

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.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon (02 09) 4 01-0, Telefax (02 09) 4 01-3 03

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

MODELL: GMS 6540.0 E - GMS 7551.0 E

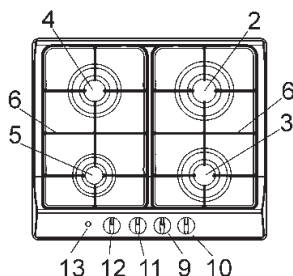
Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in dieser Broschüre, die aus Druckfehlern oder einer ungenauen Übertragung herrühren. Die Abbildungen sind vereinfacht und dienen nur Anschauungszwecken. Der Hersteller behält sich vor, Veränderungen an den eigenen Produkten vorzunehmen, die 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.



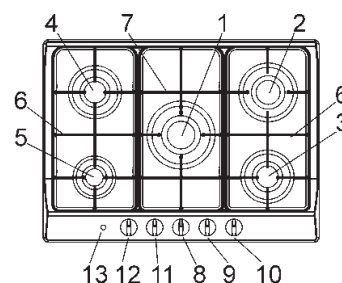
COD. 04037G1KUPNA2 (04037DE) - 10.07.2008

BESCHREIBUNG DER KOCHFELDER

AUSFÜHRUNG: PCFZD 60 N PCFZD 60 V



AUSFÜHRUNG: PCFZD 70 N PCFZD 70 V



- | | |
|--|--------|
| 1 Gasbrenner mit dreifachem Kranz | 3100 W |
| 2 Starkbrenner | 2800 W |
| 3 Normalbrenner hinten vorne rechts | 1400 W |
| 4 Normalbrenner hinten hinten links | 1750 W |
| 5 Hilfsbrenner | 1000 W |
| 6 Gitterrost aus emailliertem Stahl, 2 Kochstellen | |
| 7 Mittlerer stahlgitterrost | |
| 8 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 1 | |
| 9 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 2 | |
| 10 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 3 | |
| 11 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 4 | |
| 12 Regulierungsschalter für den Gasbrenner Nr. 5 | |
| 13 Druckknopf für die elektrische Entzündung | |

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

DE

AT

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

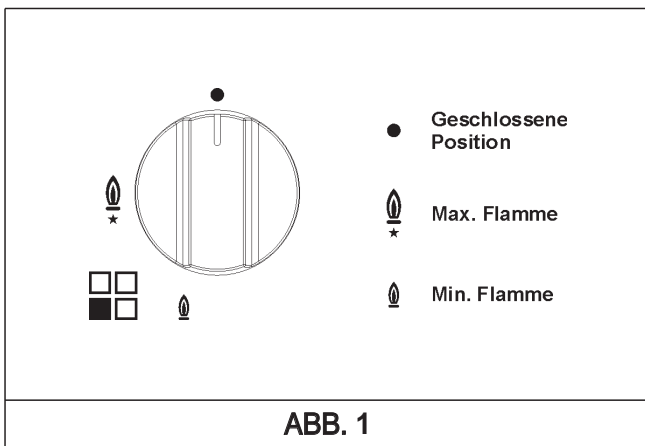
Bei mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), wenn Sie einen leichten Widerstand fühlen, drücken sie den Schalter und wiederholen Sie die oben aufgeführten Handlungen.

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:

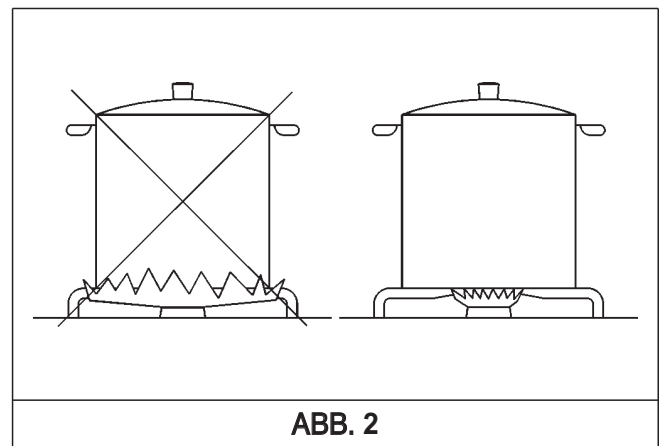
- verwenden Sie nur für den jeweiligen Brennertyp geeignete Töpfe/Pfannen (siehe die folgende Tabelle und die Abb. 2).
- Wenn das Wasser (oder die Speise) kocht, drehen Sie den Regulierungsschalter auf die Minimalposition (kleine Flamme Abb. 1).
- Benützen Sie immer Töpfe/Pfannen mit Deckel.
- Nur à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



Brenner	Leistung W	Ø Topf (cm)
Dreifacher Kranz	3100	24 ÷ 26
Starkbrenner	2800	20 ÷ 22
Normalbrenner vorne rechts	1400	16 ÷ 18
Normalbrenner hinten links	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.
- Die Verwendung dieses Geräts ist Personen (eingeschlossen Kindern) mit reduzierten physischen und geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung im Umgang mit elektrischen Ausrüstungen nicht gestattet, es sei denn, sie werden seitens erwachsener Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, kontrolliert oder angeleitet. Die Kinder müssen kontrolliert werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Es wird von der Verwendung von Behältern abgeraten, die über die Ränder der Fläche hinausgehen.



DE

AT

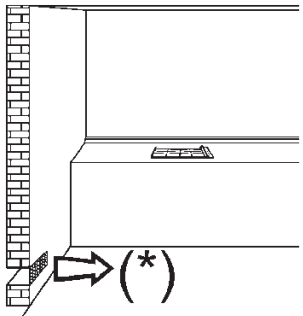
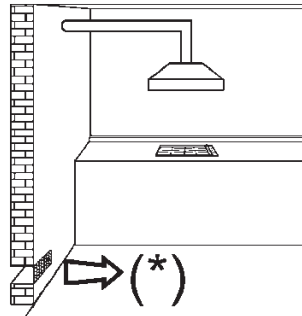
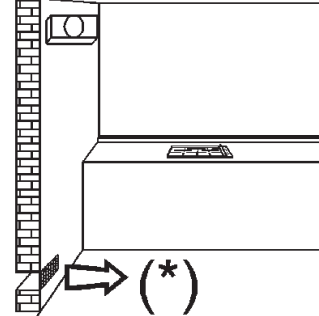
GEBRAUCH

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

DE

AT

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 Wiederausammenbau 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.**
- **Bitte keine Dampfstrahlen zur Reinigung vom Gerät verwenden.**

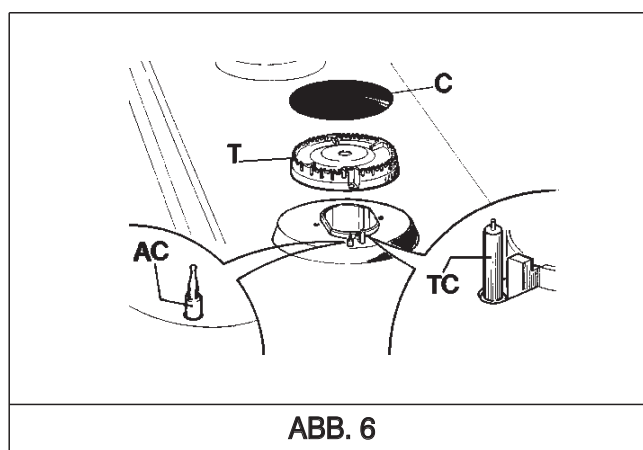


ABB. 6

INSTALLATION

TECHNISCHE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Installation, alle Einstellarbeiten, 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).
- Um eine Berührung der Bodenplatte zu vermeiden, die bei eingeschalteter Mulde sehr heiß werden kann, muß unterhalb der Mulde im Abstand von 50 mm eine zusätzliche Holzplatte eingesetzt und befestigt werden (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.

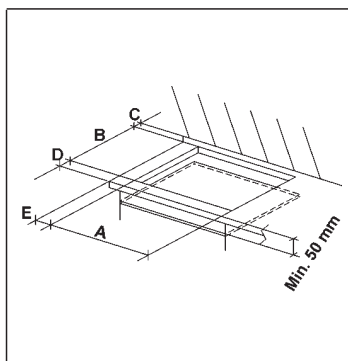


ABB. 7

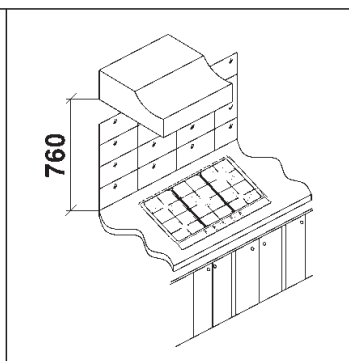


ABB. 8

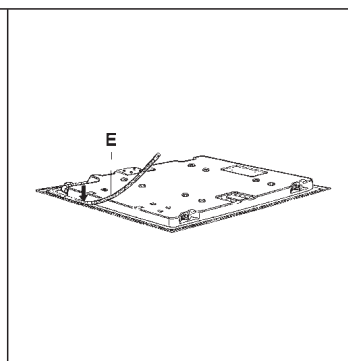


ABB. 9

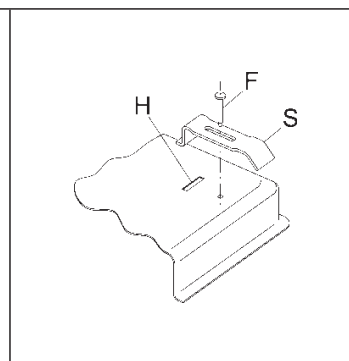


ABB. 10



INSTALLATION

WICHTIGE 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 65K 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 m³ 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 cm² 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 200 cm² 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 Hinweisticket mit denjenigen der Gasversorgung übereinstimmen. Ein in dieser Broschüre 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 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.
- 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 geltenden 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 1500 mm, der mit einer Sicherheitsschelle gemäß den Normen fest an den Schlauchstutzen abgeschlossen wird.

Beim beendeten Anschluss prüfen Sie bitte die genaue Dichtigkeit durch eine seifenartige Lösung und nie durch eine Flamme.

HINWEISE:

- der Anschlußstutzen zur Gaseinführung des Gerätes hat ein zylindrisches Außengewinde 1/2" Gas, das den Normen UNI-ISO 7-1 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 Schlauch darf nicht gegen Teile stoßen, die über 65K 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.

INSTALLATION

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 Hinweisticket 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. 11), so ist ein geeigneter Stecker zu montieren, der für die auf dem Hinweisticket angegebenen Leistungsdaten geeignet ist. Die Drähte sind wie in Abb. 11 angegeben anzuschließen, wobei auf folgende Übereinstimmungen zu achten ist.

Buchstabe L (Phase) = brauner Draht;

buchstabe N (Neutral) = blauer Draht;

erdungssymbol  = gelbgrüner Leiter.

- Das Versorgungskabel muss so angebracht werden, dass an keiner Stelle eine Überhitzungstemperatur von 65K 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.
- Der Ausgang muß nach der integrierten Funktion zugänglich sein.

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 65K aushalten.

Alle unsere Geräte werden gemäß den europäischen Normen EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 und EN 60 335-2-102, nebst Nachträgen entworfen und hergestellt. Das Gerät entspricht den Vorschriften der europäischen Richtlinien:

- CEE 2004/108/CE über die elektromagnetische Verträglichkeit.
- CEE 2006/95 über die elektrische Sicherheit.

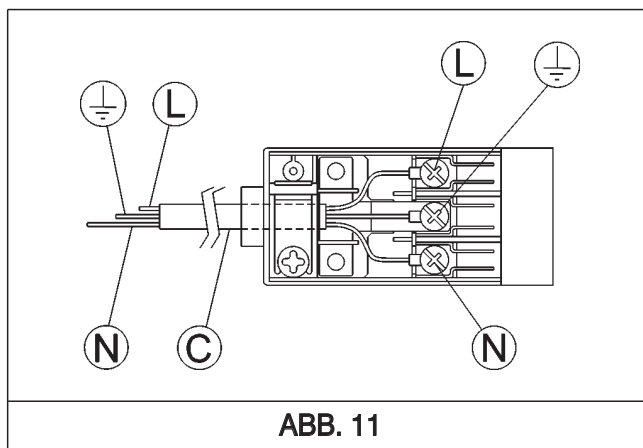


ABB. 11

DE

AT

INSTALLATION

9) INSTALLATION VON GERÄTEN MIT BATTERIE ZUR GASENTZÜNDUNG

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).

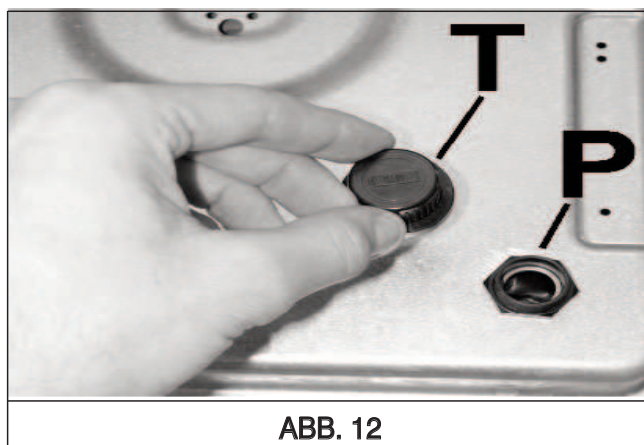
Das Gerät muss in die Klasse 3 eingeordnet werden und ist deshalb allen Vorschriften gemäß den diese Geräteklasse betreffenden Normen unterworfen.

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 Dichtungstreifen 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.
- Schrauben Sie die Abdeckung des Entzündungsmechanismus „T“ (siehe Abb. 12) ab und fügen Sie eine Batterie 1.5 V (nicht im Lieferumfang inbegriffen) ein. Der + Pol muss in das Innere zeigen. Schrauben Sie die Abdeckung wieder auf.
- 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).
- Um eine Berührung der Bodenplatte zu vermeiden, die bei eingeschalteter Mulde sehr heiß werden kann, muß unterhalb der Mulde im Abstand von 50 mm eine zusätzliche Holzplatte eingesetzt und befestigt werden (Abb. 7).



DE

AT

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.

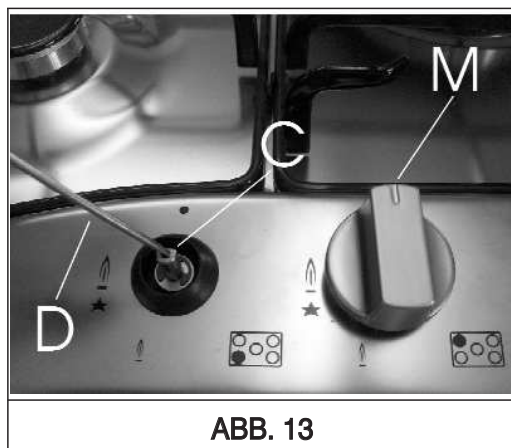
11) HÄHNE

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. (Abb. 13).
- Führen Sie einen kleinen Schraubenzieher "D" in die Öffnung "C" (Abb. 13) 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.

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



UMÄNDERUNGEN

12) AUSTAUSCH DER GASDÜSEN

Die Brenner sind für verschiedene Gastypen geeignet, dafür müssen die dem benutzten Gas entsprechenden Gasdüsen montiert werden. Entfernen Sie hierfür die Brennköpfe und schrauben Sie mit einem geraden Schlüssel „B“ die Gasdüse „A“ los (siehe Abb. 14); tauschen Sie diese mit einer dem benutzen Gas entsprechenden Düse aus. Es wird empfohlen, die Düse so zu montieren, dass sie fest ansitzt.

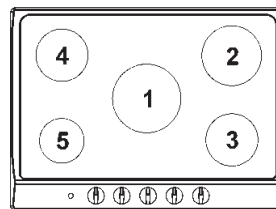
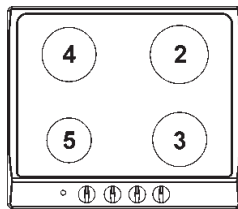
Nach den oben angeführten Austauscharbeiten sollte der Techniker wie im Kapitel 11 beschrieben mit der Einstellung der Brenner fortschreiten, die eventuell vorhandenen Regulierungs - oder

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 berechtigten 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)	
NR	BEZEICHNUNG			mbar	g/h		l/h	1/100 mm
1	DREIFACHER KRANZ	G 30 - BUTAN	50	225	295	71 F4	1400	3100
		G 31 - PROPAN	50	222		71 F4	1400	3100
		G 20 - ERDGAS	20			121 Y	1400	3100
2	STARKBRENNER	G 30 - BUTAN	50	204	267	72 M	800	2800
		G 31 - PROPAN	50	200		72 M	800	2800
		G 20 - ERDGAS	20			117 S	800	2800
3	NORMALBRENNER VORNE RECHTS	G 30 - BUTAN	50	102	133	52 M	500	1400
		G 31 - PROPAN	50	100		52 M	500	1400
		G 20 - ERDGAS	20			85 Y	500	1400
4	NORMALBRENNER HINTEN LINKS	G 30 - BUTAN	50	127	167	59 M	500	1750
		G 31 - PROPAN	50	125		59 M	500	1750
		G 20 - ERDGAS	20			97 Z	500	1750
5	HILFSBRENNER	G 30 - BUTAN	50	73	95	46 M	400	1000
		G 31 - PROPAN	50	71		46 M	400	1000
		G 20 - ERDGAS	20			72 X	400	1000

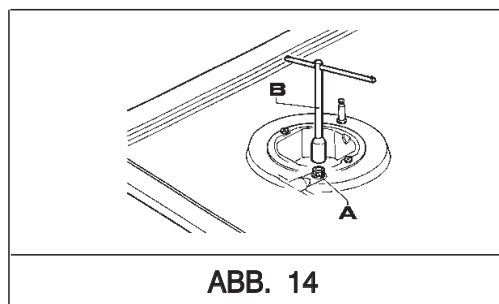


ABB. 14

DE

AT

WARTUNG

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

13) 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. 15). Die Regulierungsdrehschalter können Sie einfach abziehen und dann die Arbeitsplatte abnehmen.

Nachdem die oben angeführten Tätigkeiten ausgeführt wurden, kann man die Brenner (Abb. 16), die Gashähne (Abb. 17), und die elektrischen Bauteile (Abb. 18) ersetzen.

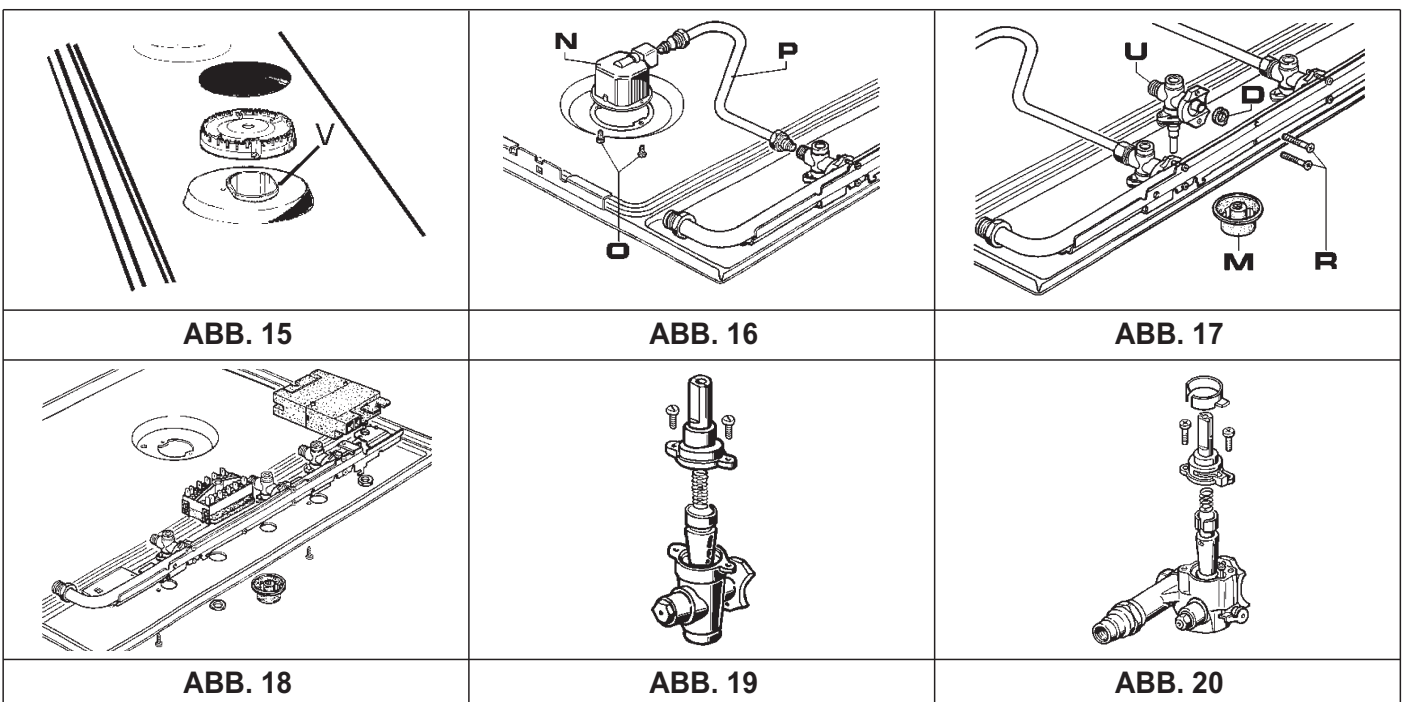
Es wird empfohlen, die Dichtung "D" bei jedem Austausch eines Gashahns zu wechseln, damit ein perfekter Halt zwischen dem Körper und der Rampe gewährleistet wird.

Einfetten der hähne (siehe Abb. 19 - 20)

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 verstopft 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.



DE

AT

WARTUNG

14) ERSATZ DER BATTERIE

Zum Ersatz der Batterie (siehe Abb. 21) gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Abdeckung „T“ und entnehmen Sie die leere Batterie.
- Setzen Sie eine neue 1,5 V Batterie ein, wobei der Pluspol nach innen zeigen muss.
- Schrauben Sie die Abdeckung „T“ wieder zu.
- Montieren Sie wieder alle abnehmbaren Teile.

HINWEIS:

Die Batterien enthalten Schadstoffe, die unsere Umwelt gefährden. Es ist deshalb unbedingt notwendig, die leeren Batterien in spezielle, für die Schadstoffentsorgung vorgesehene Behälter zu werfen.

Falls Sie die komplette Kochmulde entsorgen wollen, ist daran zu denken, die Batterien separat der Schadstoffentsorgung zuzuführen.

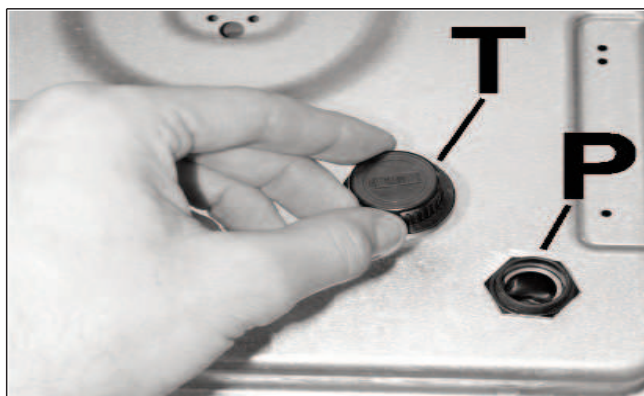


ABB. 21

DE

AT

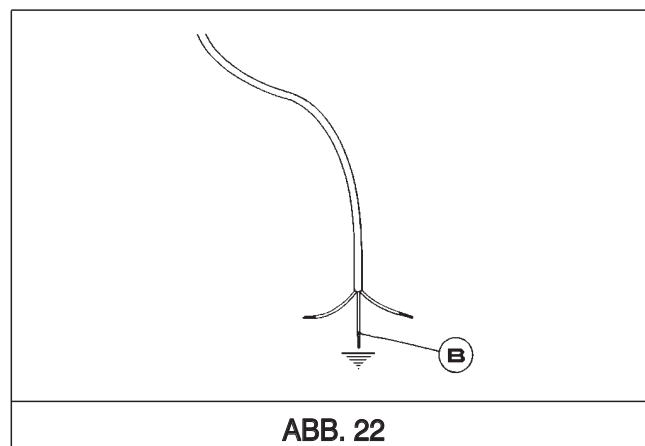
WARTUNG

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. 22), darüber hinaus hat er sich an die Hinweise in Paragraph 8 zu halten.



DE

AT

TECHNISCHE DATEN AUF DEM HINWEISETIKETT

“DE” MARKET

4 GASKOCHSTELLEN (60)

KATEGORIE = II_{2E3B/P}

G 30 - BUTAN = 50 mbar
G 31 - PROPAN = 50 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

ΣQ_n Erdgas = 6.95 kW
 ΣQ_n GPL gas = 506 g/h

SPANNUNG = 230 - 240 V~
FREQUENZ = 50/60 Hz

5 GASKOCHSTELLEN (70)

KATEGORIE = II_{2E3B/P}

G 30 - BUTAN = 50 mbar
G 31 - PROPAN = 50 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

ΣQ_n Erdgas = 10.05 kW
 ΣQ_n GPL gas = 731 g/h

SPANNUNG = 230 - 240 V~
FREQUENZ = 50/60 Hz

4 GASKOCHSTELLEN (60) MIT BATTERIE

KATEGORIE = II_{2E3B/P}

G 30 - BUTAN = 50 mbar
G 31 - PROPAN = 50 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

ΣQ_n Erdgas = 6.95 kW
 ΣQ_n GPL gas = 506 g/h

Spannung = 1.5 V DC

5 GASKOCHSTELLEN (70) MIT BATTERIE

KATEGORIE = II_{2E3B/P}

G 30 - BUTAN = 50 mbar
G 31 - PROPAN = 50 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

ΣQ_n Erdgas = 10.05 kW
 ΣQ_n GPL gas = 731 g/h

Spannung = 1.5 V DC

DE

AT

TECHNISCHE DATEN AUF DEM HINWEISETIKETT

“AT” MARKET

4 GASKOCHSTELLEN (60)

KATEGORIE = II_{2H3B/P}

G 30 - BUTAN = 50 mbar
G 31 - PROPAN = 50 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

Σ Qn Erdgas = 6.95 kW
 Σ Qn GPL gas = 506 g/h

SPANNUNG = 230 - 240 V~
FREQUENZ = 50/60 Hz

5 GASKOCHSTELLEN (70)

KATEGORIE = II_{2H3B/P}

G 30 - BUTAN = 50 mbar
G 31 - PROPAN = 50 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

Σ Qn Erdgas = 10.05 kW
 Σ Qn GPL gas = 731 g/h

SPANNUNG = 230 - 240 V~
FREQUENZ = 50/60 Hz

4 GASKOCHSTELLEN (60) MIT BATTERIE

KATEGORIE = II_{2H3B/P}

G 30 - BUTAN = 50 mbar
G 31 - PROPAN = 50 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

Σ Qn Erdgas = 6.95 kW
 Σ Qn GPL gas = 506 g/h

Spannung = 1.5 V DC

5 GASKOCHSTELLEN (70) MIT BATTERIE

KATEGORIE = II_{2H3B/P}

G 30 - BUTAN = 50 mbar
G 31 - PROPAN = 50 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

Σ Qn Erdgas = 10.05 kW
 Σ Qn GPL gas = 731 g/h

Spannung = 1.5 V DC

TECHNISCHE DATEN DER GASREGULIERUNG AM GERÄT

DE

AT

<p>Dieses Gerat darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Raume verwendet werden wo eine gute Lueftung besteht. Vor der Installation und Benutzung des Gerates, die Installations- und Bedienungsanleitungen durchlesen. Bei anderen Gastypen, die in der Bedienungsanleitungen angegebenen Anweisungen beachten. Engestellt auf:</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance. For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use. This household appliance is adjusted to work at:</p>	<p>Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana fabrycznie do gazu: Esté aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções. Este aparelho está regulado para funcionar con:</p>	<p>Този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с подаването нагазале на газа и в слан оборудвани с необходимата вентилация. Проверете параметрите на подаваната газ, за да свържете правилно уреда. Прочетете инструкцията за употреба преди да инсталирате или използвате уреда. Този уред е настроен да работи със:</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar (AT) G20 (2E) 20 mbar (DE)</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar (GB) G20 (2E) 20 mbar (IE)</p>	<p>G20 (2E) 20 mbar (PL)</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar (PT) G20 (2H) 20 mbar (BG)</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar (LV) G20 (2H) 20 mbar (SI)</p>
<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Pour autre type de gaz, il faut operer comme decrit dans la notice d'emploi. Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Laitteen asennuksen ja käytön tulee tapahtua ainoastaan pysyvästi tuuletetuissa tilassa voimassa olevien standardien mukaan. Laitte laitteen kaasuverkkoon voimassa olevan standardin mukaisilla metalliputkilla tai letkuilla. Lue ohjekirja ennen laitteen asennusta. Laitte on säädetty toimimaan seuraavalla kaasuytyypillä:</p>	<p>Antud seadet tohib paigaldada ja kasutada ainult sellistes ruumides, kus on pidev ventileerimine ning mis vastavad kehtivatele standarditele. Antud seadme gaasimaagistraaliga ühendamineks tuleb kasutada kehtivatele standarditele vastavat jäälka võrkestset metallitoru. Enne seadme paigaldamist tuleb kasutusjuhend tähelepanelikult läbi lugeda. Antud seade on ette nähtud (seadistatud) tootks järgmise gaasi ja tootrhuga:</p>	<p>Esté aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções. Este aparelho está regulado para funcionar con:</p>	<p>Та апарат смеете наместити и/или вградити в складу з вsemн вjеjavним сплосним и локалним предпис. Деловати сме само в стално презрачеваних просторих. Та апарат сме приклучити и вдрзевати само пооблашчени сервисе. Пред приклучитво и употреба апарата преберите наводиа за употреба и вдрзеванье. Та апарат је прирејен за деловарије з додочено врсто плина. Одрати о врсти плина, за катеро је апарат прирејен, је на налепки с техничким податци, на је прирејена апарату. Ча је апарат прирејен за деловарије з утекоцијеним плинотимма ознака.</p>				

CODE: 0030723-2 - 07/08

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 gewährleisten 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 Hinweisticket 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:

