähte sind wie in Abb. 13 angegeben anzuschließen, wobei auf folgende Übereinstimmungen zu achten ist.

Buchstabe L (Phase) = brauner Draht;
Buchstabe N (Neutral) = blauer Draht;
Erdungssymbol ⏚ = grün-gelber Draht.

- Das Versorgungskabel muss so angebracht werden, dass an keiner Stelle eine Überhitzungstemperatur von 70K erreicht wird.
- Für den Anschluss keine zwischengeschalteten Verbindungsstecker, Adapter, Reduzierungs- oder Abzweigungsstecker verwenden, da diese Fehlkontakte bewirken, und somit zu einer gefährlichen Überhitzung führen können.

Wenn der Anschluss direkt an das Stromnetz erfolgt:

- Installieren Sie zwischen Gerät und Stromnetz einen allpoligen, entsprechend der Geräteleistung bemessenen Trennschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Das Erdungskabel darf dabei jedoch nicht unterbrochen werden.
- Alternativ kann der Stromanschluss auch durch einen schnellansprechenden Fehlerstromschutzschalter geschützt werden.

Es wird wärmstens empfohlen, das gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsstelle anzuschließen.

HINWEISE:
Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass es sich bei dem Gerät um einen Typ Y handelt. Darüber hinaus müssen die das Gerät umgebenden Wände und Oberflächen eine Überhitzungstemperatur von 70 K aushalten.
Alle unsere Geräte werden gemäß den europäischen Normen EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 nebst Nachträgen entworfen und hergestellt.
Das Gerät entspricht den Vorschriften der europäischen Richtlinien:
- 89/336/EWG + 92/31/EWG + 93/68/EWG über die elektromagnetische Verträglichkeit.
- 73/23/EWG + 93/68/EWG über die elektrische Sicherheit.

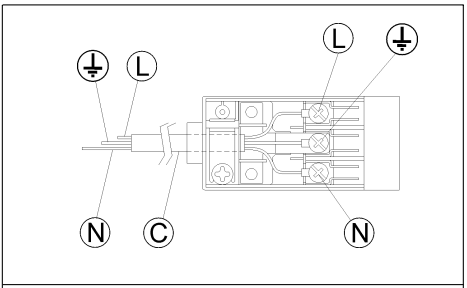


ABB. 11

EINSTELLUNGSARBEITEN

Bevor irgendeine Einstellungsarbeit durchgeführt wird, ist das Gerät unbedingt vom Strom zu trennen. Nach den Einstellungs- oder Voreinstellungsarbeiten müssen die eventuell vorhandenen Versiegelungen durch den Techniker wieder hergestellt werden.
Eine primäre Luftregulierung ist für unsere Brenner nicht notwendig.

9) HÄHNE

Einstellung des Mindestwertes "Minimal"

- Entzünden Sie den Brenner und stellen Sie den Drehregler auf die "Minimal"-Position (kleine Flamme Abb. 1).
- Ziehen Sie mit einfachem Druck den auf den Hahn aufgesteckten Drehschalter "M" ab.

Hähne ohne thermoelemente:

- Führen Sie einen kleinen Schraubenzieher "D" in die Öffnung "C" (Abb. 12/A) und drehen Sie die Drosselschraube nach links oder rechts, bis die Brennerflamme auf eine annehmbare Minimalposition reguliert ist.

Überzeugen Sie sich, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn Sie schnell von der "Maximal"- zur "Minimal"-Position wechseln.

Hähne mit thermoelemente:

- Führen Sie einen kleinen Schraubenzieher "D" in die Öffnung "C" und drehen Sie die Drosselschraube nach links oder rechts, bis die Brennerflamme auf eine annehmbare "Minimalposition" reguliert ist (Abb. 12).

Selbstverständlich ist die oben aufgeführte Einstellungsarbeit nur bei Brennern durchzuführen, die mit G20 oder G25 funktionieren, während die Schraube bei Brennern, die mit G30 oder G31 funktionieren, am Anschlag zu blockieren ist (IM Uhrzeigersinn drehen).

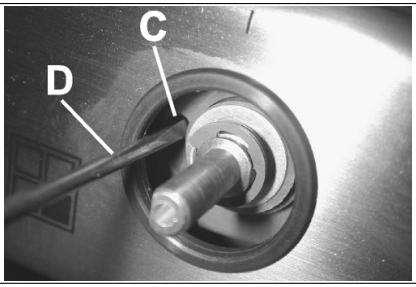


ABB. 12

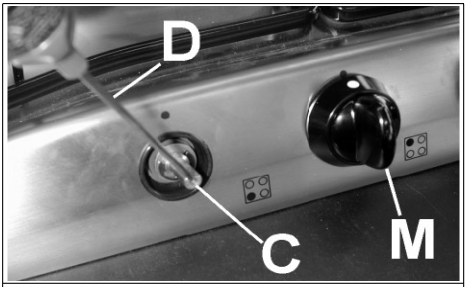


ABB. 12/A

10) AUSTAUSCH DER GASDÜSEN

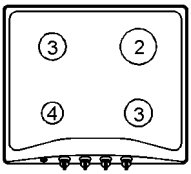
Die Brenner sind für verschiedene Gastypen geeignet, dafür müssen die dem benützten Gas entsprechenden Gasdüsen montiert werden. Entfernen Sie hierfür die Brennköpfe und schrauben Sie mit einem geraden Schlüssel „B“ die Gasdüse „A“ los (siehe Abb. 13); tauschen Sie diese mit einer dem benutzen Gas entsprechenden Düse aus. Es wird empfohlen, die Düse so zu montieren, dass sie fest ansitzt.

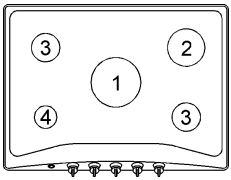
Nach den oben angeführten Austauscharbeiten sollte der Techniker wie im Kapitel 11 beschrieben mit der Einstellung der Brenner fortschreiten, die eventuell vorhandenen Regulierungs- oder Vorregulierungshähne versiegeln und auf dem Gerät das alte Etikett durch ein neues, dem verwendeten Gastyp entsprechenden Etikett ersetzen. Dieses Etikett ist bereits im Verpackungsumschlag der Ersatzgasdüsen enthalten.

Der Düsen und Etiketten enthaltende Umschlag kann in der Ausstattung beigefügt werden oder beim berechtingen Dienstzentrum zur Verfügung sein.

Um die Arbeit des Installateurs zu erleichtern, führen wir unten eine Tabelle mit den Leistungsangaben, den thermischen Brennerleistungen, den Durchmessern der Gasdüsen und dem jeweiligen Arbeitsdruck für die verschiedenen Gastypen auf.

ANORDNUNG DER BRENNER





TABELLE

BRENNER		GAS	ARBEITS-DRUCK	THERMISCHE LEISTUNG		DURCHMESSER GASDÜSE	THERMISCHE LEISTUNG (W)		BY PASS
NR.	BEZEICHNUNG		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	Min.	Max.	1/100 mm
1	DREIFACHER KRANZ	G 30 - BUTAN	28 - 30	225		90	1400	3100	62
		G 31 - PROPAN	37	222		90	1400	3100	62
		G 20 - ERDGAS	20		295	121 Y	1400	3100	62
		G 25 - ERDGAS	25		343	125 K	1400	3100	62
2	STARKBRENNER	G 30 - BUTAN	28 - 30	204		83	800	2800	45
		G 31 - PROPAN	37	200		83	800	2800	45
		G 20 - ERDGAS	20		267	117 S	800	2800	45
		G 25 - ERDGAS	25		310	125 F3	800	2800	45
3	NORMALBRENNER	G 30 - BUTAN	28 - 30	127		65	500	1750	35
		G 31 - PROPAN	37	125		65	500	1750	35
		G 20 - ERDGAS	20		167	97 Z	500	1750	35
		G 25 - ERDGAS	25		194	98 Y	500	1750	35
4	HILFSBRENNER	G 30 - BUTAN	28 - 30	73		50	400	1000	30
		G 31 - PROPAN	37	71		50	400	1000	30
		G 20 - ERDGAS	20		95	72 X	400	1000	30
		G 25 - ERDGAS	25		111	73 F1	400	1000	30

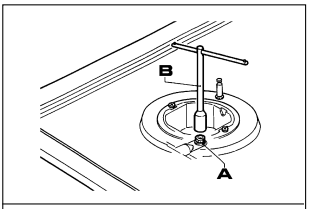


ABB. 13

Bevor irgendeine Instandhaltungsarbeit durchgeführt wird, ist das Gerät von Strom und der Gaszufuhr zu trennen.

11) ERSATZ VON KOMPONENTEN

Um die sich im Inneren des Geräts befindlichen Komponenten auszutauschen, müssen die Rostgitter und die Brennerteile vom oberen Teil der Kochplatte genommen werden, daraufhin entfernen Sie die Befestigungsschrauben “V” am Brenner (Abb. 14). Die Regulierungsdrehschalter können Sie einfach abziehen und dann die Arbeitsplatte abnehmen.

Nachdem die oben angeführten Tätigkeiten ausgeführt wurden, kann man die Brenner (Abb. 15), die Gashähne (Abb. 16), und die elektrischen Bauteile (Abb. 17) ersetzen.

Es wird empfohlen, die Dichtung “D” bei jedem Austausch eines Gashahns zu wechseln, damit ein perfekter Halt zwischen dem Körper und der Rampe gewährleistet wird.

Einfetten der hähne (siehe Abb. 18 - 19)

Falls die Bewegungsfähigkeit eines Hahns sich verhärtet, sollte man diesen ohne Zögern gemäß den folgenden Anweisungen einfetten:

- Den Hahnkörper auseinandernehmen.
- Das Kegelstück und seine Halterung mit einem mit Verdünner getränktem Lappen o.ä. reinigen.
- Das Kegelstück mit hierfür geeignetem Fett einschmieren.
- Das Kegelstück wieder einführen und mehrmals hin und her bewegen, wieder entnehmen und das überflüssige Fett entfernen, darauf achten, dass die Gasaustrittsöffnungen nicht verstopf werden.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen bauen.
- Die Dichtprüfung muss durch Seifenwasser durchgeführt werden; die Verwendung einer Flamme ist verboten.

Um die Arbeit des Installateurs zu erleichtern, wird auf der folgenden Seite eine Tabelle abgebildet, auf der die Typen und Querschnitte der Anschlusskabel und die Leistungswerte der elektrischen Komponenten aufgeführt sind.

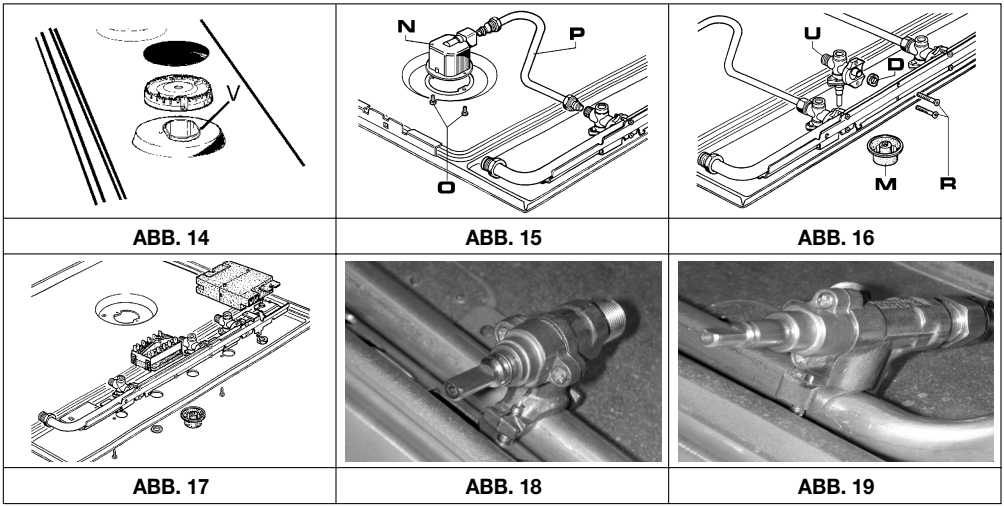


ABB. 14	ABB. 15	ABB. 16
ABB. 17	ABB. 18	ABB. 19

WARTUNG

ANSCHLUSSKABELTYPEN UND -QUERSCHNITTE

KOCHFELD TYP	KABELTYP	EINPHASENVERSORGUNG
Gaskochfeld	H05 RR - F	Querschnitt 3 x 0.75 mm^2

ACHTUNG!!!
Falls das Anschlusskabel ausgetauscht werden muss, sollte der Installateur darauf achten, dass der Erdungsleiter länger sein muss als die Phase (siehe Abb. 20), darüber hinaus hat er sich an die Hinweise in Paragraph 8 zu halten.

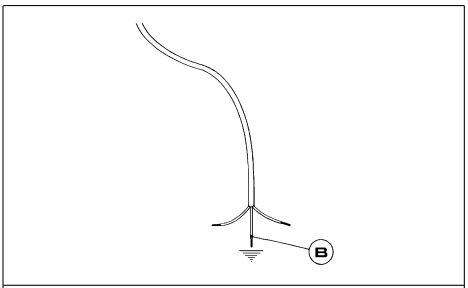


ABB. 20

TECHNISCHE DATEN AUF DEM HINWEISETIKETT

4 GASKOCHSTELLEN

KATEGORIE = II_{2E+3+}

G30 – BUTAN = 28 – 30 mbar
G31 – PROPAN = 37 mbar
G20 – ERDGAS = 20 mbar
G25 – ERDGAS = 25 mbar

Max. Nennleistung Gas = 7.3 kW
Max. Nennleistung Flüssiggas = 531 g/h

SPANNUNG = 230 V~
FREQUENZ = 50 Hz

5 GASKOCHSTELLEN

KATEGORIE = II_{2E+3+}

G30 – BUTAN = 28 – 30 mbar
G31 – PROPAN = 37 mbar
G20 – ERDGAS = 20 mbar
G25 – ERDGAS = 25 mbar

Max. Nennleistung Gas = 10.40 kW
Max. Nennleistung Flüssiggas = 756 g/h

SPANNUNG = 230 V~
FREQUENZ = 50 Hz

TECHNISCHE DATEN DER GASREGULIERUNG AM GERÄT

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Bevor dieses Gerät die Fabrik verlassen hat, wurde es einer Endkontrolle unterzogen und von erfahrenem, spezialisiertem Personal auf Herz und Nieren geprüft, um einwandfreies Funktionieren gewährleiste zu können.
Die Originalersatzteile finden Sie ausschließlich bei unseren Kundendienstzentren oder bei autorisierten Fachhändlern.
Jede Reparatur oder Wartung, so sie in Zukunft nötig sein sollte, darf nur mit größter Gewissenhaftigkeit und ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler zu wenden, der Ihnen das Produkt verkauft hat, oder an ein sich in Ihrer Nähe befindliches Kundendienstzentrum. Geben Sie dabei bitte die Marke, das Modell, die Seriennummer und den aufgetreten Fehler oder Schaden an dem sich in ihren Besitz befindlichen Gerät an. Die Gerätedaten sind auf dem Hinweisetikett aufgedruckt, das sich an der Unterseite des Geräts befindet; sie finden sich auch auf dem Etikett auf dem Verpackungskarton.
Diese Informationen erleichtern es dem technischen Kundendienst, sich die nötigen Ersatzteile zu beschaffen und ermöglichen eine schnellere und gezieltere Reparatur oder Wartung. Wir empfehlen, hier unten diese Daten aufzuschreiben, damit Sie sie im Bedarfsfall schnell zur Hand haben.

MARKE: .....
MODELL: .....
SERIENNUMMER: .....

SELECTA - VI