

Geehrte Kunde!

Der Elektro-Einbauherd ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

Zum Verpacken unserer Produkte verwenden wir umweltfreundliche Verpackungstoffe, die ohne Gefahr für die Umwelt wieder verarbeitet (rezykliert), entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialie entsprechend gekennzeichnet.

Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, sorgen Sie bitte für eine umweltgerechte Entsorgung und übergeben Sie es einer autorisierten Sammelstelle für Altgeräte.

Gebrauchsanweisung

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

Anschlußanweisung

Der Anschluß muß gemäß der Anschlußanleitung durchgeführt werden, die dem Gerät beigelegt ist, sowie gemäß den geltenden Bestimmungen und Normen. Der Anschluß darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

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

Wichtige Hinweise	4	Behebung von kleineren Störungen	10
Glaskeramikkochfeld		Hinweis	
Besondere Hinweise zum Glaskeramikkochfeld		Wichtig	
Technische Daten	5	Wichtige Hinweise	
Beschreibung des Geräts	5	Montage der schaumdichtung	
Bedienung der Kochbrenner	6	Maße des Ausschnitts der Einbau-Kochmulde	
Bedienung der Kochstellen		Einbau	
Wichtige Hinweise zu den Kochstellen		Anleitung zum Anschluß der Kochmulde an	
Zündung und Betrieb der Kochbrenner		das elektrische Versorgungsnetz	12
Kochgeschirr		Anleitung zum Anschluß der Kochmulde an	
Reinigung und Pflege	8	das Gasversorgungsnetz	13
Kochbrenner		Wichtige Hinweise	
Reinigung und Pflege von Glaskeramik-		Anschluß	
Oberflächen	8	Umstellung auf ein andere Gasart	
		Einstellelemente	
		Tabelle Düsen - Glaskeramik - Kochmulde	



Wichtige Hinweise

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluß an das Strom- und Gasversorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Bei Verwendung von Gasbrennern wird im Raum Wärme und Feuchtigkeit frei. Deswegen muß der Raum, in welchem der Gasherd aufgestellt ist, zusätzlich gelüftet werden. Es genügt, wenn Sie von Zeit zu Zeit das Fenster oder die Tür öffnen. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum intensiv betrieben wird, ist eine intensivere Belüftung notwendig (z.B. die Dunstabzugshaube einschalten).
- Benützen Sie die Brenner nicht, wenn das ausströmende Gas nicht mit stabiler Flamme brennt.
- Wenn Sie im Raum Gasgeruch bemerken, schließen Sie das Ventil der Gasflasche oder das Hauptventil der Gasversorgungsleitung und machen Sie alle Zündquellen aus (auch Zigaretten) und lüften Sie sofort den Raum. Schalten Sie keine elektrischen Geräte ein und rufen Sie einen Fachmann für Gasinstallationen an.
- Schließen Sie das Hauptventil auch, wenn Sie die Brenner über einen längeren Zeitraum nicht verwenden (Urlaub, u.ä.).
- Einzelne Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß (Umgebung der Kochstellen). Sorgen Sie dafür, daß sich Kinder nicht in der Nähe des Geräts aufhalten und machen Sie sie rechtzeitig auf die Verbrennungsgefahr aufmerksam.
- Überhitztes Fett kann sich rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Aufsicht zu.
- Die Kochstellen dürfen nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr verwendet werden.
- Das Gerät nicht zur Beheizung des Raumes benützen.
- Im Störfall sofort die Strom- und Gaszufuhr unterbrechen und den Kundendienst anrufen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruck-Heißdampfgerät gereinigt werden.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen ohne Aufsicht benutzen. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.

Glaskeramikkochfeld

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

Besondere Hinweise zum Glaskeramikkochfeld

- Das Glaskeramikkochfeld ist sehr beständig, jedoch nicht unzerbrechlich. Scharfe und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können sie beschädigen.
- Wenn auf der Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes Risse sichtbar sind, dürfen Sie es nicht mehr verwenden, weil die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. In diesem Fall schalten Sie sofort alle Kochzonen aus und trennen den Herd vom Stromnetz, indem Sie die Haussicherung herausdrehen oder die Hauptsicherung ausschalten. Rufen Sie bitte den technischen Kundendienst an.
- Sandkörner oder raue Topfböden aus Gußesien können Kratzer auf dem Dekor und der Glaskeramikplatte verursachen.
- Wenn Sie die Glaskeramikkochmulde als Abstellfläche benützen, kann sie beschädigt oder zerkratzt werden. Auf keinen Fall dürfen Sie auf den Kochzonen Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen, weil Schmelz- und Brandgefahr, sowie die Gefahr einer Beschädigung der Kochzonen besteht.
- Ein rotglühender Heizkörper kann auch, abhängig vom Blickwinkel, über die gekennzeichnete Kochzone strahlen.



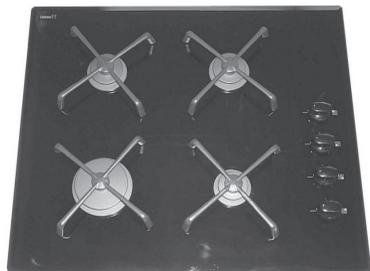
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf 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.

Technische Daten

Typ	PVK61S...
Abmessungen	
Höhe /Breite/Tiefe (mm)	41/600/530
Stromanschluß	AC 230 V
Betriebsspannung	AC 230 V, 50 Hz
Gaskochstellen	B = Großbrenner A = Normalbrenner A1 = Hilfsbrenner
Hinten links	1,75/A
Vorne links	3/B
Vorne rechts	1/A1
Hinten rechts	1,75/A
Kochbrenner gesamt (kW)	7,5
Die Umstellung auf Gas ist aus dem Aufkleber auf dem Typenschild ersichtlich.	
Anschlußstück an die Gasinstallation (rechts)	ISO 7-R1/2
Kategorie	D = I12 ELL3B/P AT = II H3B/P
Klasse	3

Beschreibung des Geräts

Die Herdoberfläche ist aus Glaskeramik mit Gaskochfeldern und Bedienungselementen (Knebel zur Bedienung der Kochfelder, bei einigen Modellen auch ein Gasanzünderknebel). Das hier beschriebene Gerät verfügt über vier Gas-Kochbrenner. Modellabhängig kann die Kochmulde auch mit drei Gas-Kochbrennern ausgestattet sein.



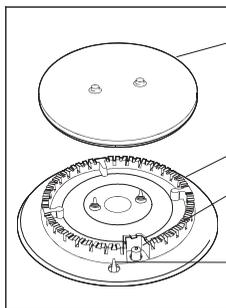
Bedienung der Kochbrenner

Bedienung der Kochstellen

Die Kochbrenner werden mit den an der Kochmulde angebrachten Bedienungsknöpfen bedient. Auf den Knöpfen sind die Leistungsstufen mit einer großen und einer kleinen Flamme symbolisiert. Drehen Sie den Bedienungsknopf über die Position der Großflamme bis zur Position der Kleinflamme und zurück. Die Betriebsposition befindet sich zwischen beiden Positionen.

Wichtige Hinweise zu den Kochstellen

- Verwenden Sie die Kochstellen nicht ohne aufgestellte Kochtöpfe und auch nicht zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie auf Sauberkeit der Kochstellen, weil Schmutz die Funktionstüchtigkeit derselben beeinträchtigen kann.
- Wenn Sie die Speise bräunen möchten, stellen Sie den Kochbrenner zuerst auf die höchste Kochstufe und kochen Sie danach mit kleinster Leistungsstufe fort.
- Achten Sie darauf, daß im Schnellkochtopf genug Flüssigkeit ist, weil wegen Verdampfung der Flüssigkeit und Überhitzung der Schnellkochtopf und der Herd beschädigt werden können.
- **Die Kochbrenner sind thermoelektrisch gesichert. Wenn die Flamme des Kochbrenners unkontrolliert ausgeht (übergekochte Speise, Zugluft u.ä.), schließt sich die Gaszufuhr automatisch. Die Möglichkeit, daß das Gas in den Raum entweichen kann ist ausgeschlossen.**
- **Wenn die Flamme von thermoelektrisch nicht gesicherten Gasbrennern erlischt, strömt das Gas in den Raum aus!**
- Setzen Sie den Deckel des Kochbrenners immer exakt auf den Brennerkelch. Achten Sie darauf, daß die Öffnungen auf dem Brennerkelch immer frei sind.

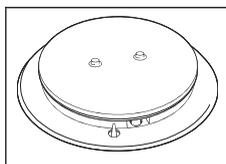


Brennerdeckel

Brennerkelch

Zündkerze (nur bei einigen Modellen)

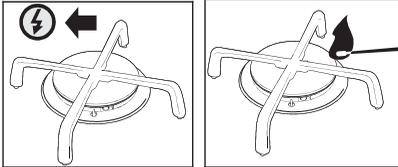
Thermoelement (nur bei einigen Modellen)



Richtig aufgesetzte Brennerteile

Zündung und Betrieb der Kochbrenner

Die Gasbrenner können mit einer elektrischen Zündkerze angezündet werden, die an jedem Gasbrenner eingebaut ist (nur bei einigen Modellen).



Einhändiges Anzünden (nur bei einigen Modellen)

Wenn Sie einen der Kochbrenner zünden möchten, drücken Sie bitte den zugehörigen Knebel des gewählten Kochbrenners und drehen Sie ihn auf die Position Großflamme . Die Funkenzündung der Zündkerze wird aktiviert und das Gas wird angezündet.

Wenn die elektrische Zündvorrichtung wegen Stromausfalls oder feuchter Zündkerzen nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder einem Gasanzünder zünden.

Beidhändiges Anzünden (nur bei einigen Modellen)

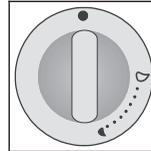
Wenn Sie einen Gaskochbrenner zünden möchten, drücken Sie bitte den zugehörigen Knebel des gewählten Kochbrenners und drehen Sie ihn auf die Position Großflamme . Drücken Sie ein paar Mal den Knebel der Zündvorrichtung. Es entsteht ein elektrischer Funke, der das ausströmende Gas anzündet.

Wenn die elektrische Zündvorrichtung wegen Stromausfalls oder feuchter Zündkerzen nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder einem Gasanzünder zünden.

- Halten Sie nach dem Zünden den Zündknopf noch etwa 10 Sek. gedrückt, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
- Stellen Sie danach die Größe der Flamme zwischen höchster und niedrigster Leistungsstufe ein.
- Einstellungen zwischen und empfehlen wir nicht, weil die Flamme in diesem Bereich nicht stabil ist und ausgehen kann.
- Wenn die Flamme ausgeht, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme auch nach 15 Sekunden nicht brennt, drehen Sie den Brenner auf AUS und warten Sie mindestens 1 Minute. Wiederholen Sie den Zündvorgang nach Ablauf der Wartezeit.

- Wenn die Flamme ausgeht – egal aus welchem Grund – stellen Sie den Brenner auf AUS und warten Sie vor dem erneuten Zündversuch mindestens 1 Minute.
- Zum Ausschalten des Brenners drehen Sie den Bedienungsknopf nach rechts auf die Position (AUS).

- Der Gashahn ist geschlossen
- Höchste Leistungsstufe
- Niedrigste Leistungsstufe



Um kleinere Kochtöpfe sicher auf den Rost zu stellen, können Sie auf den Hilfsbrenner den beigelegten kleinen Auflagerost stellen.

Kochgeschirr

Richtig gewähltes Kochgeschirr gewährleistet optimale Kochzeiten und Gasverbrauch. Am wichtigsten ist dabei der Durchmesser des Kochtopfes.

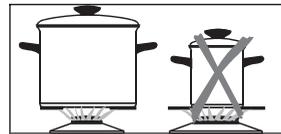
Flammen, die über den Rand des **zu kleinen Kochtopfes** brennen, beschädigen den Kochtopf und erhöhen den Gasverbrauch.

Zum Brennen benötigt das Gas auch Luft, welche es bei einem **zu großen Kochtopf** nicht in ausreichender Menge bekommt, der Nutzungsgrad der Verbrennung ist daher geringer.

Auflagerost (nur bei einigen Modellen)

Verwenden Sie den Auflagerost, wenn Sie in einem Kochtopf mit einem kleineren Durchmesser kochen. Legen Sie ihn auf den Rost über dem Hilfsbrenner

Brennerart	Durchmesser des Kochtopfes
Großbrenner (3kW)	220-260 mm
Normalbrenner (1,75 kW)	180-220 mm
Hilfsbrenner (1 kW)	120-180 mm



Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser, flüssigem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel und spitzen Gegenstände. Eingebraunte 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 dünnsschichtig 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 nicht zum Reinigen von Aluminiumoberflächen verwendet werden.

Kochbrenner

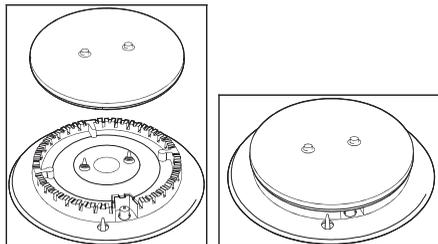
Zum Reinigen der Roste der Gaskochstellen, der Kochfläche und der Brenner Teile verwenden Sie heißes Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel.

Das Thermoelement und die Zündkerze reinigen Sie mit einer weichen Bürste. Diese Teile müs-

en tadellos sauber sein, damit eine einwandfreie Funktion gewährleistet ist.

Reinigen Sie den Brennerkelch und den Brennerdeckel. Achten Sie besonders darauf, daß die Austrittsöffnungen auf dem Brennerkelch frei sind.

Nach dem Reinigen alle Teile gut abtrocknen und wieder exakt auf ihren Platz aufsetzen. **Schief liegende Brenner Teile erschweren das Zünden der Brenner.**



Hinweis: Die Brennerdeckel sind in schwarzer Farbe emailliert. Wegen hoher Temperaturen können Farbänderungen nicht vermieden werden, das wirkt sich jedoch nicht auf die Funktionsfähigkeit der Brenner aus.

Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

Reinigen Sie die **abgekühlte Glaskeramik-Oberfläche** nach jedem Gebrauch, da sonst beim nächsten Gebrauch auch der kleinste Schmutz auf der heißen Fläche anbrennen kann. **Verwenden Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramik-Oberfläche Spezialpflegemittel,**

welche auf der Glaskeramikplatte einen schmutzabweisenden Film bilden.

Entfernen Sie **vor jedem Gebrauch** des Kochfeldes Staub und eventuelle Fremdkörper, die beim Verschieben des Geschirrs die Keramikoberfläche zerkratzen könnten (Abb. 1), von der Glaskeramikplatte und den Kochtopfböden. **Achtung!** Mit Stahlwolle, Reinigungspads und scheuernden Reinigungsmitteln kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzt werden. Ebenso kann sie durch Verwendung von aggressiven Reinigungssprays und ungeeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden (Abb. 1 und 2) **Das Ziermuster** auf der Glaskeramikoberfläche kann durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder grober bzw. beschädigter Kochtopfböden abgenutzt werden (Abb. 2). **Entfernen Sie kleinere Verunreinigungen** mit einem weichen feuchten Tuch und reiben Sie danach die Oberfläche trocken (Abb. 3). **Wasserflecken** können Sie mit einer milden Essiglösung entfernen, mit welcher Sie jedoch nicht den Kochfeldrahmen abwischen sollten (nur bei einigen Modellen), weil dieser dadurch seinen Glanz verlieren kann. Sie dürfen zum Reinigen der Glaskeramik-Oberfläche keine aggressiven Reinigungssprays und Kalkentfernungsmittel benutzen (Abb. 3). **Stärkere Verschmutzungen** können Sie mit Spezialreinigungsmitteln für Glaskeramikflächen reinigen. Beachten Sie dabei bitte die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers.

Passen Sie auf, daß das Reinigungsmittel nach dem Gebrauch gründlich von der Glaskeramikplatte entfernt wird, weil Reinigungsmittelrückstände beim Erhitzen der Kochzonen die Glaskeramik-Oberfläche beschädigen können (Abb. 3). Entfernen Sie **hartnäckigen und festgebrannten Schmutz** mit einem Schaber. Passen Sie dabei auf, daß der Kunststoffgriff des Schabers nicht in Kontakt mit der heißen Kochzone kommt (Abb. 4). Seien Sie beim Gebrauch des Schabers vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen!

Zucker und zuckerhaltige Speisen können dauerhaften Schaden auf der Glaskeramik-Oberfläche anrichten (Abb. 5), deswegen müssen Zucker und Süßspeisen sofort von der Glaskeramik-Oberfläche entfernt werden, während sie noch heiß ist (Abb. 4).

Farbveränderungen der Glaskeramikplatte üben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche aus. Sie sind meistens Folge von angebrannten Speiseresten bzw. werden sie durch Kochtopfböden verursacht (z.B. Aluminium- oder Kupfertöpfe) und können nur sehr schwer oder gar nicht entfernt werden.

Achtung! Alle oben angeführten Mängel sind vor allem von ästhetischem Charakter und beeinflussen nicht direkt die Funktionalität des Geräts. Die Beseitigung solcher Mängel ist nicht Gegenstand der Garantie.

Behebung von kleineren Störungen

Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden. Unfachmännische Reparaturen können eine ernste Gefahr für den Benutzer darstellen. Vor Beginn der Reparatur muß das Gerät unbedingt aus dem elektrischen Versorgungsnetz ausgeschaltet werden und zwar mit Herausdrehen der Sicherung oder Herausziehen des Anschlußkabels aus der Steckdose. Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen des Geräts können einen elektrischen Schlag und Kurzschluß verursachen, deswegen führen Sie diese bitte nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten nur dem Fachmann bzw. dem Kundendienst.

Wichtig

Der Besuch des Kundendienstes während der Garantiezeit **ist nicht kostenlos**, wenn das Gerät wegen **falscher Bedienung** nicht funktioniert. **Bewahren Sie Gebrauchsanleitung so auf, daß sie immer griffbereit ist und wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie bitte die Gebrauchsanleitung mit.** Im nachfolgenden Text finden Sie Ratschläge hinsichtlich der Beseitigung von Störungen.

Hinweis

Bei kleineren Funktionsstörungen des Geräts überprüfen Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Was ist passiert...	Mögliche Ursache	Beseitigung der Störung
... wenn die Brenner ungleichmäßig brennen?	Die Flamme ist wegen falscher Gaseinstellung ungleichmäßig.	Die Gaseinstellung vom Fachmann überprüfen lassen!
... wenn sich die Flamme der Brenner plötzlich verändert?	Falsch aufgestellte Brennerteile.	Die Brennerteile richtig aufstellen!
... wenn zum Zünden der Brenner der Druckschalter der Funkenzündung länger gedrückt gehalten werden muß?	Falsch aufgestellte Brennerteile	Die Brennerteile richtig aufstellen!
... wenn die Flamme nach dem Zünden ausgeht?	Zu kurzes Drücken des Druckschalters der Funkenzündung. Zu sanftes Drücken des Druckschalters der Funkenzündung.	Den Druckschalter etwas länger gedrückt halten. Vor dem Auslassen den Druckschalter noch einmal kräftig drücken.
... wenn der Rost in der Umgebung des Brenners seine Farbe verändert hat?	Normale Erscheinung wegen hoher Temperaturen.	Den Rost mit einem Metallpflegemittel reinigen.
... wenn die elektrische Funktion gestört ist?	Die Sicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten und wechseln Sie diese aus, wenn sie defekt ist.
... wenn die elektrische Funkenzündung der Brenner nicht mehr funktioniert?	Speise- oder Renignerreste befinden sich zwischen Zündkerze und Brenner.	Reinigen Sie sorgfältig die Öffnung zwischen Zündkerze und Brenner.
... wenn die Brennerdeckel unansehnlich sind?	Übliche Verunreinigung.	Reinigen Sie die Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel.

Einbauanleitung

Wichtige Hinweise

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluß an das Strom- und Gasversorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelelements müssen mit wärmebeständigen Klebern verarbeitet sein (100 °C), sonst kannes wegen Temperaturunbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) geeignet.
- Der Einbauherd muß nach Beendigung der Montage so eingebaut werden, daß ein Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten möglich ist.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert werden, daß sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Die Entfernung zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Die Mindestentfernung beträgt 650 mm.
- Die Mindestentfernung zwischen Geräterand und dem benachbarten hohen Küchenelement beträgt 100 mm.
- Die Verwendung von Abschlußleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist zulässig, wenn ein Mindestabstand freigelassen wird, der auf den Einbauskizzen gekennzeichnet ist.
- Der Mindestabstand zwischen Einbau-Kochmulde und Hinterwand ist auf der Montage-Skizze gekennzeichnet.
- Die Einbau-Kochmulde kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Wenn sich im Küchenschrank-Element unterhalb des Kochfeldes eine Schublade befindet, ist dazwischen eine zusätzliche horizontale Sperre mit einer Höhe von 6 cm vorzusehen.

Montage der schaumdichtung

Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

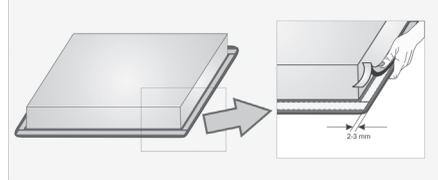
Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,

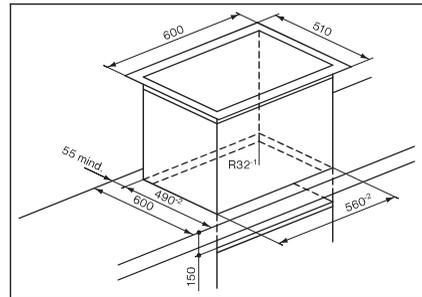
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glasoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!

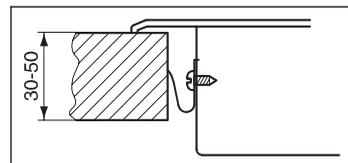


Maße des Ausschnitts der Einbau-Kochmulde



Einbau

- Die Arbeitsplatte muß vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen fachgerecht schützen.
- Die beigelegten Befestigungselemente (4) mit den beigelegten Schrauben (4) auf die Vorder- und Hinterseite der Kochmulde auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt festschrauben.
- Die Kochmulde an die Strom- und Gaszufuhr anschließen (siehe Anleitung für Strom- und Gasanschluß).
- Die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung legen und von oben kräftig auf die Arbeitsplatte drücken.
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.



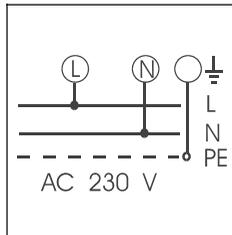
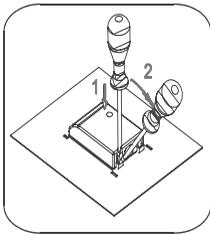
Anleitung zum Anschluß der Kochmulde an das elektrische Versorgungsnetz

Öffnen Sie die Anschlußklemme mit einem Schraubenzieher und drücken Sie sie leicht hinunter.

Der Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz darf nur vom Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden!

Bei unsachgemäßem Anschluß können Geräteteile beschädigt werden. In einem solchen Falle verfällt Ihr Garantieanspruch!

Vor dem Anschluß muß überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, der tatsächlichen Spannung des elektrischen Versorgungsnetzes entspricht. Die Anschlussspannung des Herdes (230 V gegen N) muß der Fachmann mit einem Meßgerät überprüfen!



- Das Anschlusskabel auf der Hinterseite des Geräts so verlegen, daß es die Hinterwand des Geräts nicht berührt, weil diese während des Betriebs heiß wird.
- Zum Anschließen des Herdes können Anschlusskabel aus Gummi (vom Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter), PVC-isolierte (vom Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder andere gleichwertige oder Kabel von höherer Qualität verwendet werden.
- Eine Verlängerung darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann oder Kundendienst gemacht werden.
- Reparaturen an spannungsführenden Teilen dürfen nur von einem Elektrofachmann durchgeführt werden. Im Störfall rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Anleitung zum Anschluß der Kochmulde an das Gasversorgungsnetz

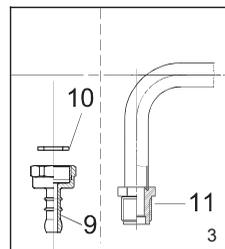
Wichtige Hinweise

- Dieses Gerät muß gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen werden und darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Vor Anschluß bzw. Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung durch.
- Vor Aufstellung und Anschluß des Geräts prüfen Sie bitte, ob die örtlichen Anschlußvorschriften (Gasart und Gasdruck), sowie die Einstellung des Geräts übereinstimmen.
- Die Einstellung dieses Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht zum Anschluß an rauchabführende Anlagen (Schornstein) geeignet. Das Gerät muß gemäß den gültigen Anschlußvorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit muß den entsprechenden Lüftungsanforderungen gewidmet werden.

Anschluß

- Die Kochmulde ist auf der unteren Seite mit einem Anschlussstück für Gas mit Außengewinde ISO 228-G1/2 ausgestattet.
- Während des Anschließens das Winkelstück R 1/2 festhalten, damit es sich nicht verdreht.
- Zum Abdichten der Anschlußverbindungen Metall- bzw. Nichtmetalldichtungen verwenden. Die Dichtungen sind nur zur einmaligen Abdichtung verwendbar.
- Bei Metalldichtungen ist zum Erreichen einer guten Verbindung ein Drehmoment zum Festschrauben der Muttern von 30 Nm, bei Nichtmetalldichtungen ein Drehmoment von 18 Nm erforderlich.
- Schließen Sie das Gerät an den Flüssiggasanschluß mit einem attestierten Sicherheitsschlauch an. Der Schlauch darf die untere Seite der Kochmulde bzw. die Backofendecke nicht berühren.
- Das Gerät gemäß den Vorschriften des örtlichen Gasversorgungswerks an das Gasversorgungsnetz anschließen.
- **Wichtig:** Nach dem Anschluß des Herdes an das Gasversorgungsnetz unbedingt alle Verbindungen auf Dichtheit prüfen.

Flüssiggasanschluß (Zeichnung 3)



- 9 Rohransatz für Flüssiggas
- 10 Dichtung
- 11 Anschluß ISO7-R1/2

Umstellung auf ein andere Gasart

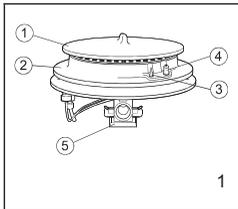
- Vor der Umstellung auf eine andere Gasart muß die Kochmulde nicht aus der Arbeitsplatte herausgenommen werden.
- Vor der Umstellung auf eine andere Gasart schalten Sie das Gerät aus dem elektrischen Versorgungsnetz aus und schließen Sie die Gaszufuhr.
- Tauschen Sie die bestehenden Düsen mit der aktuellen Nennwärmebelastung gegen entsprechende Düsen für die neue Gasart (siehe Tabelle).
- Drehen Sie die Einstellschraube für minimale Wärmebelastung bei Umstellung auf Flüssiggas bis zum Anschlag zu, um die minimale Wärmebelastung zu erhalten. Wenn die Brenner auf Flüssiggas Propan/Butan umgestellt werden sollen, muß die Einstellschraube für die minimale Wärmebelastung bis zum Anschlag zuge dreht werden.
- Drehen Sie die Einstellschraube für minimale Wärmebelastung bei Umstellung auf Erdgas auf, um die minimale Wärmebelastung zu erhalten, jedoch nicht mehr als 1,5 Umdrehungen.

Gashahn (Zeichnung 2)

Einstellschraube für minimale Wärmebelastung



Kochbrenner (Zeichnung 1)



- 1 Deckel des Brennerkelches
- 2 Brennerkelch mit Deckelträger des Brenners
- 3 Thermoelement (nur bei einigen Modellen)
- 4 Zündkerze
- 5 Düse

Einstellelemente

- Um die Einstellelemente zu erreichen:
- Nehmen Sie den Trägerrost und die Brennerdeckel mit dem Brennerkelch herunter.
 - Beim Doppelbrenner sind die Einstellelemente hinter dem Schutzplättchen der Hauptdüse zugänglich.
 - Ziehen Sie die Bedienungsknöpfe zusammen mit den Dichtungen ab.

Tabelle Düsen - Glaskeramik - Kochmulde

Gasart Wobbezahl		Hilfsbrenner		Normalbrenner		Starkbrenner	
		max	min	max	min	max	min
Erdgas H, p=20mbar Wo=45,7+54,7 MJ/m ³	Nennwärmebelastung(kW)	1	0,32	1,75	0,45	3	0,75
	Gasverbrauch (l/h)	95,21	30,47	166,62	42,85	285,64	71,41
	Düsenkennzeichnung	72	•	97	•	115	•
	Düsen-Ident.Nr	690771		690772		690773	
Erdgas L Erdgas LL p=20 mbar Wo=39,1+44,8 MJ/m ³	Nennwärmebelastung(kW)	1	0,32	1,75	0,45	3	0,75
	Gasverbrauch (l/h)	110,71	35,43	193,75	49,82	332,14	83,04
	Düsenkennzeichnung	77	•	100	•	134	•
	Düsen-Ident.Nr	690786		690787		690788	
Flüssiggas3B/P p=50 mbar Wo=72,9+87,3 MJ/m ³	Nennwärmebelastung(kW)	1	0,32	1,75	0,45	3	0,75
	Gasverbrauch (g/h)	72,71	23,27	127,24	32,72	218,12	54,53
	Düsenkennzeichnung	43	25/20	58	29/25	75	37/31
	Düsen-Ident.Nr	690774		690775		690776	

- Es sind Regulierschrauben für Flüssiggas eingebaut. Bei Verwendung von Erdgas (Stadtgas) die Regulierschrauben auf den geforderten Durchfluß einstellen (max. um 1,5 Umdrehungen vom Anschlag aufschrauben).

** Die Brennerleistungen sind unter Berücksichtigung des oberen kalorischen Wertes des Gases Hs angegeben.

Hinweis: Diese Arbeiten dürfen nur von einem vom Gasversorgungswerk zugelassenen Fachmann bzw. von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden!

ÄNDERUNGEN, WELCHE DIE FUNKTION DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN, BLEIBEN VORBEHALTEN.