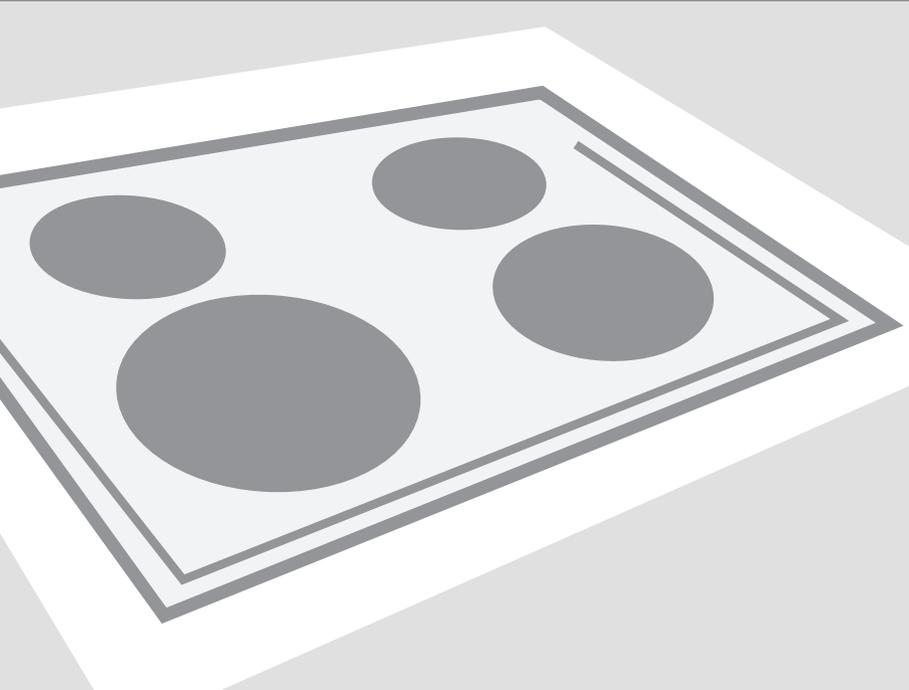


AT **DE**

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Einbau-Kombi- und Gaskochmulde

Einbau-Kombi- und Gaskochmulde

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**



Die Einbau-Kombi- und Gaskochmulde ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverarbeitet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können.

Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Benutzer bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Sie gilt für verschiedene Gerätetypen, deswegen kann sie auch Beschreibungen von Funktionen beinhalten, die Ihr Gerät nicht besitzt.

Diese Gebrauchsanweisung gilt nur, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät gekennzeichnet ist. Wenn das entsprechende Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen Sie die technischen Anweisungen zum Umbau des Geräts in Einklang mit den Vorschriften des Landes berücksichtigen, in welchem das Gerät betrieben wird.

Anschlussanweisung

Der Anschluss muss gemäß der beigelegten Anschlussanweisung, sowie gemäß den gültigen Bestimmungen und Normen durchgeführt werden.

Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

Wichtige Hinweise	3
Beschreibung des Geräts	4
Kochplatten	6
Bedienung der elektrischen Kochplatten	9
Bedienung der Kochbrenner	10
Reinigung und Pflege	11
Besondere Hinweise und Fehlermeldungen	12
Einbau der Kochmulde	14
Anschluss der Kochmulde an das elektrische	16
Versorgungsnetz	16
Anschluss der Kochmulde an die Gaszufuhr	18
Düsentabelle	21
Technische Daten	22

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.
- HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf dem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, den Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Pfanne mit einem Deckel oder eine feuchten Lappen zudecken.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem vom Gaswerk zugelassenen Fachmann bzw. von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden! Damit wird sichergestellt, dass die gesetzlichen Vorschriften und technischen Anschlussbedingungen des örtlichen Gaswerks berücksichtigt werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema finden Sie im Kapitel „Anschlusshinweise“.

- Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Explosions-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr, sowie Verletzungen und Schäden am Gerät hervorrufen. Solche Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung und dem Anschluss des Geräts, dass die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen des Geräts übereinstimmen.
- Die Einstellungen des Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht an einen Schornstein bzw. Lüftungsschacht angeschlossen. Das Gerät ist gemäß den gültigen Anschlussvorschriften aufzustellen und anzuschließen. Während des Betriebs des Kochgeräts entstehen im Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung der Küche, insbesondere während des Gebrauchs des Kochgeräts. Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube).
- Der Abstand zwischen dem Gerät und der Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen bzw. so groß, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Achten Sie auf die richtige Aufstellung der Brennerteile.
- Wenn Sie im Raum Gasgeruch bemerken, schließen Sie das Hauptventil der Gasflasche oder Gasinstallation, machen Sie offenes Feuer aus (auch Zigaretten) und belüften Sie sofort den Raum. Schalten Sie keine elektrischen Geräte ein und rufen Sie einen Gasfachmann.
- Wenn Sie die Gaskochbrenner für längere Zeit nicht verwenden (z.B. Urlaub), schließen Sie das Hauptventil der Gaszufuhr.
- Bei längerem Gebrauch von Platten aus Gusseisen können die Platte und der Rand des Kochfeldes ihre Farben verändern. Ein eventueller Kundendiensteingriff aus diesem Grund ist nicht Gegenstand der Garantie.



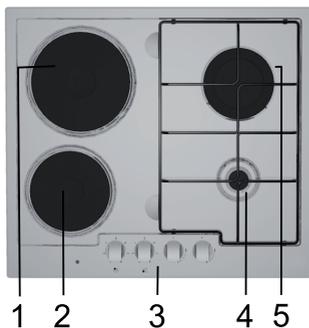
Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Beschreibung des Geräts

(Ausrüstung modellabhängig)

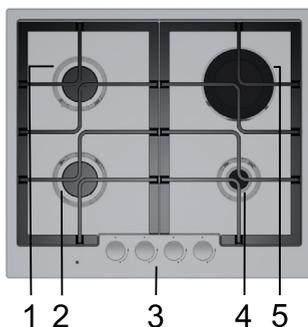
Oberfläche der Kochmulde mit Gas- und elektrischen Kochstellen

Typ KVK4...



Oberfläche der Kochmulde mit Gaskochstellen

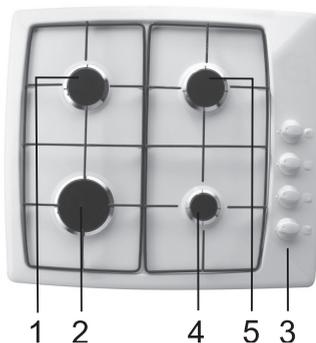
Typ PVK4...



Typ KVK6...



Typ PVK6...

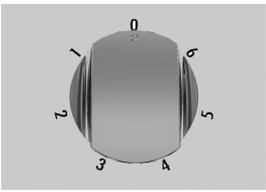


1. Kochstelle hinten links
2. Kochstelle vorne links
3. Bedienungsknebel
4. Kochstelle hinten rechts
5. Kochstelle vorne rechts

Bedienungsknebel

(abhängig vom Modell)

Elektrische Kochmulde

	1-6	Leistungsstufen
-----------------------------------------------------------------------------------	------------	-----------------

Gaskochmulde

	●	Gasleitung geschlossen
	🔥	Höchste Brennstufe
	🔥	Niedrigste Brennstufe

Vor der Inbetriebnahme

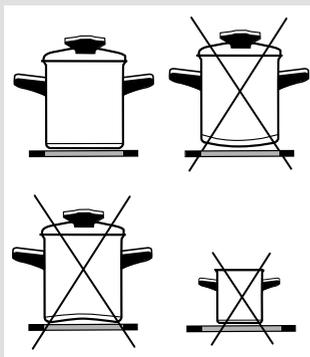
A) Elektrische Kochplatten

Schalten Sie die Kochplatten ohne Kochgeschirr ca. 3-5 Minuten auf die Höchststufe, damit eventuelle Konservierungsrückstände verdampfen können. Damit erreicht die Schutzbeschichtung der Kochplatten ihre größte Festigkeit.

Wichtige Hinweise

- Schalten Sie die Kochplatten nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr ein und verwenden Sie diese nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, dass die Kochplatten und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht und die Heizfläche nicht beschädigt wird.
- Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochplatten rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Stellen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe niemals auf unbenutzten Kochplatten abkühlen, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, das die Korrosion der Kochplatte beschleunigt.

Kochgeschirr



Ratschläge zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.

- Die Wärmeübertragung ist am besten, wenn der Topfboden und die Kochplatte denselben Durchmesser besitzen und der Topf mittig auf die Kochplatte aufgestellt wird.
- Falls Sie feuerfestes oder temperaturbeständiges Glas- oder Porzellangeschirr verwenden, beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochplatte zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochplatte reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in allen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochplatte bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochplatten nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochplatte übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas,

das einen größeren Durchmesser als die Kochplatte hat, kann wegen thermischer Spannung bersten.

- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Der Durchmesser der Pfanne bzw. des Kochtopfes sollte dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochplatte kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie zur Zubereitung von Speisen immer die Größe des Kochtopfes, die der Menge der Speise entspricht. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

Energie sparen

B) Gaskochstellen

- Wenn Sie die Speise braun braten möchten, stellen Sie den Kochbrenner zuerst auf die maximale Leistungsstufe und kochen danach mit der kleinsten Leistungsstufe weiter.
- **Bei allen Modellen sind die Kochbrenner thermoelektrisch gesichert. Falls die Flamme unkontrolliert erlischt (übergelaufene Speisen, Zugluft, u.Ä.), wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen.**
- Stellen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch. Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen am Brennerkelch immer frei sind.

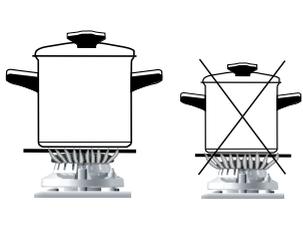
Wichtige Hinweise



- 1 Deckel des Brennerkelchs
- 2 Brennerkelch mit Deckelträger des Brenners
- 3 Thermoelement
- 4 Zündelektrode
- 5 Düse

Kochgeschirr

- Das richtige Kochgeschirr gewährleistet eine optimale Kochzeit und einen niedrigen Gasverbrauch. Am wichtigsten ist der Durchmesser des Kochtopfes.
- Flammenzungen, die über den Kochtopfrand eines **zu kleinen Kochtopfes** brennen, können den Kochtopf beschädigen. Auch der Gasverbrauch ist höher.
- Das Gas braucht zum Verbrennen Luft, die es bei einem **zu großen Kochtopf** nicht ausreichend bekommt, dadurch ist der Nutzeffekt der Verbrennung geringer.

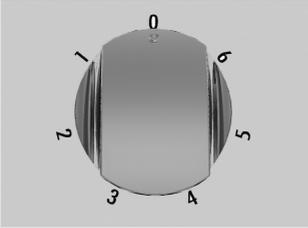


Gitteraufsatz (nur bei einigen Modellen)

Verwenden Sie den Gitteraufsatz, wenn Sie Speisen in Kochtöpfen mit kleineren Durchmessern kochen möchten. Stellen Sie den Gitteraufsatz auf das Gitter über dem Hilfsbrenner.

Brennerart	Durchmesser des Kochtopfes
Großbrenner (3,0 kW)	220-260 mm
Normalbrenner (1,9 kW)	160-200 mm
Hilfsbrenner (1,0 kW)	120-140 mm
Dreikreisbrenner (3,5 kW)	220-260 mm

Bedienung der elektrischen Kochplatten

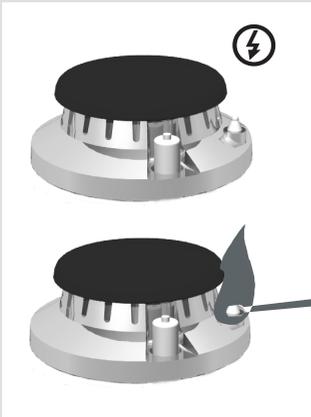
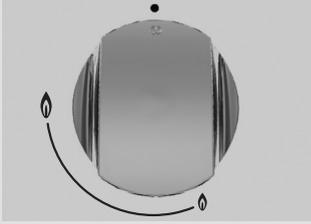


- Die Kochplatten werden mit den in der Bedienungsblende eingebauten Knebeln bedient.
- Wenn mindestens eine Kochplatte eingeschaltet ist, leuchtet ein gelbes Indikatorlämpchen.
- Auf den Knebeln sind die Leistungsstufen von 1-6 gekennzeichnet. Sie können Zwischenwerte stufenweise einstellen. Bei stufenweise einstellbaren Bedienungsknebeln können diese in beide Richtungen gedreht werden.
- Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs die Kochplatte abzuschalten, um die Restwärme zu nutzen und somit Energie zu sparen. (In der unteren Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Leistungsstufen).

S	
0	Die Kochplatte ist ausgeschaltet.
1	Warmhalten und Aufwärmen von geringeren Speisemengen.
2	Aufwärmen.
3	Aufwärmen bzw. langsames Garen von großen Speisemengen.
4	Aufeinanderfolgendes Braten (Omeletten u.Ä.).
5	Braten im Fett (Frittieren u.Ä.).
6	Aufkochen.

Bedienung der Kochbrenner

Anzünden und Betrieb der Kochbrenner



Modell mit zwei Kochbrennern:

- Die Kochbrenner werden mit den Bedienungsknebeln auf der Kochmulde gesteuert. Auf den Knebeln sind die Kochstufen mit einer Groß- und einer Kleinflamme gekennzeichnet (siehe Kapitel "Beschreibung des Geräts").
- Drehen Sie den Bedienungsknebel über die Position der Großflamme (☹) bis zur Position der Kleinflamme (☹) und zurück. Die Betriebsposition liegt im Bereich zwischen Kleinflamme und Großflamme.
- Die Kochbrenner werden mittels einer Zündelektrode angezündet, die an jedem Brenner eingebaut ist (nur bei einigen Modellen).

⚠ Vor dem Drehen des Knebels müssen Sie ihn zuerst hineindrücken.

Einhändiges Anzünden

- Wenn Sie den Kochbrenner anzünden möchten, drücken Sie den Bedienungsknebel des gewählten Brenners und drehen Sie ihn auf die Position der Großflamme. Der Zündfunke der Zündelektrode wird aktiviert und das ausströmende Gas wird angezündet.
- Falls die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen feuchter Zündelektroden nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder mit einem Gasanzünder anzünden. Halten Sie nach dem Zündvorgang den Knebel noch ca. 10 Sekunden gedrückt, bis sich die Flamme beruhigt hat.
- Nun können Sie die Flamme auf eine Stellung zwischen der größten und kleinsten Leistungsstufe einstellen. Die Einstellung zwischen (☹) und (●) wird nicht empfohlen. In diesem Bereich ist die Flamme nicht stabil und kann erlöschen.

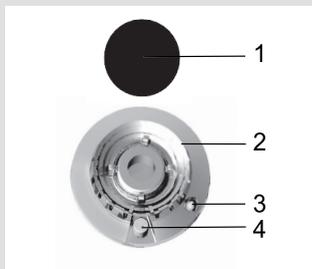
⚠ Wenn das Gas im Kochbrenner nach 15 Sekunden noch immer nicht brennt, schalten Sie den Brenner ab und warten Sie mindestens 1 Minute. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.

⚠ Wenn die Flamme des Kochbrenners trotzdem erlischt (egal aus welchem Grund), schalten Sie den Brenner ab und warten Sie vor dem nächsten Zündversuch noch mindestens 1 Minute.

- Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Bedienungsknebel nach rechts auf die Position (●).

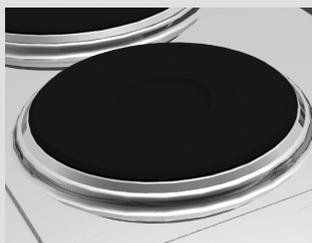
Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser, Flüssigreiniger und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel und spitze Gegenstände. Eingebrannte bzw. eingetrocknete Speisereste mit einem feuchten Tuch anfeuchten und einem geeigneten Reinigungsmittel aufweichen.

Teile aus rostfreiem Stahl mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen. Das Reinigungsmittel mit einem trockenen weichen Tuch dünnschichtig auf die trockene und abgekühlte Fläche auftragen und sorgfältig in Richtung der Oberflächenveredelung reiben. Hartnäckige Flecken mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel reinigen, danach mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Diese Mittel dürfen zum Reinigen von Aluminiumoberflächen nicht verwendet werden.



- 1 Deckel des Brennerkelchs
- 2 Brennerkelch mit Deckelträger des Brenners
- 3 Thermoelement (nur bei Sicherheitsbrennern, nur bei einigen Modellen)
- 4 Zündelektrode

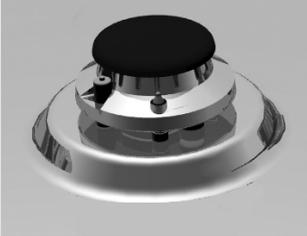
Kochmulde



- **Reinigen Sie die Umgebung der Kochstellen** mit warmem Wasser unter Zugabe eines Geschirrspülmittels. Weichen Sie hartnäckige Verunreinigungen vor dem Reinigen mit einem Schwamm auf.
- Bei jeder Verunreinigung müssen **alle Kochstellen** gründlich gereinigt werden. Wenn sie weniger verschmutzt sind, genügt es, sie mit einem feuchten Tuch und Wasser unter Zugabe eines Geschirrspülmittels zu reinigen. Verwenden Sie bei stärkeren Verunreinigungen feine Stahlwolle, die mit einem Reinigungsmittel getränkt ist. Die Kochplatten anschließend mit einem weichen Tuch trocken reiben.
- Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufene Speisen bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochplatten. Deswegen sollen sie immer sauber gehalten und trockengewischt werden.
- Verwenden Sie zur **Pflege der Kochplatten** gelegentlich ein wenig Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Verwenden Sie zur Pflege der Kochplatten niemals Butter, Speck und Ähnliches (Rostgefahr). Wenn die Kochplatte warm ist, dringt das Reinigungsmittel etwas rascher in die Poren.
- **Die Kochplattenumrandungen sind aus rostfreiem Stahl** und können sich wegen thermischer Belastung während des

Kochens etwas gelb verfärben. Diese Erscheinung ist physikalisch bedingt. Die gelblichen Stellen können Sie mit handelsüblichen Metallreinigungsmitteln entfernen. Aggressive Hilfsmittel zur Reinigung von Kochgeschirr sind zur Reinigung dieser Ringe nicht geeignet, weil sie Kratzer verursachen können.

Gaskochstellen



- Zum Reinigen des Topfträgers, der Herdoberfläche und der Brennerteile können Sie heißes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel verwenden.
- Reinigen Sie das Thermoelement und die Zündelektrode mit einer weichen Bürste. Diese Teile müssen tadellos sauber sein, da nur dadurch eine ordnungsgemäße Funktion gewährleistet wird.
- Reinigen Sie den Brennerkelch und den Brennerdeckel. Achten Sie besonders darauf, dass die Gasaustrittsöffnungen auf dem Brennerkelch frei sind.
- Nach dem Reinigen alle Brennerteile gut trocknen und richtig zusammengesetzt montieren. **Wenn die Brennerteile schief aufgelegt werden, ist das Anzünden der Kochbrenner erschwert.**

Hinweis: Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Bei zu hohen Temperaturen sind Farbänderungen am Brennerdeckel unvermeidbar, was jedoch die Funktion der Brenner nicht beeinflusst.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

Was ist geschehen ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... ..wenn die Brenner ungleichmäßig brennen?	Die Flamme ist wegen falscher Gaseinstellung ungleichmäßig.	Lassen Sie die Gaseinstellung von einem Fachmann überprüfen!
... ..wenn sich die Flammen der Brenner plötzlich verändert haben?	Falsch aufgelegte Brennerteile.	Legen Sie die Brennerteile richtig auf.
... ..wenn zum Anzünden der Brenner der Knopf der elektrischen Zündvorrichtung länger gedrückt werden muss?	Falsch aufgelegte Brennerteile.	Legen Sie die Brennerteile richtig auf.
... ..wenn die Flamme nach dem Anzünden erlischt?	Zu kurz gedrückter Druckschalter des Gasanzünders. Zu leicht gedrückter Druckschalter des Gasanzünders.	Druckknopf etwas länger gedrückt halten. Druckknopf vor dem Loslassen kräftig drücken.
... ..wenn der Rost im Bereich der Brenner verfärbt ist?	Normale Erscheinung wegen der hohen Temperaturen.	Rost mit Metallpflegemittel reinigen.
... ..wenn die elektrische Funktion generell gestört ist?	Die Sicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten und tauschen Sie diese aus.
... ..wenn die elektrische Taktfunkenzündung nicht mehr funktioniert?	Speise- oder Reinigungsmittelreste befinden sich zwischen Zünderlektrode und Brenner.	Den Spalt zwischen Zünderlektrode und Brenner vorsichtig reinigen.
... ..wenn die Brennerdeckel unansehnlich geworden sind?	Normale Verschmutzung.	Reinigen Sie die Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel.

Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

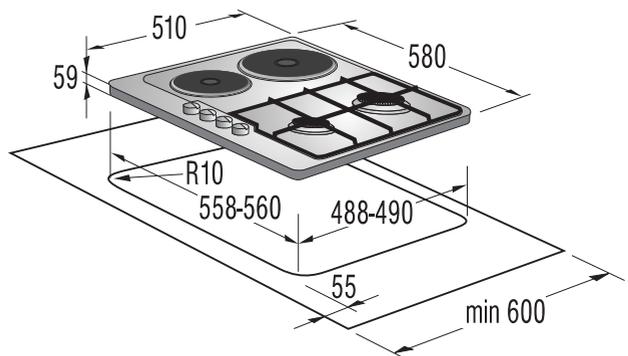
Einbau der Kochmulde

Wichtige Hinweise

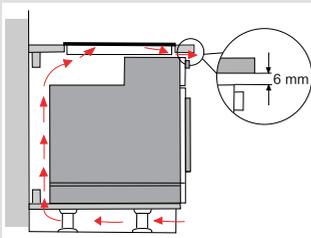
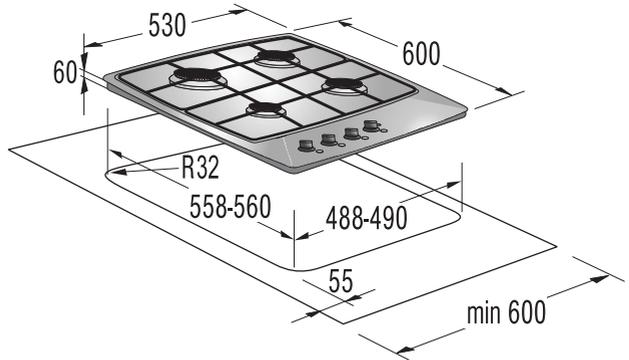
- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte, die auf einem Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist, geeignet.
- Die Einbaukochmulde muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten bieten.
- Das unter der Kochmulde liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Wenn das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 10 cm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Kochfeld muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 100 mm.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbau-Kochfeld und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.
- Die Einbau-Kochmulde kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.

Ausschnittmaße für den Einbau der Kochmulde

Typ KVK4..., PVK4...

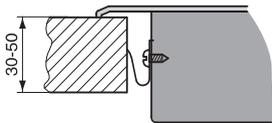
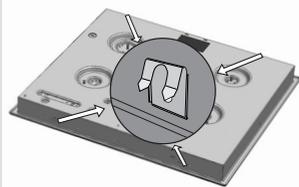


Typ KVK6.., PVK6...

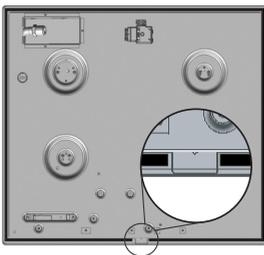


- Unter der Kochmulde können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4, EVP2..., eingebaut werden.
- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mind. 6 mm große Öffnung auf der Vorderseite gewährleistet werden.

Einbau

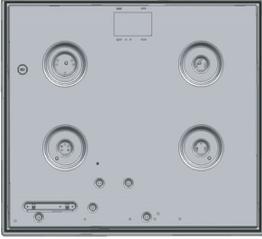


- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente (4) mit den beigelegten Schrauben (4) auf die linke und rechte Seite der Kochmulde auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Schließen Sie die Kochmulde an die Strom- und Gaszufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss an das Strom- und Gasversorgungsnetz).
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.



Typ KVK4.., PVK4...

- Kleben Sie die beigelegte selbstklebende Dichtung auf den unteren Rand der Kochmulde (kleben Sie die Dichtung nicht über den vorderen Träger).



Typ KVK6., PVK6...

Kleben Sie die beigelegte selbstklebende Dichtung auf den unteren Rand der Kochmulde.

- Legen Sie die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie sie von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.

Anschluss der Kochmulde an das elektrische Versorgungsnetz

Wichtige Hinweise

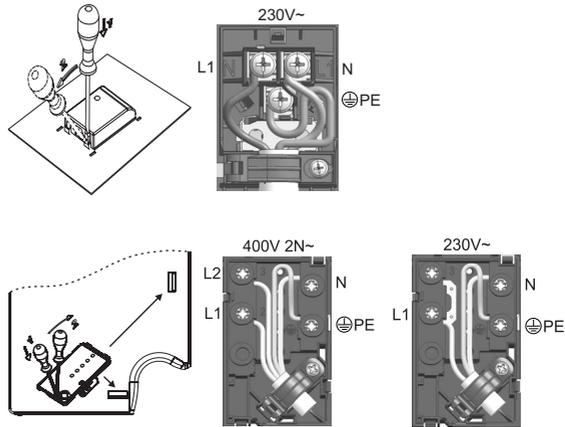
- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite der Kochmulde.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter, usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Wegen Brandgefahr dürfen Einbaugeräte nur an einer Seite neben einem Küchenhochschrank, der höher als das Gerät selbst ist, eingebaut werden. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

ACHTUNG!

- Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist. Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz muss gemäß dem beiliegenden Schaltbild durchgeführt werden. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anschließen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss des Kochfeldes für ca. 3 Min. alle Kochzonen ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

Anschluss-Schema:

- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt. Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts muss so verlegt werden, dass es die Hinterseite des Kochfeldes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.



BEMERKUNG:

Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises "Klick", was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.

Es können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

- gummiisierte Anschlusskabel vom Typ H05 RR-F 4 x1,5 mit gelb/grünem Schutzleiter,
- PVC-isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F 4x1,5 mit gelb-grünem Schutzleiter, andere gleichwertige oder bessere Kabel.

Anschluss der Kochmulde an die Gaszufuhr

Wichtige Hinweise

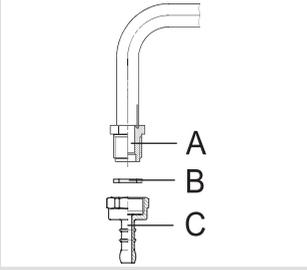
- Dieses Gerät muss gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen werden und darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor Aufstellung und Anschluss des Geräts, dass die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Geräts übereinstimmen.
- Die Einstellung des Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät ist zum Anschluss an einen Rauchfang nicht geeignet. Das Gerät muss gemäß den gültigen Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt den entsprechenden Forderungen hinsichtlich der Belüftung.

Anschluss

- Schließen Sie das Gerät gemäß den gültigen Vorschriften des lokalen Gasversorgungsunternehmens an das Gasversorgungsnetz an.
- Die Kochmulde ist an der unteren Seite mit einem Gasanschluss mit dem Gewinde EN 10226-1 / -2 oder EN ISO 228-1 (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.) R1/2 ausgestattet.
- Dem Gerät sind ein Ansatzstück für Flüssiggas und eine nichtmetallische Dichtung beigelegt.
- Während des Anschlusses muss das Winkelstück R 1/2 festgehalten werden, damit es sich nicht verdreht.
- Zum Abdichten der Anschlüsse werden nichtmetallische attestierte Dichtungen und attestierte Dichtungsmittel verwendet. Die Dichtungen sind nur zum einmaligen Abdichten zu verwenden. Die Dicke der nichtmetallischen Dichtungen darf sich bis zu 25% deformieren.
- Schließen Sie das Gerät mittels eines attestierten Schlauchs an das Gasversorgungsnetz an.
- Der Schlauch muss frei beweglich sein. Er darf mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente nicht in Berührung kommen (z.B. Ablagefach), ebenso darf er den Boden der Kochmulde nicht berühren.
- Wenn in das Küchenelement unter der Kochmulde ein elektrischer Backofen eingebaut ist, muss dieser mit einem Kühlventilator ausgerüstet sein, das Anschlussrohr muss aus Metall sein (z.B. flexibles Gasanschlussrohr aus Edelstahl).



Nach dem Anschluss der Gaskochmulde muss die Dichtheit der Verbindungen überprüft werden.



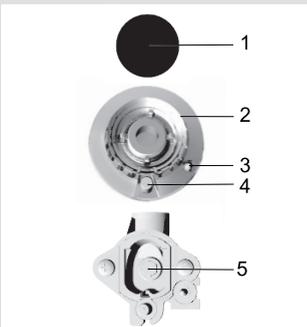
Anschluss-Stück für den Anschluss an die Gasversorgung

- A** Anschluss EN 10226-1 / -2 oder EN ISO 228-1 (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.) R1/2
- B** Nichtmetallische Dichtung der Dicke 2 mm
- C** Ansatzstück für Flüssiggas (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.)

Nach dem Anschluss unbedingt die ordnungsgemäße Funktion der Brenner überprüfen. Die Flammen müssen regelmäßig mit gut sichtbaren blaugrünen Flammen brennen. Wenn die Flamme nicht stabil ist, vergrößern Sie die minimale Leistungsstufe. Erklären Sie dem Benutzer die Handhabung der Kochbrenner und lesen Sie gemeinsam die Gebrauchsanweisung.

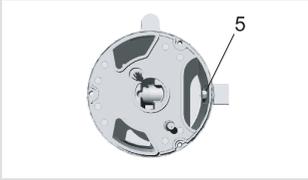
Umstellung auf eine andere Gasart

- Zur Umstellung der Kochmulde auf eine andere Gasart, muss diese nicht aus der Arbeitsplatte herausgezogen werden.
- Bevor Sie die Kochmulde auf eine andere Gasart umstellen, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz und schließen Sie die Gaszufuhr.
- Tauschen Sie die eingebauten Düsen gegen die entsprechenden Düsen für die neue Gasart (siehe Düsentabelle).
- Schrauben Sie die Einstellschraube zur Einstellung der Minimalwärmebelastung bei Umstellung auf Flüssiggas bis zum Anschlag zu, um die minimale Wärmebelastung zu erreichen.
- Schrauben Sie die Einstellschraube zur Einstellung der Minimalwärmebelastung bei Umstellung auf Erdgas auf, um die minimale Wärmebelastung zu erreichen, jedoch nicht mehr als 1,5 Umdrehungen.



Kochbrenner

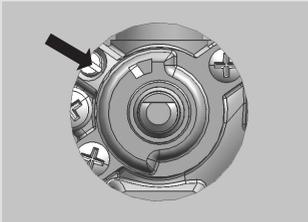
- 1** Deckel des Brennerkelchs
- 2** Brennerkelch mit Deckelträger des Brenners
- 3** Thermoelement
- 4** Zündelektrode
- 5** Düse



Dreifachbrenner

5 Düse

Einstellelemente der Kochbrenner



Damit alle Einstellelemente zugänglich sind:

- Nehmen Sie das Topfgitter und die Brennerdeckel mit Brennerkelchen ab.
- Beim Doppelbrenner sind die Einstellelemente hinter dem Schutzschild der Hauptdüse zugänglich .
- Nehmen Sie die Bedienungsknebel mit den Dichtungen ab.

Gashahn

Einstellschraube für min. Wärmebelastung

Düsentabelle

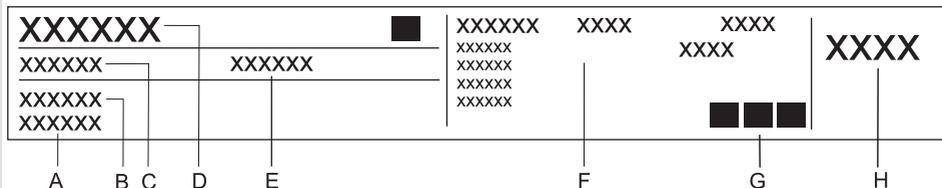
Gasart, Gasdruck	Wobbezahl	Hilfsbrenner				Normalbrenner		Großbrenner		Dreifachbrenner	
		Standard		Express		max.	min.	max.	min.	max.	min.
		max.	min.	max.	min.						
Erdgas H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Erdgas E, Erdgas E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nennwärmebelastung (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Verbrauch (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•
	Art.Nr. der Düse	162081		162082		162083		162084		162085	
Flüssiggas 3B/P Wo=72,9+87,3MJ/m ³ G30 p=50 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Verbrauch (l/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	254,5	113,4
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	46	25/20	44	25/20	62	29/25	79	37/31	86	50/50
	Art.Nr. der Düse	16097		162098		162100		162101		162103	
Erdgas LL Wo=39,1+44,8 MJ/m ³ G25 p=20 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Verbrauch (l/h)	113	39,9	113	39,9	210,4	50,9	330	84,1	387,5	172,7
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	85	-	83	-	114	-	145	-	146	•
	Art.Nr. der Düse	16211		162112		162114		162115		162117	

- Es sind Einstellschrauben für Flüssiggas eingebaut, die vom Werk auf die Gasart eingestellt sind, für welche das Gerät werksmäßig eingestellt ist.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart muss die Einstellschraube hinsichtlich des geforderten Gasdurchflusses auf- oder zuge dreht werden (zulässiges Aufdrehen der Einstellschraube max. 1,5 Drehungen vom Anschlag).

Die Leistungen der Brenner sind unter Berücksichtigung des oberen kalorischen Wertes des Gases Hs angegeben.

Hinweis: Diese Arbeiten dürfen nur von einem Fachmann, der vom Gaswerk autorisiert ist, bzw. von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden!

Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Modell
- C** Typ
- D** Warenzeichen
- E** Code
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität
- H** Gaseinstellung vom Werk

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN
VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS
KEINEN EINFLUSS NEHMEN.

PVK_KVK6,4K



239269

de (11-13)