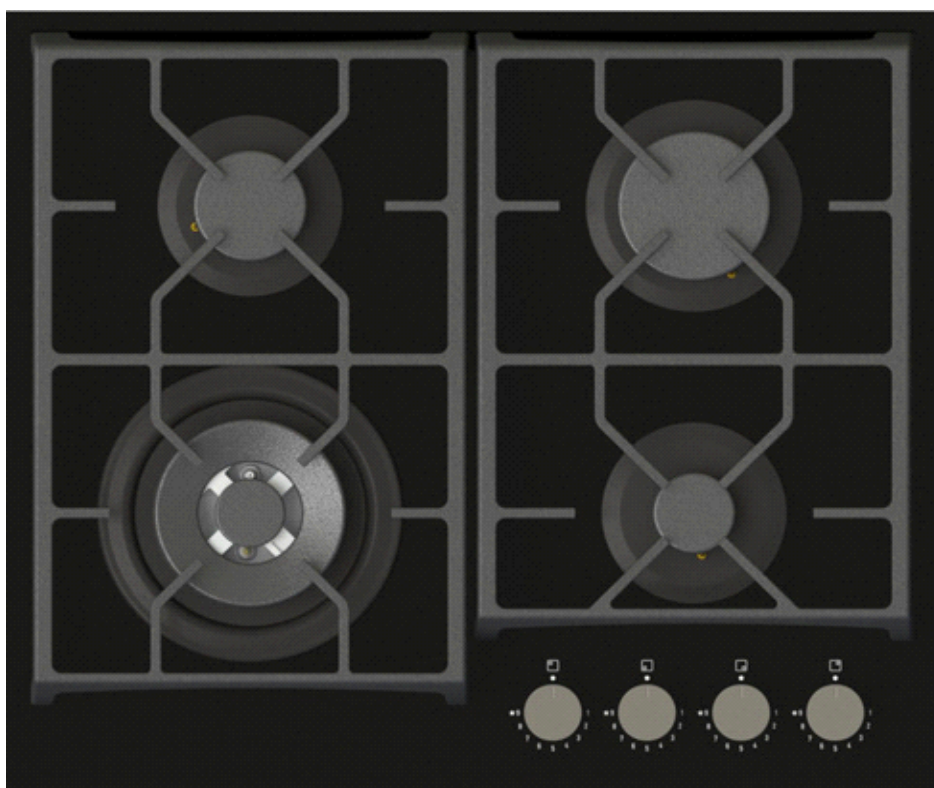


INSTRUKCJA OBSŁUGI
PŁYTY GAZOWEJ
KGH 6434 T CI B
KGH 7534 T CI B



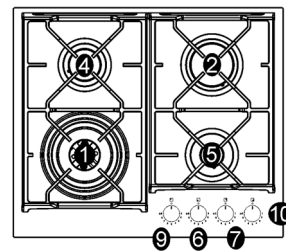
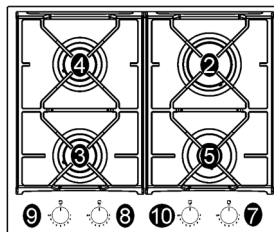
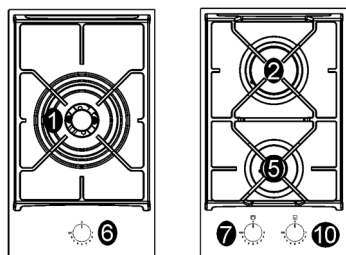
www.kernau.com

KERNAU

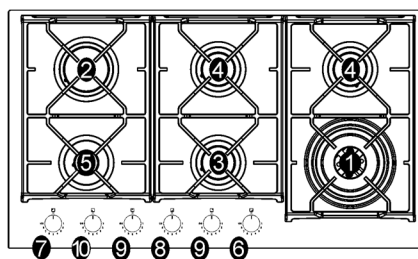
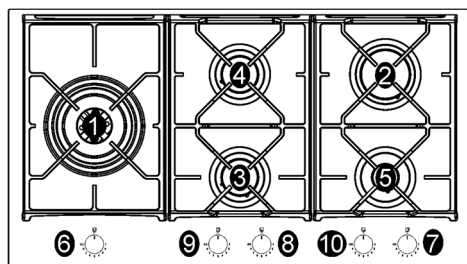
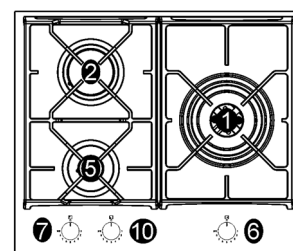
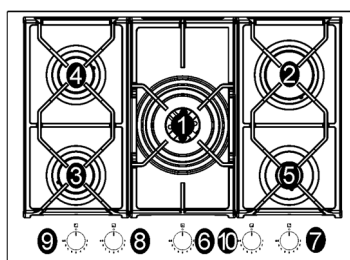
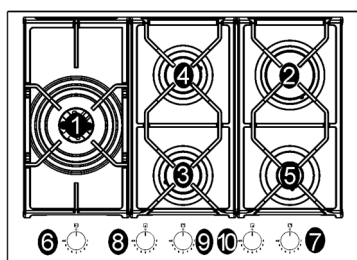
04169PI - 11.02.2021 - Rev 0

OPIS PŁYT KUCHENNYCH

KGH 6434 T CI B



KGH 7534 T CI B



1. Palnik Ultra Szybki (*DCC AFB)
2. Palnik szybkogotujący
3. Palnik średni zredukowany
4. Palnik średni
5. Palnik pomocniczy
7. Pokrętko palnika nr. 1
8. Pokrętko palnika nr. 2
9. Pokrętko palnika nr. 3
10. Pokrętko palnika nr. 4
11. Pokrętko palnika nr. 5

- o mocy 4000 W
- o mocy 2800 W
- o mocy 1400 W
- o mocy 1750 W
- o mocy 1000 W

*DCC AFB = Powietrze z dołu.

UWAGA!

Płyta została wyposażona w zabezpieczenie przeciwwyływowe, które podnosi bezpieczeństwo użytkowania.

W momencie zgaśnięcia płomienia w palniku, zostaje automatycznie odcięty dopływ gazu do palnika. Ponowne uruchomienie płyty następuje po ponownym zapaleniu palnika.

UWAGA!

Zachować szczególną ostrożność – ryzyko poparzenia! Dzieciom poniżej 8. roku życia nie pozwolić zbliżyć się do urządzenia, o ile nie pozostają pod nadzorem. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem. Nie pozwolić dzieciom manipulować przy urządzeniu. Bez nadzoru osoby odpowiedzialnej dzieci nie powinny użytkować ani czyścić urządzenia.

Niniejsza płyta kuchenna jest przeznaczona wyłącznie do gotowania / przygotowywania posiłków: jakiegokolwiek inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe i niebezpieczne.

UWAGA:

W przypadku uszkodzenia szkła płyty grzewczej:

- ***wyłączyć natychmiast wszystkie palniki i elektryczne elementy grzewcze, następnie odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia,***
- ***nie dotykać powierzchni urządzenia,***
- ***nie używać urządzenia.***

OBSŁUGA

1) PALNIKI

Na powierzchni płyty nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, na którym przedstawiono, który palnik jest obsługiwany przez dane pokrętło. Po odkręceniu zaworu instalacji gazowej lub butli gazowej, palnik można zapalić w sposób następujący:

- Zapalanie elektryczne - automatyczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętło, ustawiając je w pozycji *Maksimum* ✧ (pozycja 9, rys. 1), następnie docisnąć pokrętło. Płytę wyposażono w pokrętła o 9-stopniowej wielkości płomienia: z każdym kliknięciem płomień zmniejsza się, pozycja 1 to najmniejszy płomień.

- Zapalanie palników z zabezpieczeniem przeciwwyływowym gazu

Pokrętło palnika z zabezpieczeniem przeciwwyływowym gazu należy przekręcić w lewo, ustawiając je w pozycji *Maksimum* ✧ (pozycja 9, rys. 1) aż zatrzyma się. Gdy palnik zapali się, przez ok. 10 sek. przytrzymać wciśnięte pokrętło. Następnie postępować zgodnie z opisanymi wyżej wskazówkami.

W razie przypadkowego zgaszenia płomienia należy ustawić pokrętło w pozycji wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

JAK KORZYSTAĆ Z PALNIKÓW

Chcąc uzyskać najlepsze wyniki przy jak najniższym zużyciu gazu, należy pamiętać o poniższych wskazówkach:

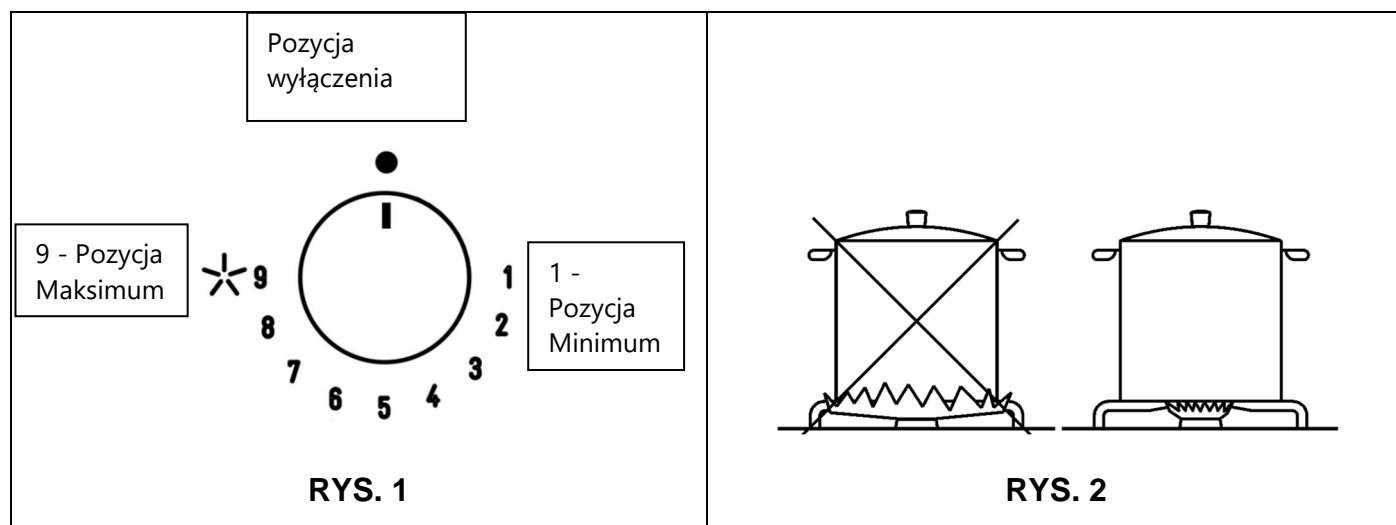
- do każdego palnika stosować odpowiednie garnki (patrz tabela poniżej i rys. 2).
- Po doprowadzeniu do wrzenia ustawić pokrętło w pozycji *Minimum* (pozycja 1, rys. 1).
- Korzystać z garnków z pokrywą.
- Używać garnków i patelni o płaskiej podstawie.

Palnik	Ø Garnka (cm)
Palnik trzykoronowy	24 ÷ 26
Palnik szybkogotujący	20 ÷ 22
Palnik Średni zredukowany	16 ÷ 18
Palnik Średni	16 ÷ 18
Palnik pomocniczy	10 ÷ 14

OBSŁUGA

ZALECENIA:

- zapalenie palników z zabezpieczeniem przeciwwyływowym gazu jest możliwe tylko wtedy, gdy pokrętko ustawione jest w pozycji Maksimum (9 duży płomień, rys. 1).
- W przypadku braku prądu można zapalić palniki przy pomocy zapalek lub zapalniczki.
- Podczas korzystania z palników nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru i należy zwrócić uwagę, aby w pobliżu urządzenia nie przebywały dzieci. Przede wszystkim należy upewnić się, czy rączki garnków są ustawione w sposób właściwy. Prosimy zwrócić uwagę na potrawy zawierające olej lub inne tłuszcze – są łatwopalne.
- Nie zezwala się używania tego urządzenia osobom (także dzieciom) o zmniejszonych możliwościach fizycznych i mentalnych, lub nie posiadających doświadczenia w używaniu oprzyrządowania elektrycznego chyba, że zostały przeszkolone przez osoby doświadczone i odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być kontrolowane aby mieć pewność, że nie bawią się tym urządzeniem.
- Kiedy kuchnia jest włączona, nie wolno w jej pobliżu stosować sprayów.
- Nie należy przesuwać garnków po szklanej powierzchni płyty podpalnikowej, gdyż można ją porysować.
- Jeśli płyta kuchenna wyposażona jest w pokrywę, przed otwarciem jej, należy usunąć wszelkie resztki jedzenia rozsypane na jej powierzchni. W przypadku gdy urządzenie wyposażone będzie w szklaną pokrywę, to może ona pęknąć jeśli się rozgrzeje. Wyłączyć i schłodzić wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy.
- Garnki nie powinny wystawać poza powierzchnię płyty grzejnej.

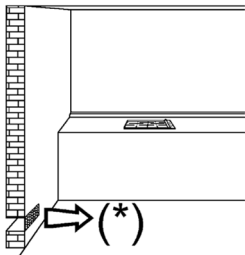
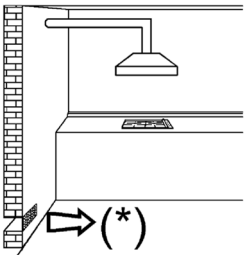
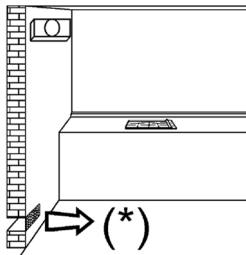


OBSŁUGA

Uwaga:

- podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowane zostało urządzenie powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno – wywiewną np. grawitacyjną (rys. 3).
- **UWAGA!** W przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej pomieszczenie musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowane przepisami Prawa Budowlanego (rys. 4 i 5).
- Przy intensywnym i długim wykorzystywaniu urządzenia, powinno się również korzystać z dodatkowych metod wentylacji.
- Nie podejmować prób zmiany charakterystyki technicznej produktu, ponieważ mogą być one niebezpieczne.
- W przypadku decyzji o zaprzestaniu użytkowania niniejszego urządzenia (lub wymianie starego modelu), przed oddaniem go do punktu utylizacji, zaleca się wyłączenie z eksploatacji w sposób określony w aktualnie obowiązujących przepisach w sprawie ochrony zdrowia i środowiska, a także zabezpieczenie części niebezpiecznych, w szczególności dla dzieci, które mogłyby wykorzystać nieużywane urządzenie do zabawy.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami.
- Nie używać urządzenia będąc boso.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego, błędnego i nierozsądnego użycia.
- Podczas pracy kuchenki i bezpośrednio po jej zakończeniu niektóre części kuchenki nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur – unikać ich dotykania.
- Po skorzystaniu z kuchenki należy upewnić się, że pokrętła znajdują się w pozycji zamkniętej, a także zakręcić główny kurek doprowadzający gaz lub kurek butli.
- W przypadku nieprawidłowej pracy kurków gazowych należy skontaktować się z Obsługą Klienta.

Podczas gotowania elementy płyty nagrzewają się do wysokich temperatur: trzymać dzieci z dala od urządzenia.

(*) WLOT POWIETRZA: PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI (rozdział 5 i 6)		
		
RYS. 3	RYS. 4	RYS. 5

CZYSZCZENIE

UWAGA:

przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zakręcić dopływ gazu.

2) PŁYTA PODPALNIKOWA

Okresowo myć gorącą płytę, emaliowane ruszty, emaliowane pokrywy palników "A", "B" i "C" oraz korony palników "T" (patrz rys. 6 - 6/A) w letniej wodzie z mydłem. Należy także czyścić zapalacz iskrowy "AC" oraz zabezpieczenie przeciwwywłypowe gazu "TC" (patrz rys. 6). Wyczyścić je delikatnie za pomocą pędzelka nylonowego jak pokazano na rysunku (patrz rys. 6/B) i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Nie myć w zmywarce. Czyścić elementy płyty kuchennej, gdy już ostygły. Unikać trwałego oddziaływania na powierzchnie emaliowane octu, kawy, słonej wody, soku cytrynowego oraz pomidorowego – ryzyko odbarwienia emalii. Nie należy czyścić za pomocą metalowych gąbek ściernych, środków ściernych w proszku lub żrących aerozoli.

UWAGI:

Przed zamontowaniem wyczyszczonych elementów płyty kuchennej:

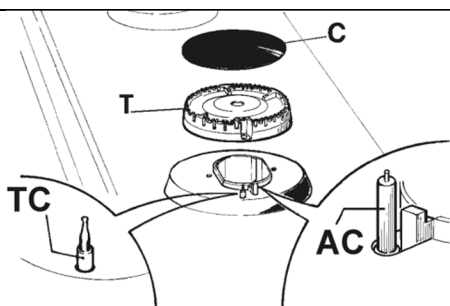
- Upewnić się, czy otwory korony palnika „T” (rys. 6) są drożne.
- Sprawdzić, czy emaliowane pokrywy palników „A-B-C” (rys. 6 – 6/A) zostały prawidłowo / stabilnie zamocowane.

- Uchwyt na kubek musi być umieszczony w specjalnych kołkach centrujących (lub na profilu aluminiowym, jeśli występuje). Weryfikacja doskonałej stabilności.

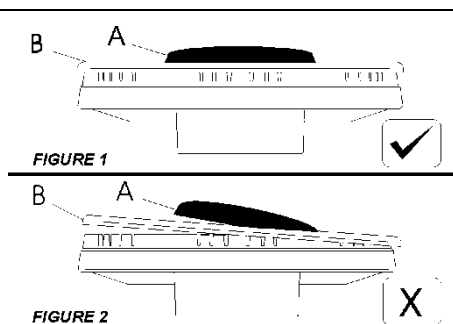
- Sprawdzić, czy zawory otwierają i zamykają się z łatwością. W przeciwnym wypadku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

- Nie zaleca się czyścić płyty kuchennej za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.

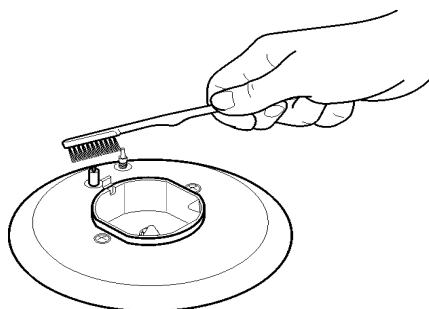
Uwaga: stałe użytkowanie może powodować, zmiany oryginalnego zabarwienia palników wskutek działania wysokiej temperatury.



RYS. 6



RYS. 6/A



RYS. 6/B

INSTALACJA

INFORMACJE TECHNICZNE PRZEZNACZONE DLA OSÓB WYKONUJĄCYCH INSTALACJĘ
Instalacja, wszelkie czynności regulacyjne, zmiany oraz czynności konserwacyjne wymienione w tej części powinny być wykonywane wyłącznie przez osoby do tego uprawnione.

Całość urządzenia należy prawidłowo zainstalować, zgodnie z obowiązującymi przepisami i instrukcjami producenta.

Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia osób i zwierząt oraz uszkodzenie mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Podczas eksploatacji płyty jej zabezpieczenia oraz automatyczne przyrządy regulacyjne mogą być poddawane modyfikacjom wyłącznie przez producenta lub autoryzowanego sprzedawcę.

3) MONTAŻ PŁYTY W BLACIE KUCHENNYM

Po rozpakowaniu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części będących luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest kompletne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i zwrócić się do specjalisty.

Części opakowania (karton, worki plastikowe, styropian, gwoździe...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.

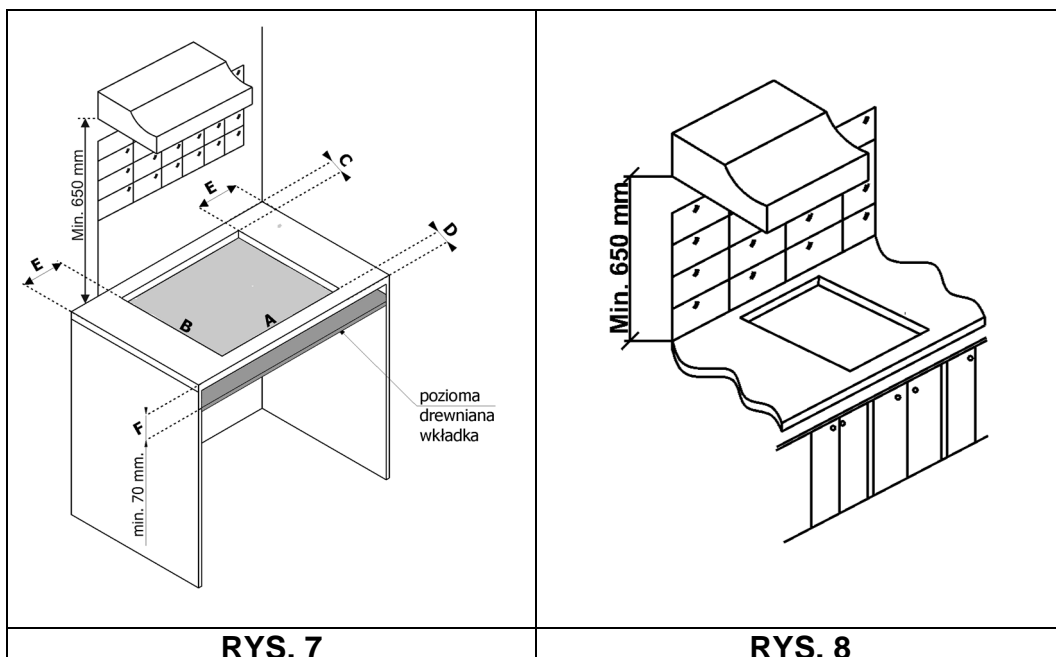
Należy wyciąć w blacie kuchennym prostokątny otwór do założenia płyty o wymiarach wskazanych na rys. 7 - 8, zachowując konieczny odstęp od obiektów sąsiadujących.

Urządzenie sklasyfikowano w klasie 3., dlatego podlega ono wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

UWAGA:

nie opierać szkła bezpośrednio na szafce; na szafce ma się opierać spód płyty grzejnej.

WAŻNE: w celu zapewnienia prawidłowej instalacji, regulacji kuchenki lub umożliwienia pracy innych urządzeń gazowych wymagane jest skorzystanie z usług WYKWALIFIKOWANEGO INSTALATORA: nieprzestrzeganie niniejszej zasady powoduje utratę gwarancji.



ODLEGŁOŚCI JAKIE NALEŻY ZACHOWAĆ
(podane w mm)

MOD:	TYP MONTAŻU	A	B	C	D	E	F
	B	280	490	55	55	160	70 min.
KGH 6434 T CI B	A	570	480	60	60	165	70 min.
KGH 7534 T CI B	A	570	480	60	60	165	70 min.
	A	850	480	60	60	65	70 min.

4) MOCOWANIE PŁYTY **TYP MONTAŻU: A**

Płyta została wyposażona w specjalną uszczelkę, zapobiegającą przedostawaniu się płynów pod płytę.

Aby założyć prawidłowo uszczelkę, należy dokładnie wykonać poniższe zalecenia:

- zdjąć wszystkie ruchome części z płyty.
- Przeciąć uszczelkę na 4 części odpowiadające długościom krawędzi płyty.
- Odwrócić płytę, ułożyć odpowiednio uszczelkę „E” częścią klejącą pod krawędzią płyty (rys. 9), tak aby zewnętrzna strona uszczelki idealnie dotykała zewnętrznej krawędzi płyty. Końcówki pasków uszczelki należy ułożyć w taki sposób, aby stykały się z sobą, lecz nie nachodziły na siebie.
- Docisnąć uszczelkę do szkła płyty tak, aby przywierała do niej na całej powierzchni jednakowo.
- Umieścić zaczepy mocujące w odpowiednich pozycjach. Użyć otworu nr 1 jako odniesienia dla zaczepów bocznych (rys. 9) oraz otworu nr 2 jako odniesienia dla zaczepów tylnych (rys. 10).
- Przymocować zaczepy "G" za pomocą wkrętów "F" (rys. 9/A - zaczepy boczne, rys. 10/A - zaczepy tylne).
- Włożyć płytę do otworu montażowego i docisnąć w dół, by prawidłowo zatrzaskać zaczepy (rys. 10/A zaczepy boczne, rys. 10/B zaczepy tylne).

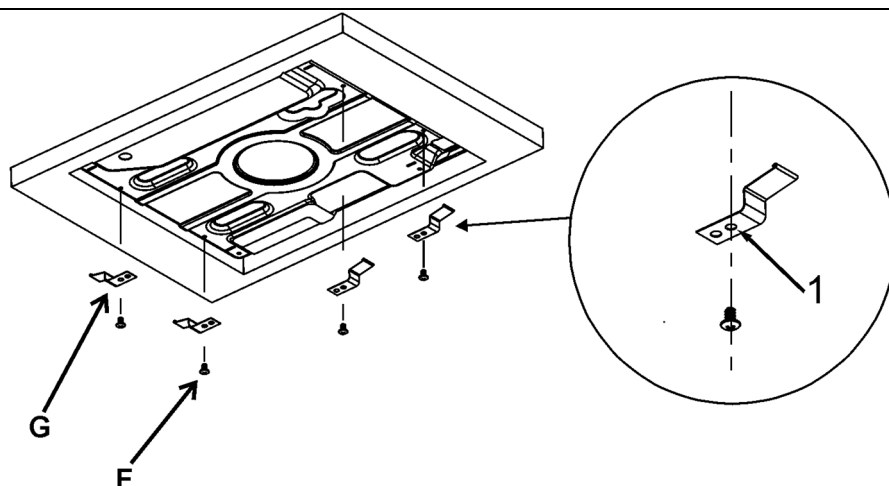
Patrz strona 12.

- Aby uniknąć jakichkolwiek nieprawidłowości w funkcjonowaniu płyty, należy pod płytą zamontowaną w blacie umieścić panel drewniany (separator) w odległości 70 mm od górnej części płyty i przykręcić go za pomocą śrub (rys. 7). Panel musi być tak zamontowany, aby w każdym momencie można było go usunąć i dokonać interwencji na płycie.

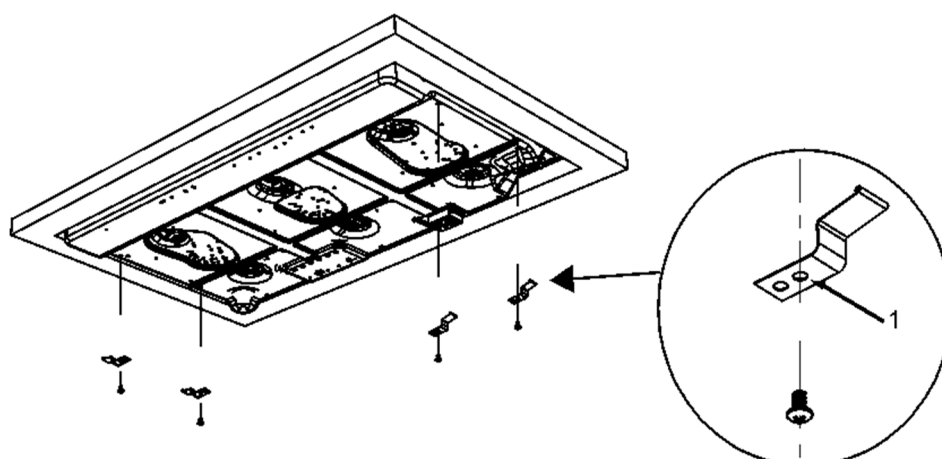
TYP MONTAŻU A: zaczepy boczne - chromowane

Model:

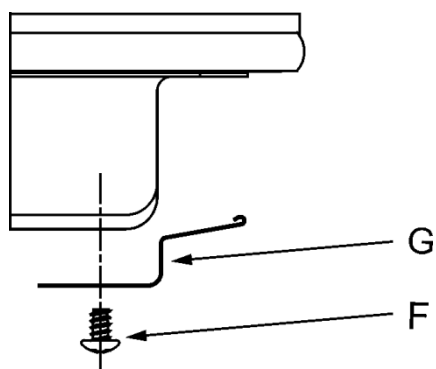
KGH 6434 T CI B
KGH 7534 T CI B



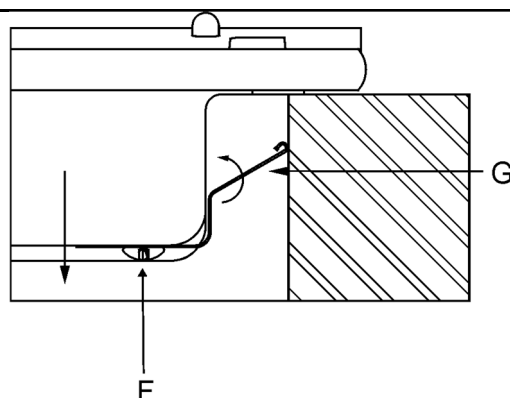
Model: 90 cm



rys. 9



Rys. 9/A

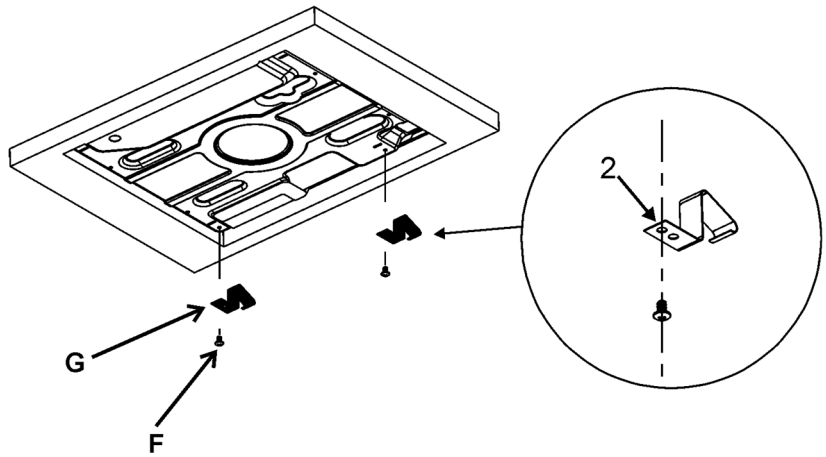


Rys. 9/B

TYP MONTAŻU A: zaczepy tylne – czarne

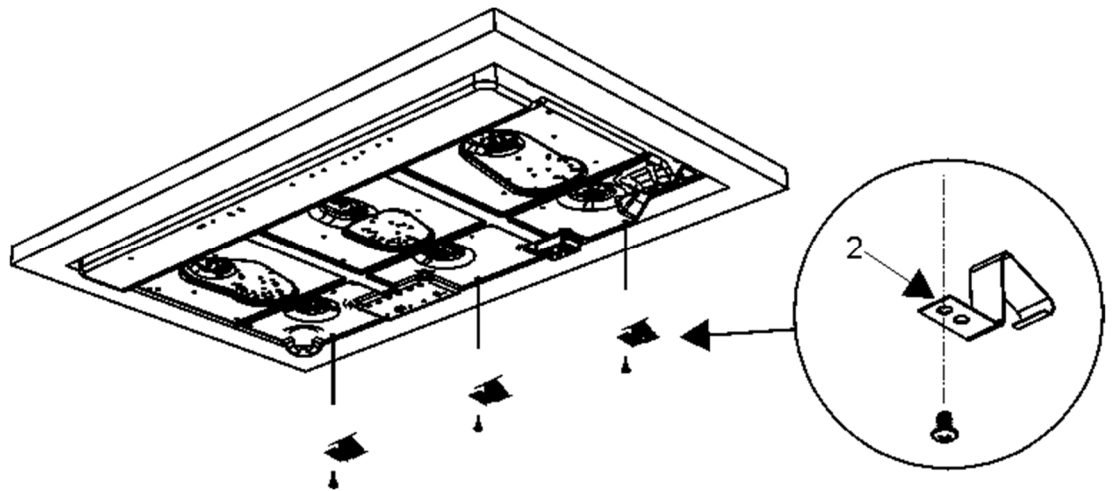
Model:

KGH 6434 T CI B
KGH 7534 T CI B

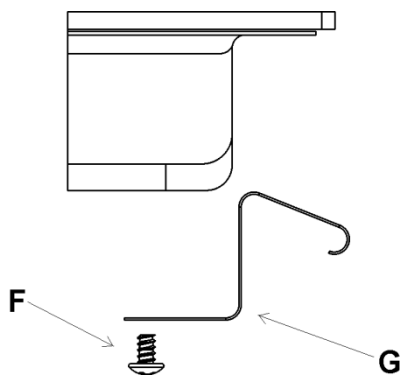


Model:

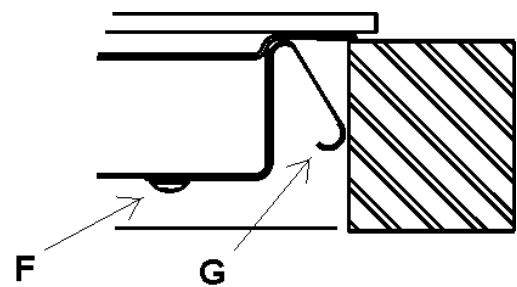
90 cm



Rys. 10



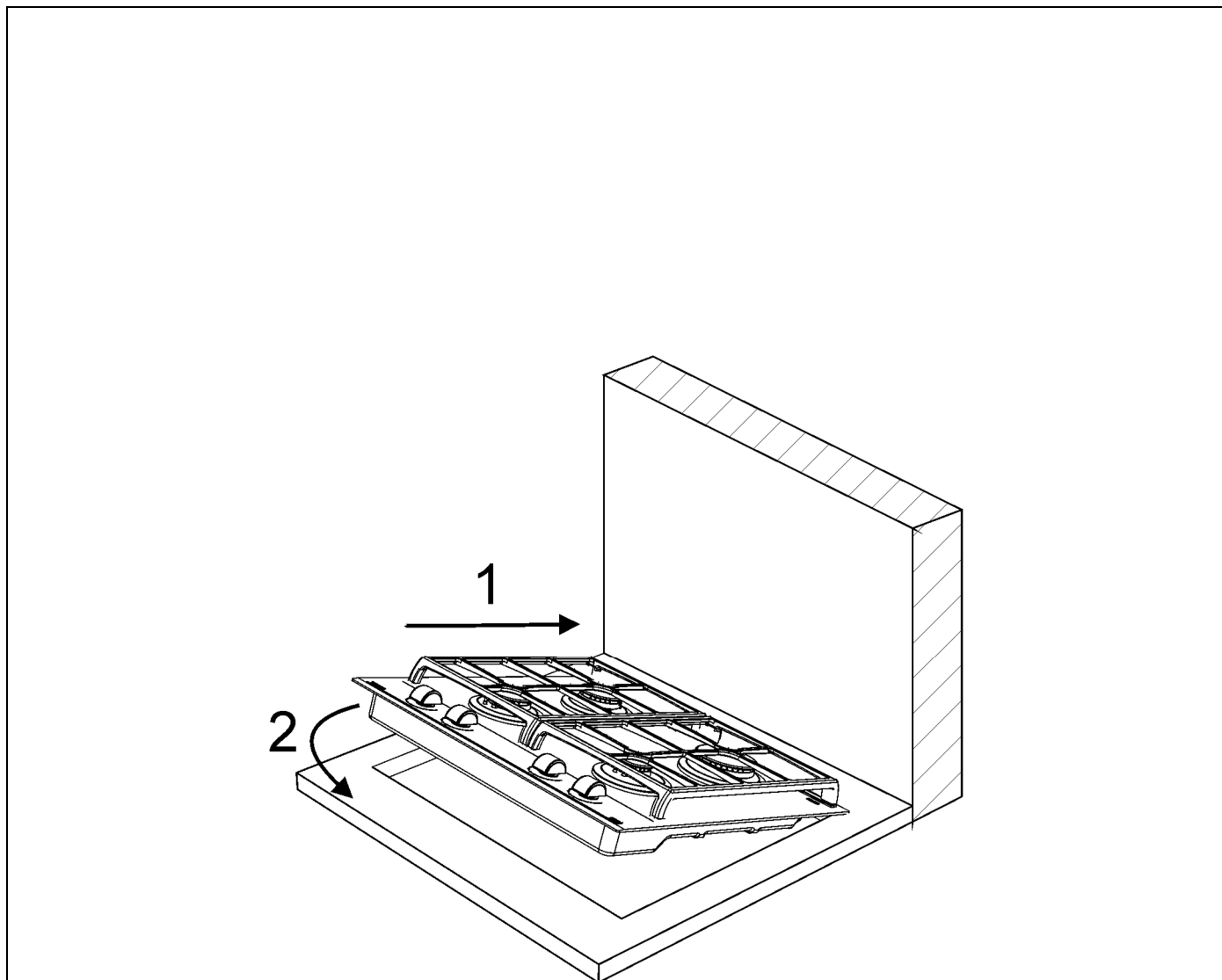
Rys. 10/A



Rys. 10/B

INSTALACJA

PRAWIDŁOWY MONTAŻ PŁYTY KUCHENNEJ



INSTALACJA

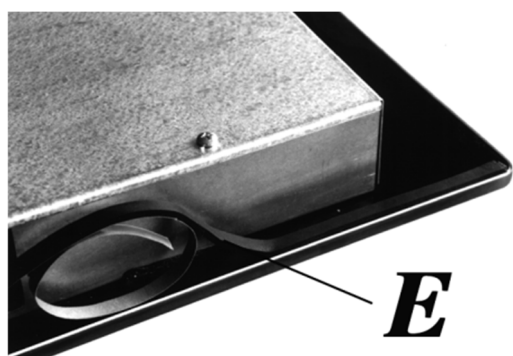
MOCOWANIE PŁYTY

TYP MONTAŻU: B

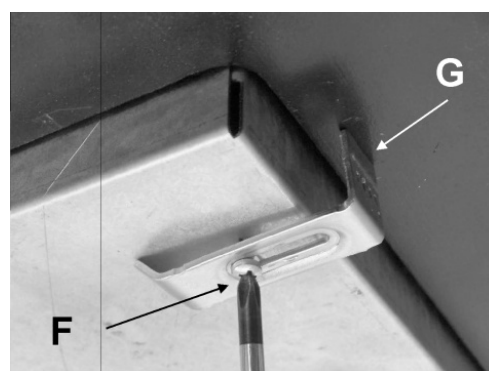
Tylko dla modelu: 30 cm

Płyta została wyposażona w specjalną uszczelkę, zapobiegającą przedostawaniu się płynów pod płytę. Aby założyć prawidłowo uszczelkę, należy dokładnie wykonać poniższe zalecenia:

- zdjąć wszystkie ruchome części z płyty.
- Przeciąć uszczelkę na 4 części odpowiadające długościom krawędzi płyty.
- Odwrócić płytę, ułożyć odpowiednio uszczelkę „E” częścią klejącą pod krawędzią płyty (rys. A), tak aby zewnętrzna strona uszczelki idealnie dotykała zewnętrznej krawędzi płyty. Końcówki pasków uszczelki należy ułożyć w taki sposób, aby stykały się z sobą, lecz nie nachodziły na siebie.
- Docisnąć uszczelkę do szkła płyty tak, aby przywierała do niej na całej powierzchni jednakowo.
- Ustawić płytę kuchenną w otworze wykonanym w meblu i przymocować specjalnymi śrubami „F” do zaczepów mocujących „G” (zobacz rys. B).
- Aby uniknąć jakichkolwiek nieprawidłowości w funkcjonowaniu płyty, należy pod płytą zamontowaną w blacie umieścić panel drewniany (separator) w odległości 70 mm od dna płyty i przykręcić go za pomocą śrub (rys. 8). Panel musi być tak zamontowany, aby w każdym momencie można było go usunąć i dokonać interwencji na płycie.



RYS. A
Dla wszystkich modeli



RYS. B
Tylko dla modelu: 30 cm

INSTALACJA

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Informuje się instalatora urządzenia, iż może ono zostać zainstalowane z tylko jedną ścianką boczną (z prawej lub z lewej strony płyty), o wysokości przekraczającej wysokość płyty kuchennej, umieszczoną w odległości minimalnej przedstawionej na rysunku 9. Ponadto ściana znajdująca się z tyłu oraz powierzchnie przyległe i otaczające płytę powinny wytrzymywać temperatury o 90 °C.

Klej łączący laminat z meblem powinien wytrzymywać temperaturę co najmniej 150 °C, aby pokrycie się nie odkleiło.

Instalacja urządzenia powinna przebiegać zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm.

Omawiana płyta nie jest podłączona do urządzeń odprowadzających produkty spalania. Dlatego też powinna zostać podłączona zgodnie z wyżej wymienionymi normami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe zalecenia z zakresu wentylacji oraz wietrzenia pomieszczeń.

5) WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym urządzenie jest zainstalowane, powinno być systematycznie wentylowane, co zapewni prawidłowe działanie płyty. Niezbędna ilość powietrza zależy od spalania gazu oraz od istniejącej wentylacji pomieszczenia, którego kubatura nie może być niższa niż 20 m³. Powietrze powinno napływać w sposób naturalny poprzez stałe otwory wykonane w ścianach wentylowanego pomieszczenia, wychodzące na zewnątrz, o minimalnym przekroju równym 100 cm² (zobacz rys. 3). Te otwory powinny być wykonane w taki sposób, aby zawsze były drożne.

Dozwolona jest również wentylacja pośrednia wykorzystująca przepływ powietrza z pomieszczeń przyległych do wentylowanego, jeżeli bezwzględnie zachowane są zalecenia obowiązujących norm.

6) UMIEJSCOWIENIE I WIETRZENIE

Urządzenia do gotowania na gazie powinny zawsze odprowadzać produkty spalania poprzez odciągi połączone z kominami, kanałami dymowymi lub wychodzące bezpośrednio na zewnątrz (zobacz rys. 4). W przypadku, gdy nie ma możliwości zamontowania okapu odciągającego, na oknie lub na ścianie oddzielającej pomieszczenie od zewnątrz można zainstalować (zachowując bezwzględnie wszelkie zalecenia norm obowiązujących w zakresie wentylacji pomieszczeń) wentylator, który powinien być włączany razem z urządzeniem (zobacz rys. 5).

INSTALACJA

7) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy się upewnić, czy dane na tabliczce znamionowej umieszczonej na dole urządzenia są zgodne z danymi charakteryzującymi sieć dystrybucji gazu.

Wydrukowany w niniejszej instrukcji rysunek przedstawiający tabliczkę znamionową oraz sama tabliczka umieszczona na dole urządzenia informują o jego warunkach regulacji: rodzaj gazu oraz ciśnienie robocze.

Jeżeli gaz jest dostarczany z instalacji gazowej, urządzenie należy podłączyć do instalacji doprowadzającej gaz:

- przy pomocy sztywnego, metalowego przewodu rurowego, wykonanego ze stali spełniającej wymogi obowiązujących norm, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie z normą EN 10226.
- przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.
- przy pomocy elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, wpuszczonego w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony.

Jeżeli gaz jest dostarczany bezpośrednio z butli, urządzenie, zasilane przez regulator ciśnienia spełniający wymogi obowiązujących norm, powinno być podłączone:

- przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.
- przy pomocy elastycznych przewodów rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej, wpuszczonych w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony. Zaleca się założenie na przewód elastyczny specjalnej złączki, dostępnej w sprzedaży, która ułatwia nałożenie gumowego wężyka regulatora ciśnienia założonego na butli.

Po zakończeniu podłączenia należy sprawdzić szczelność przy pomocy roztworu mydła; nie wolno sprawdzać szczelności przy pomocy otwartego płomienia.

OSTRZEŻENIE:

- przypominamy, iż złączka wlotu gazu urządzenia ma stożkowy gwint zewnętrzny 1/2" gas, zgodnie z normami EN 10226.

Ponadto ściany oraz powierzchnie przylegające i znajdujące się w pobliżu płyty powinny wytrzymywać temperatury o 90 °C.

WAŻNY:

Urządzenie jest zgodne z przepisami podrzędnymi dla dyrektyw europejskich:

- rozporządzenie (UE) 2016/426.

INSTALACJA

8) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

WAŻNE: instalacji należy dokonać zgodnie instrukcją dostarczoną przez producenta. Nieprawidłowa instalacja może stanowić przyczynę szkód na osobach, zwierzętach lub przedmiotach, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

- napięcie musi odpowiadać wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, a przekrój przewodu elektrycznego powinien być dobrany pod dane obciążenie, również wskazane na tabliczce.
- Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy gniazdo instalacji jest prawidłowo uziemione, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie powyższych zaleceń.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone do instalacji zasilania elektrycznego przy pomocy gniazda wtykowego:

- jeżeli kabel zasilający nie posiada znormalizowanej wtyczki przystosowanej do napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej, należy ją na niego założyć.
- Połączyć kabelki zachowując niżej przedstawione zależności:

litera L (faza) = kabelek koloru brązowego;

litera N (neutralny) = kabelek koloru niebieskiego;

symbol uziemienia  = kabelek koloru żółto-zielonego.

- Kabel zasilający powinien być ustawiony w taki sposób, aby w żadnym jego miejscu temperatura nie mogła wzrosnąć do 90 °C.
- Do podłączenia nie stosować reduktorów, przejściówek ani boczników, ponieważ mogłyby spowodować nieprawidłowe połączenia, a co za tym idzie, niebezpieczne nagrzanie.
- Po zamontowaniu urządzenia gniazdko powinno być dostępne.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- między urządzeniem a siecią założyć wyłącznik wielobiegunowy, zwymiarowany dla tego urządzenia, o minimalnym otwarciu styków na 3 mm.
- Należy pamiętać, iż wyłącznik nie może odłączać kabla uziemienia.
- Połączenie elektryczne może być ewentualnie chronione wysokoczułym wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Szczególnie zaleca się podłączenie odpowiedniego kabelka uziemienia, o kolorze żółto-zielonym, do prawidłowo pracującej instalacji uziemienia.

Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenie mienia spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych zaleceń lub wykonaniem przeróbki urządzenia.

Przed dokonaniem jakichkolwiek czynności w obrębie części elektrycznej, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania elektrycznego. Jeśli instalacja wymaga wprowadzenia modyfikacji w domowej instalacji elektrycznej lub w przypadku braku kompatybilności gniazda wtykowego z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, który dokona stosownych zmian. Jego zadaniem będzie również sprawdzenie, czy przekrój przewodów gniazda wtykowego jest odpowiednio dobrany do mocy pobieranej przez urządzenie.

OSTRZEŻENIA

Wszystkie nasze produkty są zgodne z normami europejskimi ze wszystkimi późniejszymi poprawkami.

W związku z tym niniejszy produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw Unii Europejskiej dotyczących:

- kompatybilności elektromagnetycznej (EMC);
- bezpieczeństwa elektrycznego (LVD);
- ograniczania stosowania substancji niebezpiecznych (RoHS);
- projektowania ekologicznego (ERP).

REGULACJA

Regulacji, konserwacji oraz wszelkich przeróbek mogą dokonywać tylko i wyłącznie autoryzowane przez Teka serwisy.

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek regulacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.

Po zakończeniu regulacji – wykonujący ją instalator powinien nałożyć ponownie plomby.

9) ZAWORY

Regulacja „Minimum”.

- Zapalić palnik i ustawić pokrętko w pozycji „Minimum” (mały płomień, rys. 1).
- Zdemontować pokrętko „M” (rys. 12 oraz 12/A), które mocowane jest poprzez wsunięcie go na bolec kurka. Śruba regulacyjna natężenia przepływu może znajdować się z boku kurka (rys. 12) lub też wewnątrz bolca. W każdym przypadku dostęp do systemu regulacji uzyskuje się poprzez wprowadzenie niewielkiego śrubokrętu „D” obok kurka (rys. 12) lub w otwór „C”, znajdujący się wewnątrz bolca kurka (rys. 12/A).
- Śrubę regulacyjną przekręcić w prawo lub w lewo, by ustawić żądaną wielkość płomienia do pozycji "Minimum".

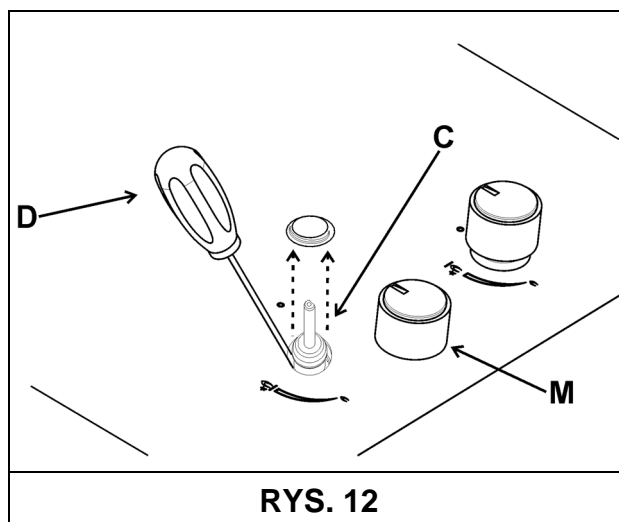
Zaleca się, aby nie redukować nadmiernie płomienia. Płomień w położeniu niskiego natężenia przepływu powinien palić się w sposób ciągły i stabilny.

Ponownie zamontować wszystkie komponenty w prawidłowym położeniu.

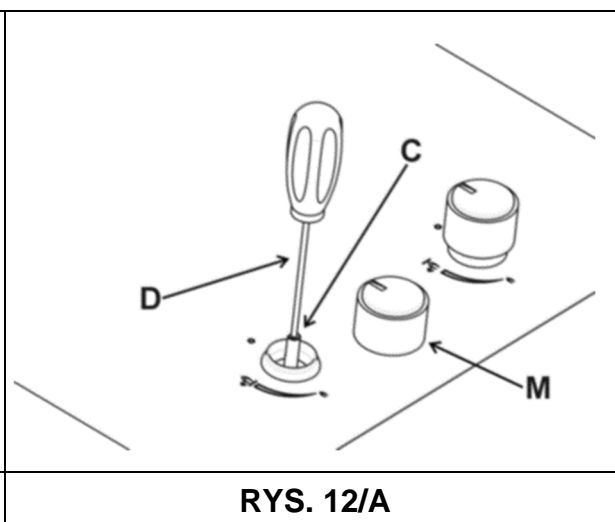
Wyżej opisana regulacja dotyczy wyłącznie gazów ziemnych E (G20). W przypadku gazu G30 lub G31 śrubę regulacyjną należy całkowicie zakręcić (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

SMAROWANIE ZAWORÓW

Jeśli zawory zablokowały lub trudno je otwierać, nie starać się otwierać ich na siłę - należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.



RYS. 12



RYS. 12/A

PRZERÓBKI

10) WYMIANA DYSZ

Palniki zostały przystosowane do różnych rodzajów gazu, należy tylko wymienić dysze na odpowiednie do danego rodzaju gazu. *Fabrycznie palniki są przystosowane do gazu ziemnego E (G20). Wymiany powinien dokonać autoryzowany serwis. Aby dokonać wymiany dysz, należy zdjąć palnik (patrz punkt 9 instrukcji), (patrz: rys. 13 i 13/A), a następnie wymienić dyszę na nową, odpowiednią do danego typu gazu.*

Aby uzyskać dostęp do dyszy w ultraszybkich palnikach z DCC AFB, zdjąć osłonę dyszy "A" (rys. 13/A).

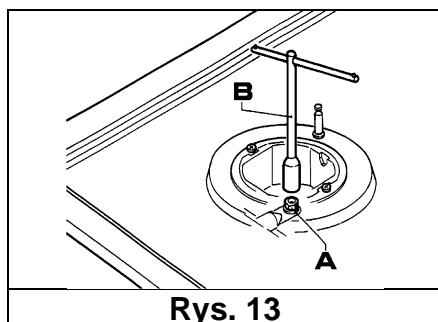
Po dokonaniu zmiany dysz, technik powinien wyregulować palniki, oraz nałożyć ponownie ewentualne plomby. Na urządzeniu należy ponadto zamienić etykiety samoprzylepne, naklejając odpowiednią do podłączonego rodzaju gazu, do którego urządzenie zostało wyregulowane. Torebka z dyszami i etykietami zastępczymi powinna znajdować się przy urządzeniu, w innym przypadku, należy się zgłosić do autoryzowanego serwisu.

Dla wygody instalatora w dalszej części instrukcji przedstawiamy tabelę ze średnicami dysz oraz mocami dla różnych typów gazu.

TABELA

Palniki		Gaz	Ciśnienie mbar	Średnica dysz	Wydajność ciepła W		EE _{gas burner} *
Lp.	Nazwa			1/100mm	Min.	Max.	
1	Palnik Ultra szybki (*DCC AFB)	G 30 - BUTAN G 20 2E - ZIEMNY	37 20	92 S4 150 Z1	1800 1800	4000 4000	55,9 %
2	Palnik szybkogotujący	G 30 - BUTAN G 20 2E - ZIEMNY	37 20	79 117 S	900 900	2800 2800	58,0 %
3	Palnik średni zredukowany	G 30 - BUTAN G 20 2E - ZIEMNY	37 20	58 88 Z	550 550	1400 1400	60,0 %
4	Palnik średni	G 30 - BUTAN G 20 2E - ZIEMNY	37 20	63 97 Z	550 550	1750 1750	63,0 %
5	Palnik pomocniczy	G 30 - BUTAN G 20 2E - ZIEMNY	37 20	48 72 X	450 450	1000 1000	N.A.

Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014 wprowadzającym dyrektywę 2009/125/WE, wydajność cieplna (EE_{gas burner}) została obliczona zgodnie z normą EN 30-2-1 (ostatni przegląd G20).



Rys. 13



Rys. 13/A

*DCC AFB = Powietrze z dołu.

Uwaga: konserwacja musi być przeprowadzana wyłącznie przez upoważnione osoby.

KONSERWACJA – uwagi tylko dla instalatorów c.d.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.

11) WYMIANA CZĘŚCI

W przypadku konieczności wymiany części znajdujących się w płycie grzejnej należy najpierw wyjąć samą płytę grzejną z szafki, wyjąć podstawki, pokrętła i palnik gazowy, odkręcić śruby „V” i wyjąć szkło kryształowe (patrz rys. 14 - 15).

Po dokonaniu ww. czynności można wymienić palniki (rys. 15), kurki (rys. 16) oraz części elektryczne (rys. 17).

Przy wymianie kurków w celu zapewnienia szczelności połączenia należy za każdym razem wymieniać uszczelki „D” pomiędzy korpusem a kolektorem (rys. 16).

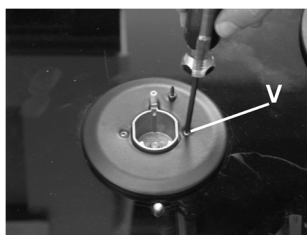
Smarowanie kurków (rys. 18)

Jeśli przy przekręcaniu kurka napotykamy na jakikolwiek opór, należy od razu przystąpić do jego nasmarowania, postępując wg poniższych zaleceń:

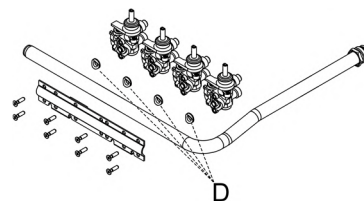
- odkręć kran.
- Wyczyść stożek i jego obudowę szmatką zwilżoną rozcieńczalnikiem.
- Lekko rozprowadzić stożek odpowiednim smarem.
- Założyć stożek z powrotem na miejsce, uruchomić go kilka razy i ponownie wyjąć. Usuń nadmiar smaru i sprawdź, czy kanały gazowe nie są zatkane.
- Zamontuj wszystkie części z powrotem na miejscu, postępując zgodnie z kolejnością demontażu w odwrotnej kolejności.
- Test szczelnego zamknięcia należy wykonać przy użyciu spienionej cieczy. Używanie płomienia jest zabronione.



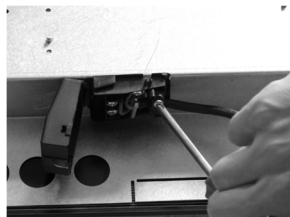
RYS. 14



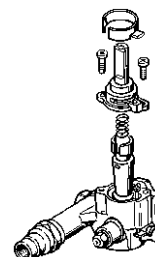
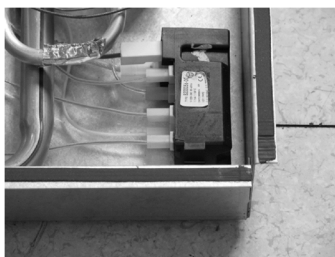
RYS. 15



RYS. 16



RYS. 17



RYS. 18

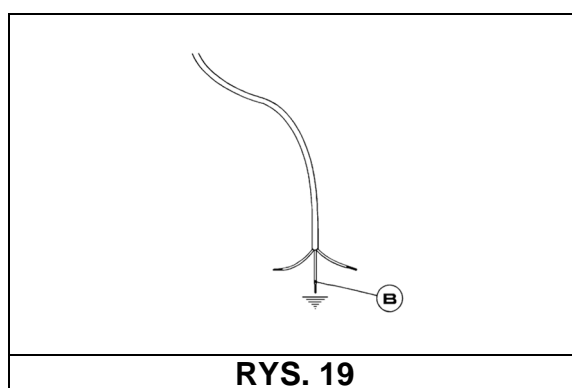
KONSERWACJA

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

RODZAJ PŁYTY	RODZAJ PRZEWODU	ZASILANIE JEDNOFAZOWE
Płyta gazowa	H05 RR-F	Przekrój 3 x 0.75 mm ²

UWAGA:

w przypadku wymiany przewodu zasilającego instalator musi pamiętać o pozostawieniu przewodu uziemiającego dłuższego od przewodów fazowych (B) (rys. 19) oraz o postępowaniu ściśle według zaleceń zawartych w punkcie 8.



RYS. 19

Uwaga:

W przypadku uszkodzenia lub przecięcia kabla należy odsunąć się od przewodu i nie dotykać go. Ponadto urządzenie musi zostać odłączone od zasilania i nie wolno go włączać. Należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym w celu rozwiązania problemu.

DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

W przypadku adaptacji płyty do innego rodzaju gazu, należy postępować zgodnie z zaleceniami w instrukcji użytkowania i montażu i wymienić etykietę na dnie na etykietę znajdującą się w worku zapasowym.

30 cm - 2 PALNIK

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 3.80 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

60 cm - 4 PALNIK

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 6.95 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

KGH 6434 T CI B

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 9.55 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

75 cm - 5 PALNIK BUR centralny

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20 mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 10.95 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

90 cm - 5 PALNIK BUR lewy

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 10.95 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

KGH 7534 T CI B

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 10.95 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

30 cm - 1 PALNIK BUR

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 4.0 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

90 cm - 6 PALNIK BUR Prawo

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 12.70 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

60 cm - 3 PALNIK BUR Prawo

KLASA = II_{2E3B/P}
3B/P (G30) = 37 mbar
2E (G20) = 20mbar
 Σ Qn Przep. cał. zn. gazu 2E = 7.80 kW
NAPIĘCIE = 220 - 240 V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych.

Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej, znajdującej się w tylnej części urządzenia.

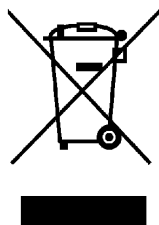
Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

MARKA:

MODEL:

NR FABRYCZNY:

Przechowywać certyfikat gwarancji lub arkusz danych technicznych z instrukcją obsługi podczas użytkowania urządzenia. Zawiera on istotne dane techniczne.



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Instructions for the installation and advice for the maintenance. Instructions Manual

Dear User,

we are sincerely grateful to you for purchasing one of our products.

We are sure that the appliance modern, functional and easy to use, built with the finest materials and components will satisfy all your needs.

We would ask that you read the instructions within this booklet very carefully so as to enable you to obtain quality results from the outset.

The appliance must be installed only by a qualified electrician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation.

The Manufacturer cannot be held responsible for any imprecision due to printing or copying errors contained in this booklet. The figures shown are purely indicative. We reserve the right to make any changes to our products which we consider to be necessary or useful, also in the interest of the user, without affecting their essential characteristics in terms of functionality and safety. ***This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.***

WARNING:

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

DESCRIPTION OF HOBS

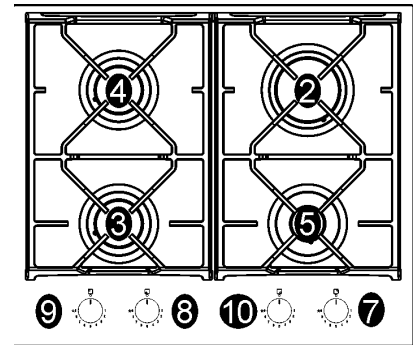
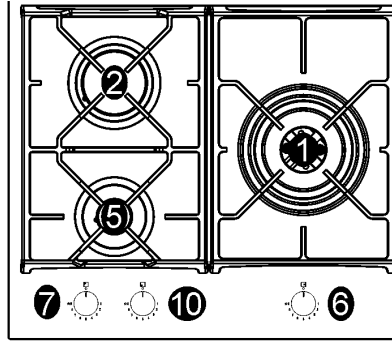
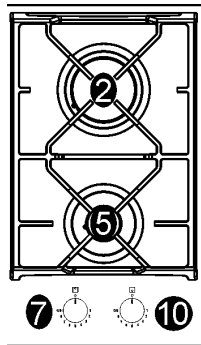
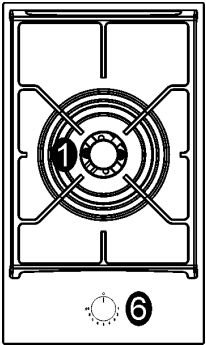
1 Ultra rapid gas burner (*DCC AFB)	of 4000 W
2 Rapid gas burner	of 2800 W
3 Semirapid gas burner reduced	of 1400 W
4 Semirapid gas burner	of 1750 W
5 Auxiliary gas burner	of 1000 W
7 Burner n° 1 control knob	
8 Burner n° 2 control knob	
9 Burner n°3 control knob	
10 Burner n° 4 control knob	
11 Burner n° 5 control knob	

***DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 13/A)**

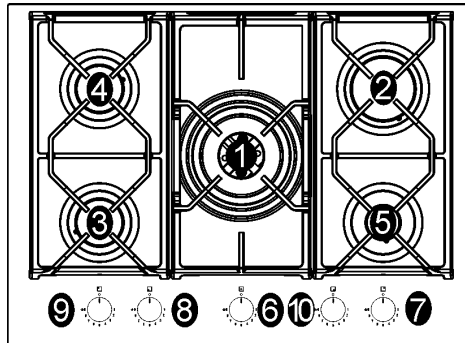
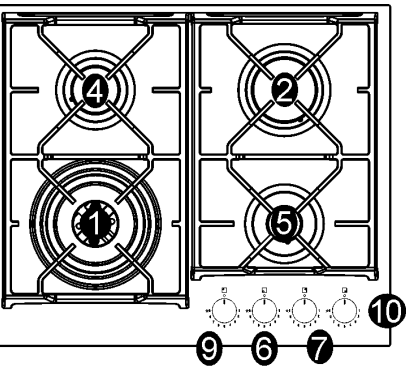
Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.

DESCRIPTION OF HOBS

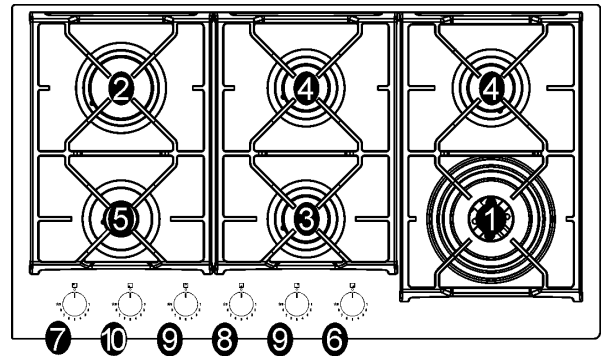
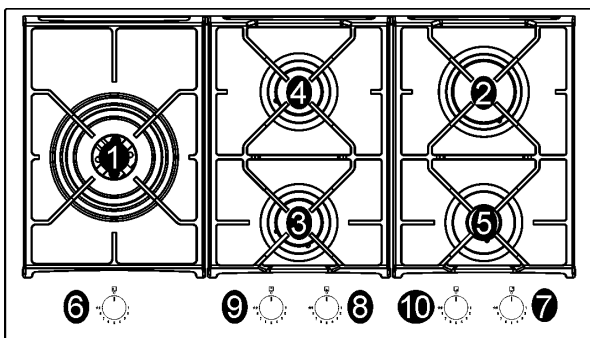
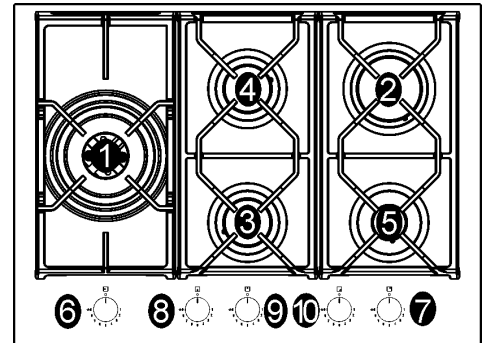
TYPE: PCZT



KGH 6434 T CI B



KGH 7534 T CI B




USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position of full  (position 9 fig. 1), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the flame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig.1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Then follow the instructions for using the tap as explained above.

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

Burners	Pan Ø in cm
Ultrarapid	24 ÷ 26
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid reduced	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

WARNINGS:

- **Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 1).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **Containers wider than the unit are not recommended.**
- **If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.**
- **Don't scrape the pans on the crystal because the surface remains scratch.**

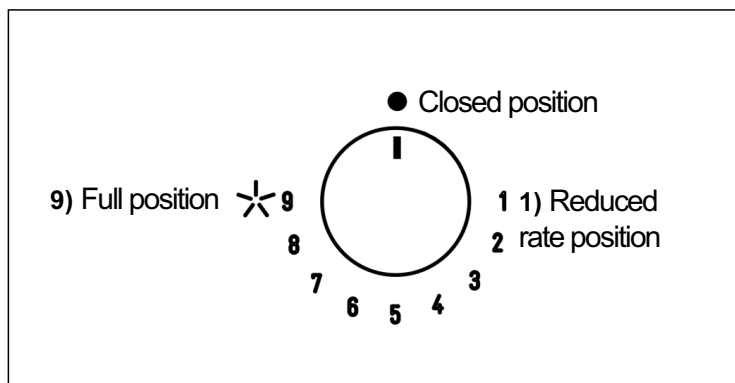


FIG. 1

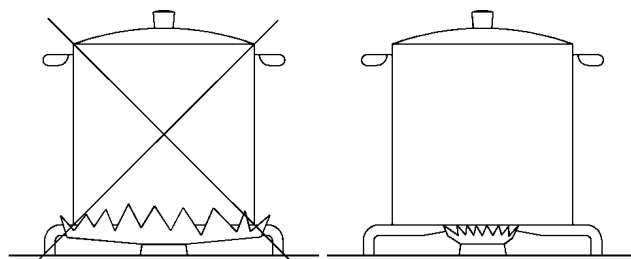


FIG. 2

USE

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Customer Care Department.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

(*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)

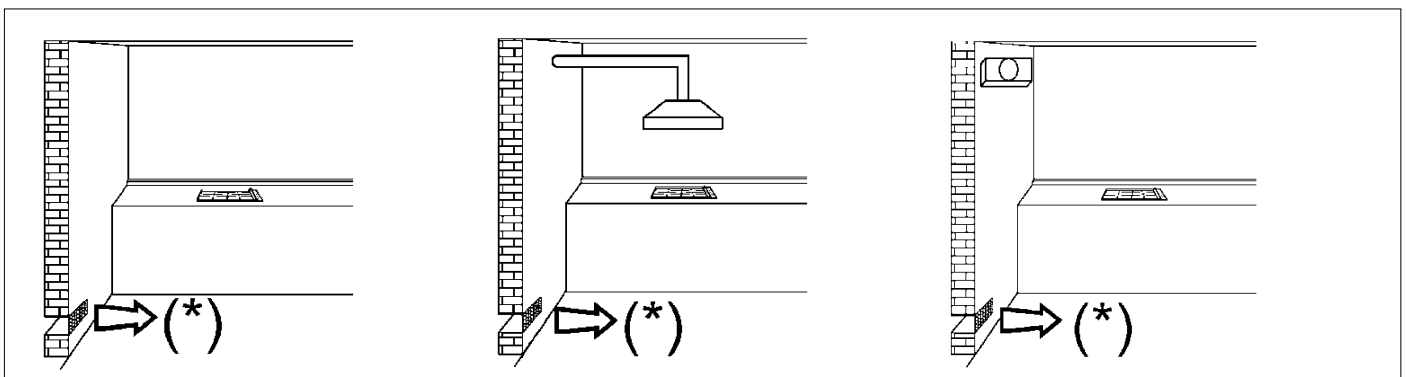


FIG. 3

FIG. 4

FIG. 5

CLEANING

IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6 - 6/A) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 6). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6/B) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- check that burner heads slots (see fig. 6 - 6/A) have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enamelled burner cap "A - B - C" (fig. 6 - 6/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.
- The pan support must be placed in the appropriate centering pins. Verifying the perfect stability.
- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

Warning:

during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

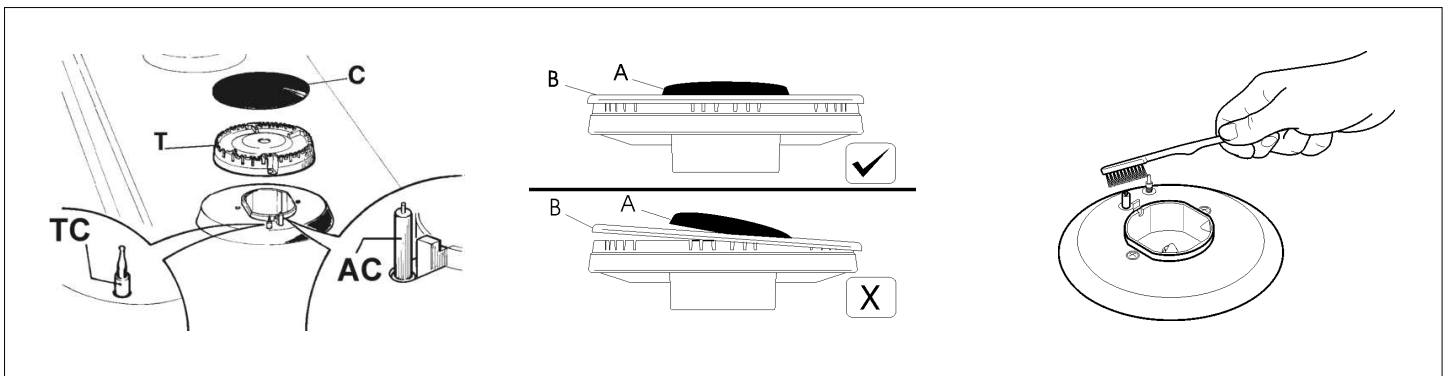


FIG. 6

FIG. 6/A

FIG. 6/B

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition

after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 7 - 8. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7 - 8).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)

	INST. TIPO:	A	B	C	D	E	F
1F - 2F (30 cm)	B	280	490	55	55	160	70 min.
KGH 6434 T CI B	A	570	480	60	60	165	70 min.
KGH 7534 T CI B	A	570	480	60	60	165	70 min.
5F (90 cm)	A	850	480	60	60	65	70 min.

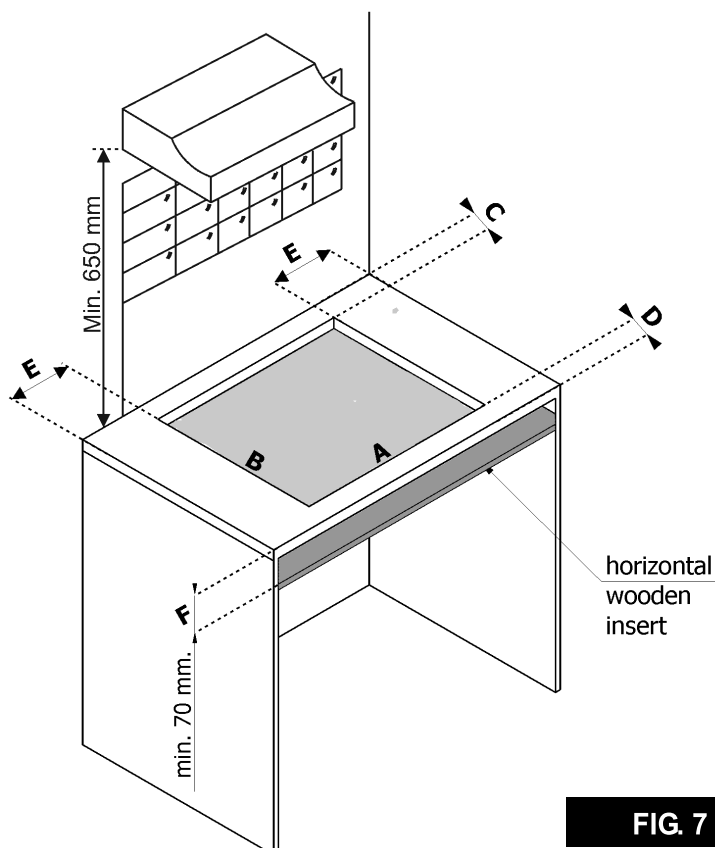


FIG. 7

IMPORTANT!
A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.

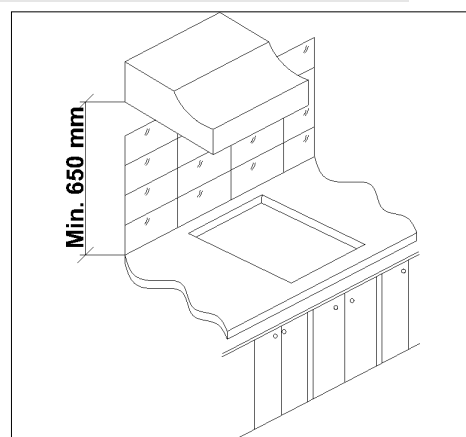
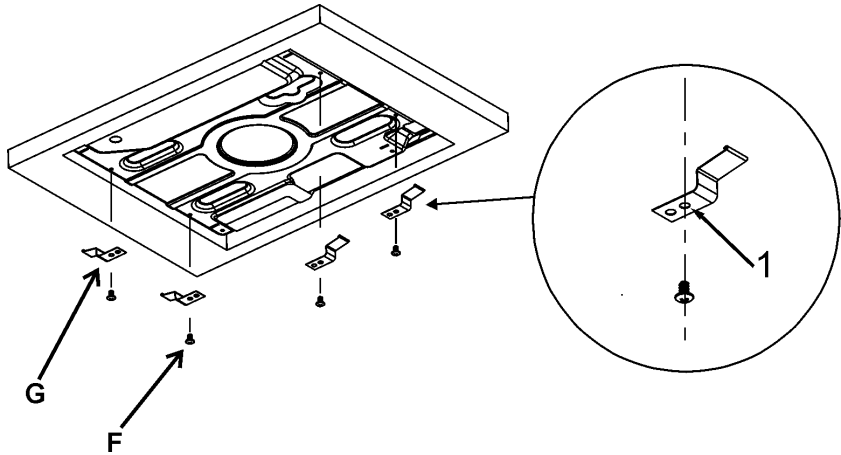


FIG. 8

INSTALLATION

INSTALLATION TYPE A: Lateral chrome

Model: KGH 6434 T CI B
KGH 7534 T CI B



Model: 90 cm.

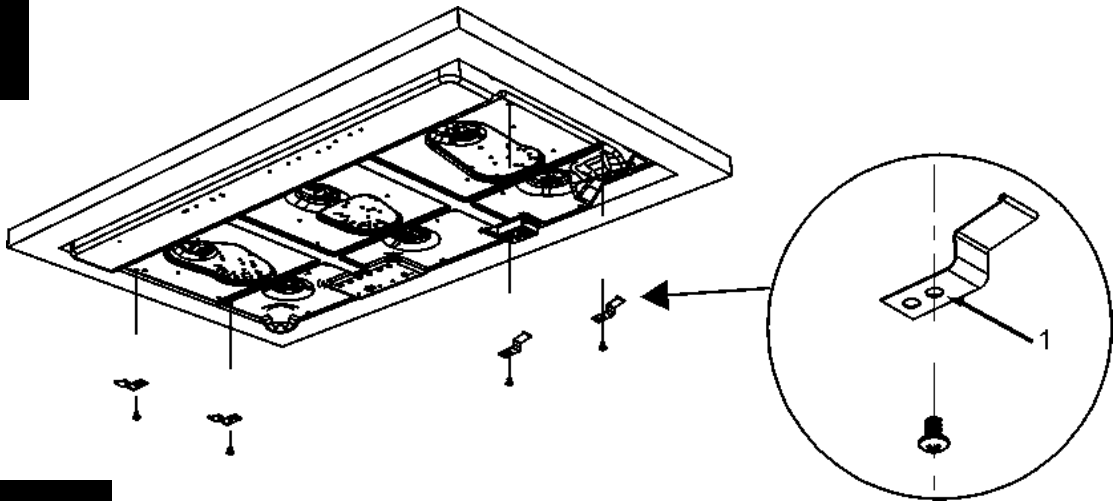


FIG. 9

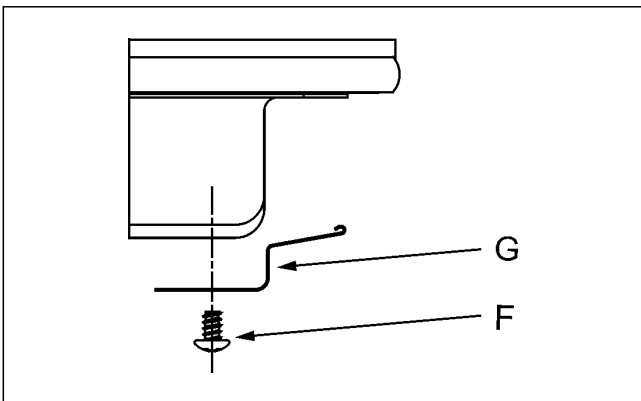


FIG. 9/A

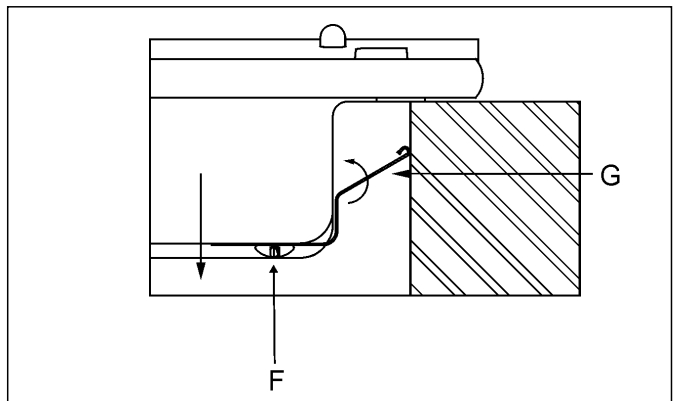
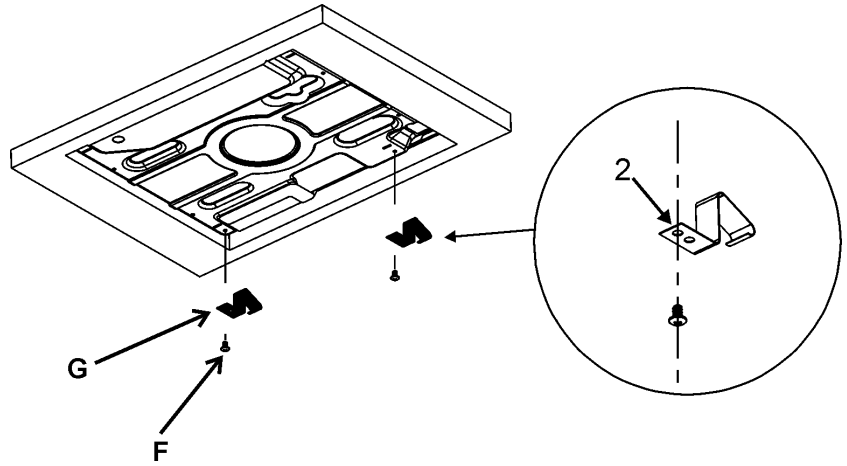


FIG. 9/B

INSTALLATION

INSTALLATION TYPE A: Rear black

Model: KGH 6434 T CI B
KGH 7534 T CI B



Model: 90 cm.

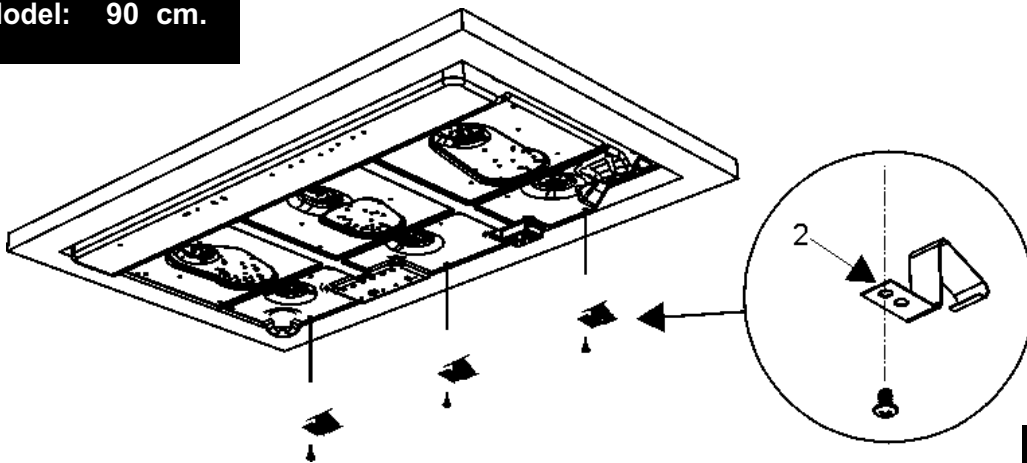


FIG. 10

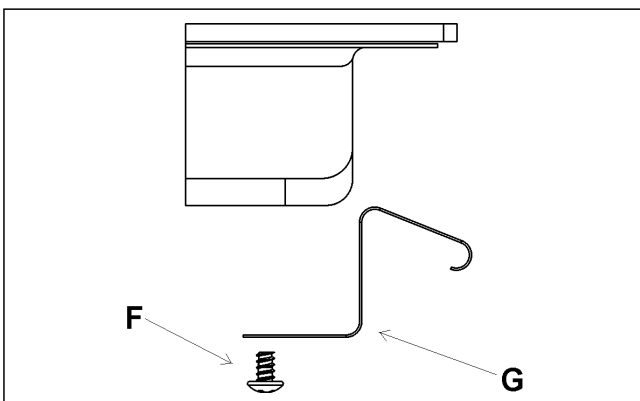


FIG. 10/A

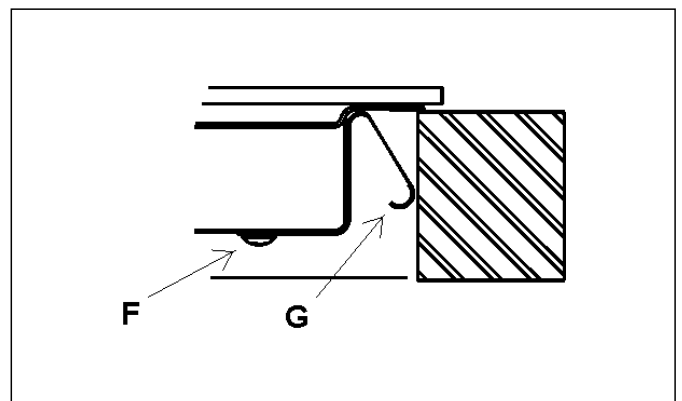


FIG. 10/B

INSTALLATION

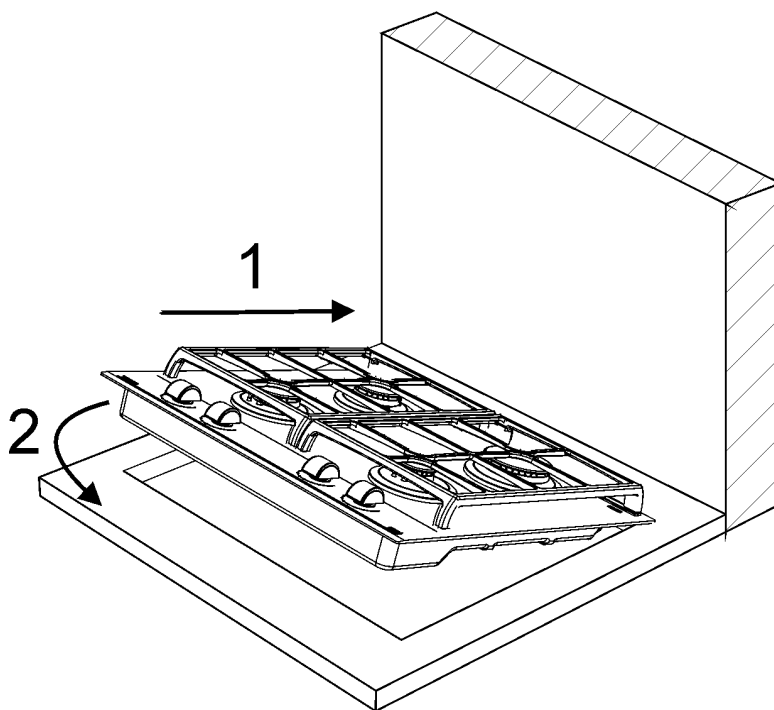
4) FIXING THE HOT PLATE

INSTALLATION TYPE A:

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 11/A) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Place the hooks in their respective positions, use the hole no. 1 as reference for position **lateral** (fig. 9) and hole no. 2 for positions **rear** (fig. 10).
- Secure hooks "G" by means of screws "F" (fig. 9/A for **lateral**, and fig. 10/A for **rear**).
- Insert the cooking hob in the hole of the kitchen cabinet by exercising a certain level of force in order to get over the resistance of the hooks (fig. 9/B for **lateral** and fig. 10/B for **rear**). **See the diagram on this page.**
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

Procedure for a correct installation of the hob



INSTALLATION

4/A) FIXING THE HOT PLATE

INSTALLATION TYPE B: 30 cm.

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 11/A under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see fig. 11).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

Caution: Do not allow the glass (A) lay directly on the work top. it is the metal bottom "carter" (B) that has to be in touch with the work top (see fig. 11/B).

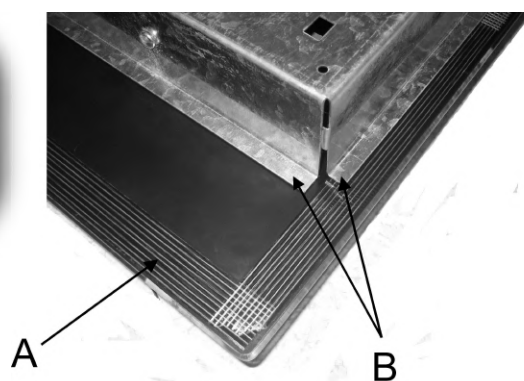


FIG. 11/B

Mod.: 30 cm.

INSTALLATION TYPE: B

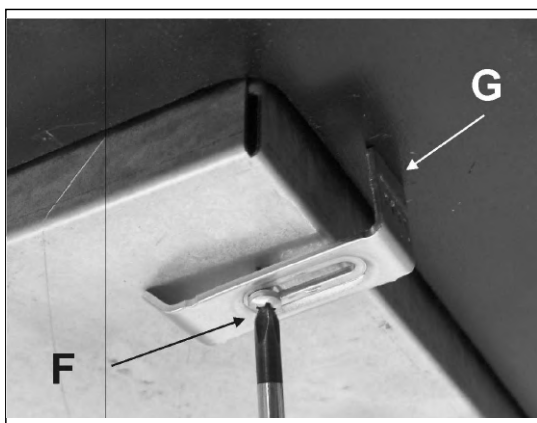


FIG. 11

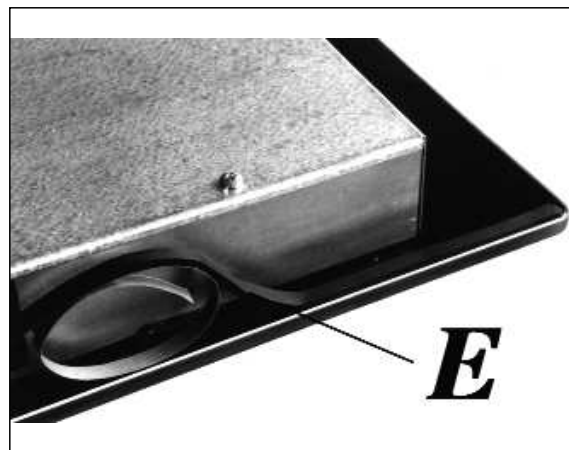


FIG. 11/A

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

CAUTION: *if the burners of the cooking top are without safety thermocouple, the ventilation outlet must have a minimum 200 cm² section.*

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with

the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas conic male type in compliance with EN 10226 standards.

Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.

When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:

- *no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 90 °C.*
- *The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.*
- *It must not come into contact with sharp edges or corners.*
- *It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.*
- *The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.*

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- *Regulation (EU) 2016/426.*

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT: the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:


- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug "C" (see **fig. A**) suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following **figure A**, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.

- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations. Our burners do not require primary air adjustment.

IMPORTANT:

All our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- **compatibility electromagnetic (EMC);**
- **electrical security (LVD);**
- **restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

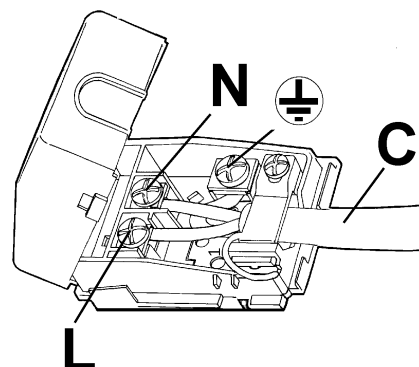


FIG. A

REGULATION

9) TAPS

“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 1).
- Remove knob “M” (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver “D” beside the tap (fig. 12) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION

Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

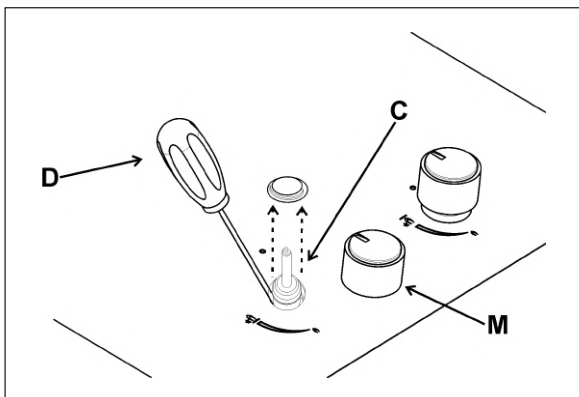


FIG. 12

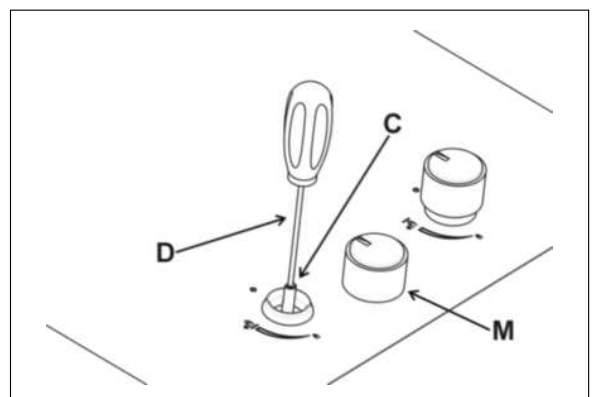


FIG. 12/A

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 13 - 13/A) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (fig. 13/A).

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	E.E Gas Burner*
1	ULTRA RAPID (**DCC AFB)	G30 - BUTAN	37	291		92 S4	1800	4000	55,9 %
		G20 - NATURAL	20		381	150 Z1	1800	4000	
2	RAPID	G30 - BUTAN	37	204		79	900	2800	58,0 %
		G20 - NATURAL	20		267	117 S	900	2800	
3	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTAN	37	102		58	550	1400	60,0 %
		G20 - NATURAL	20		133	88 Z	550	1400	
4	SEMIRAPID	G30 - BUTAN	37	127		63	550	1750	63,0 %
		G20 - NATURAL	20		167	97 Z	550	1750	
5	AUXILIARY	G30 - BUTAN	37	73		48	450	1000	N.A.
		G20 - NATURAL	20		95	72 X	450	1000	

*In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.

**DCC AFB: Air from the bottom (fig. 13/A).

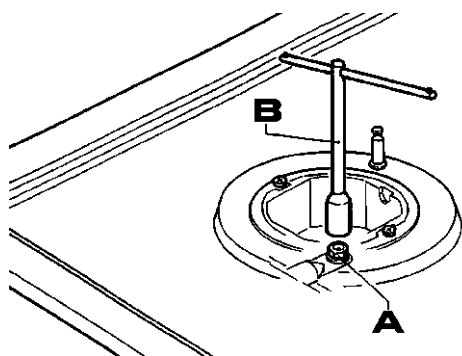


FIG. 13

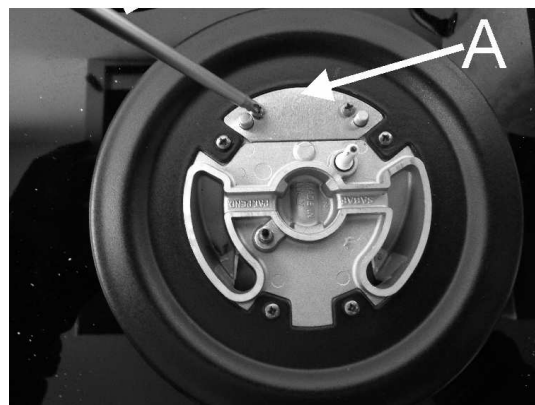


FIG. 13/A

SERVICING

Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before proceeding with any servicing operation.

11) REPLACING HOT PLATE PARTS

When parts housed within the hot plate need replacing, it is first necessary to remove the hot plate itself from the cabinet, remove the trivets, knobs and gas burner, unscrew screws "V" and to remove the cristal glass (see fig. 14 - 15).

After having carried out the above listed operations, the burners (fig. 15), taps (fig. 16) and electrical components can all be replaced (fig. 17). It is advisable to change seal "D" (see fig. 16) whenever a tap is replaced to ensure a perfect tightness.

Greasing the taps (see fig. 18)

If a tap becomes stiff to operate, it must be immediately greased in compliance with the following instructions:

- remove the tap.
- Clean the cone and its housing using a cloth soaked in diluent.
- Lightly spread the cone with the relative grease.
- Fit the cone back in place, operate it several times and then remove it again. Eliminate any excess grease and check that the gas ducts have not become clogged.
- Fit all parts back in place, complying with the demounting order in reverse.
- The tight closure test must be done using a foamy liquid. **The use of the flame is prohibited.**

To facilitate the servicing technician's task, here is a chart with the types and sections of the powering cables and the ratings of the electrical components.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.



FIG. 14

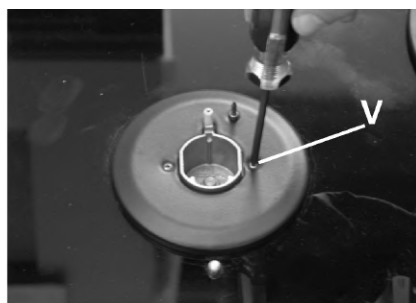


FIG. 15

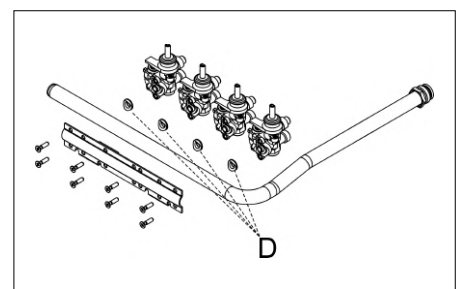


FIG. 16

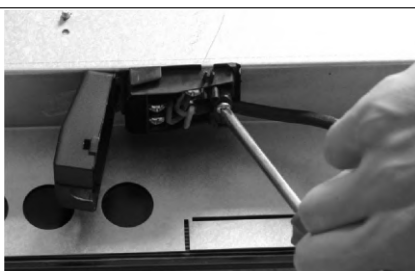


FIG. 17

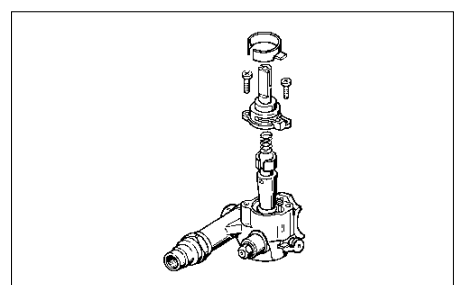


FIG. 18

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR-F	Section 3 x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 19) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

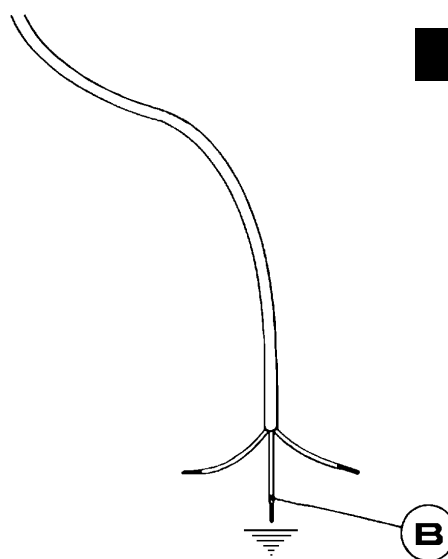
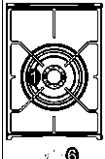
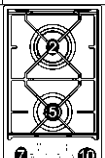
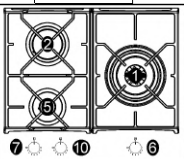
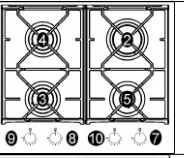
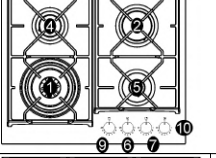
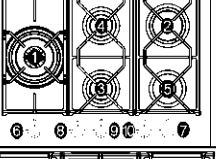
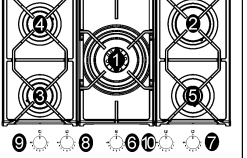
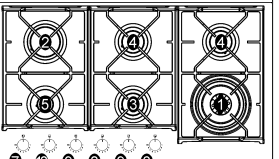
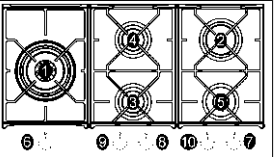


FIG. 19

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

	ΣQ_n NATURAL G20 20 mbar	ΣQ_n BUTANE G30 37 mbar	ΣQ_n PROPANE G31 37 mbar	VOLTAGE V~	EEgashob
CAT. = I12H3+ FREQUENCE 50/60 Hz					
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	57,6 %
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220-240	57,9 %
	7.8 kW	567 gr/h	557 gr/h	220-240	57,8 %
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	220-240	60,1 %
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	220-240	59,7 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,5 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,5 %
	12.70 kW	923 gr/h	907 gr/h	220-240	60,3 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,35 %

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:

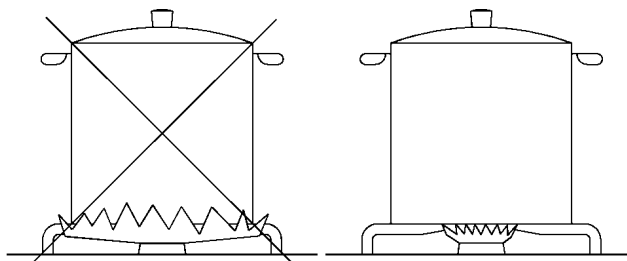
Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

GEBRAUCH

ABB. 2



(*) *Lufteinlass: siehe Installationskapitel (Absätze 5 und 6)*

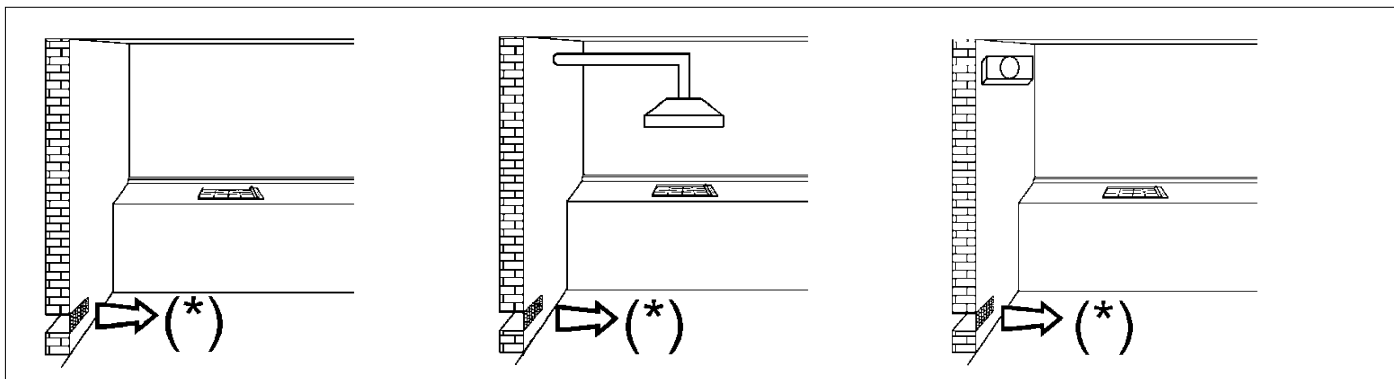


ABB. 3

ABB. 4

ABB. 5

REINIGUNG

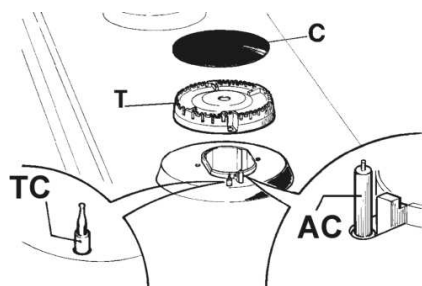


ABB. 6

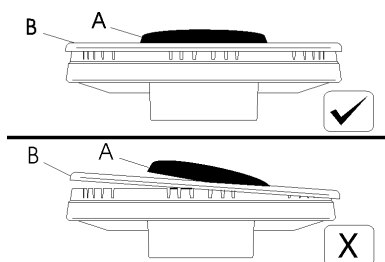


ABB. 6/A

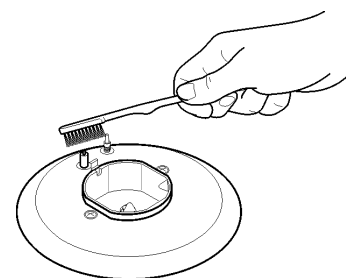


ABB. 6/B

INSTALLATION

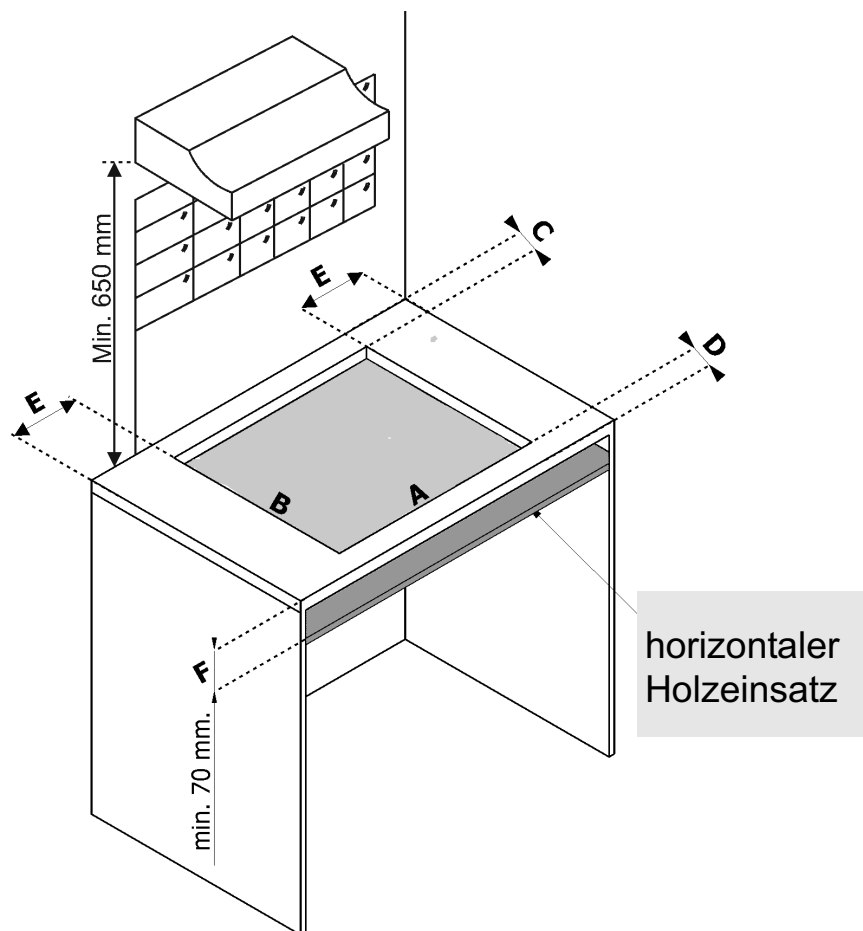


ABB. 7

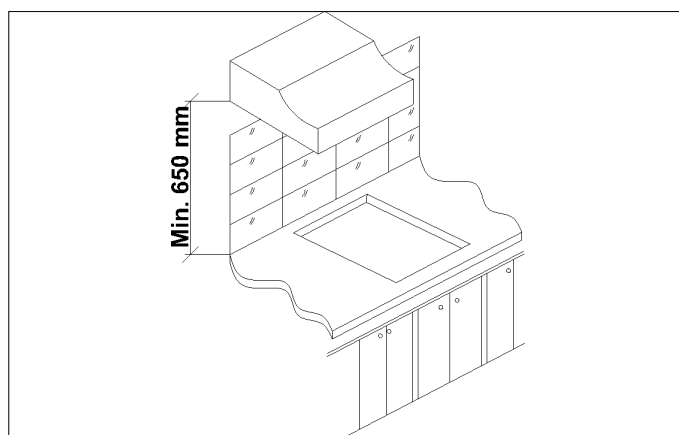
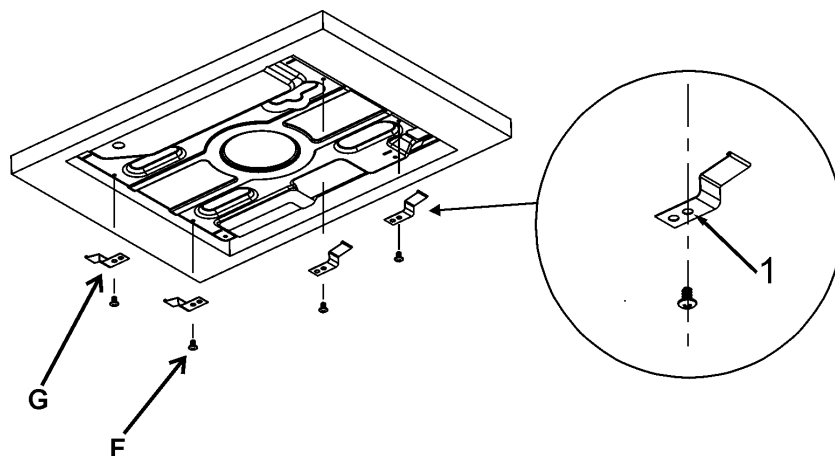


ABB. 8

INSTALLATION

INSTALLATION TYPE A: Seitlich Verchromt

Model: KGH 6434 T CI B
KGH 7534 T CI B



Model: 90 cm.

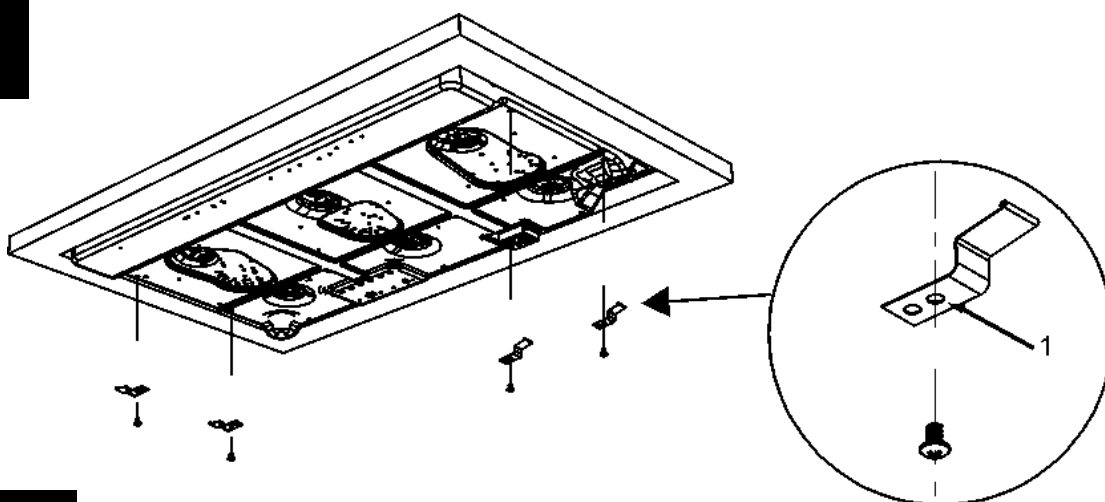


ABB. 9

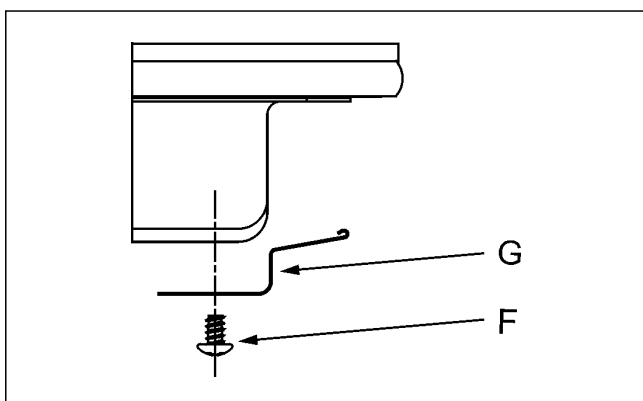


ABB. 9/A

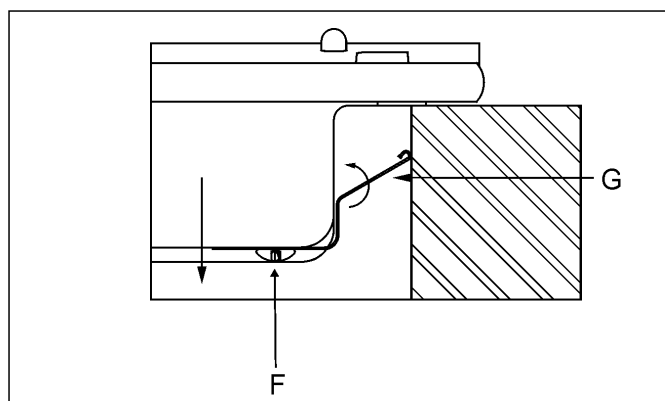
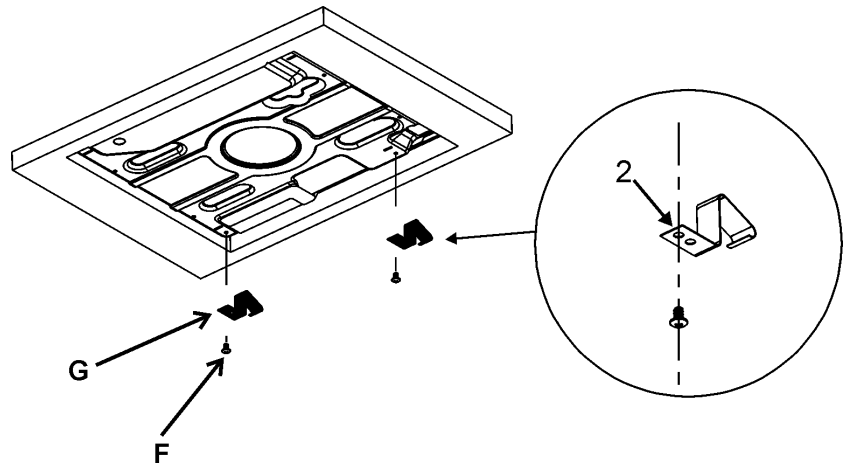


ABB. 9/B

INSTALLATION

INSTALLATION TYPE A: Hinten schwarz

Model: KGH 6434 T CI B
KGH 7534 T CI B



Model: 90 cm.

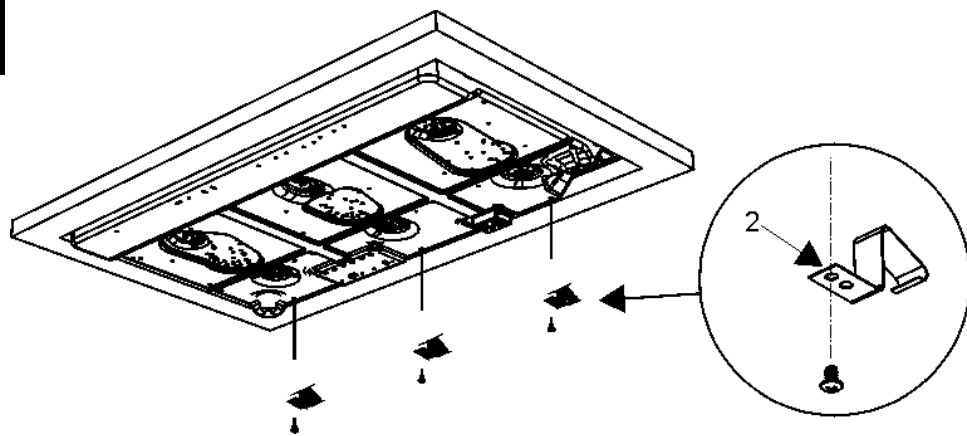


ABB. 10

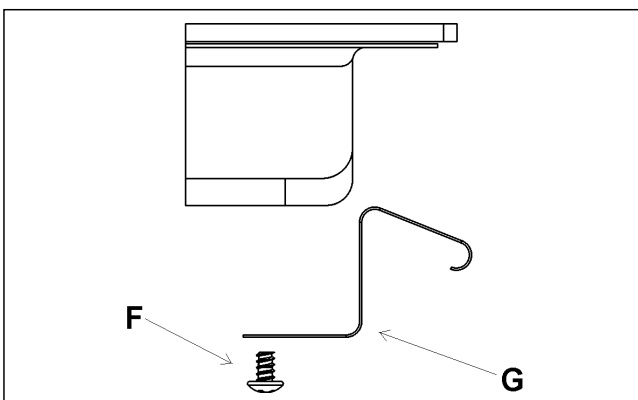


ABB. 10/A

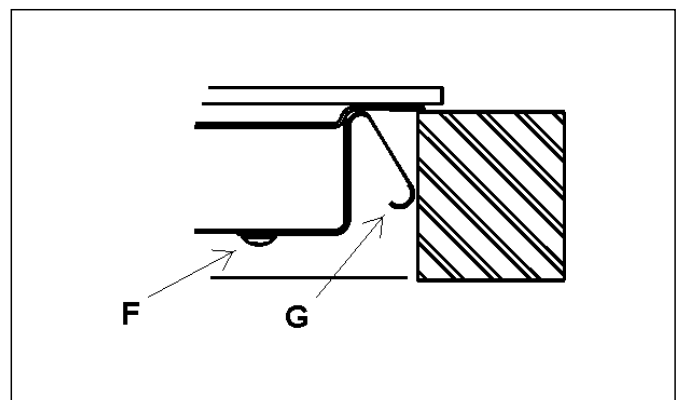
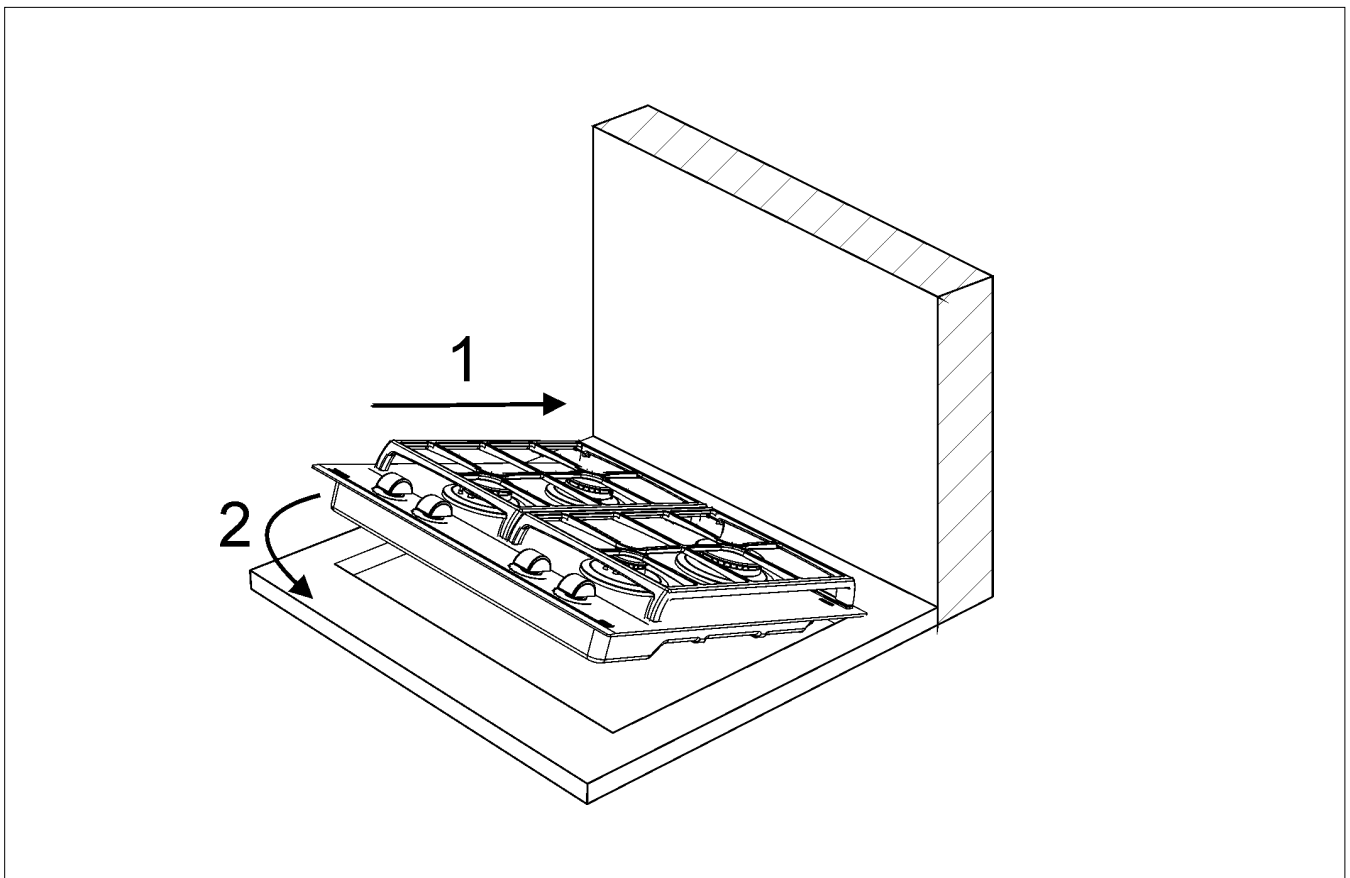


ABB. 10/B

INSTALLATION

Vorgehensweise für eine korrekte Installation des Kochfeldes



INSTALLATION

Mod.: 30 cm.

INSTALLATION TYP: B

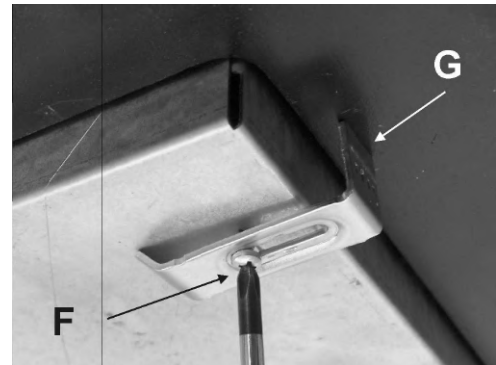


ABB. 11

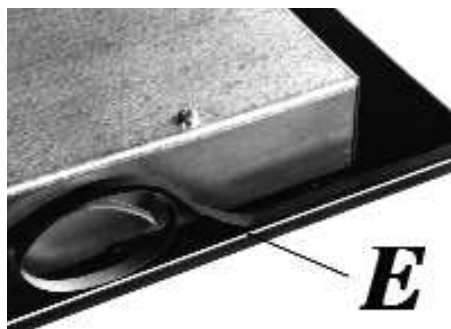


ABB. 11/A

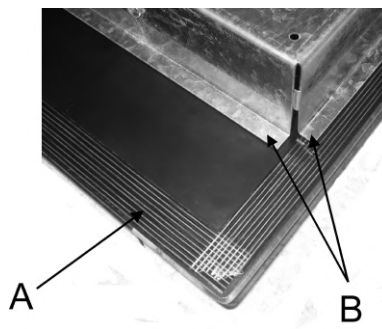


ABB. 11/B

INSTALLATION TYPE:

Alle Modelle

Die Abmessungen einhalten (in mm)

Mod:	INST. TIP:	A	B	C	D	E	F
30 cm.	B	280	490	55	55	160	70 min.
KGH 6434 T CI B	A	570	480	60	60	165	70 min.
KGH 7534 T CI B	A	570	480	60	60	165	70 min.
90 cm.	A	850	480	60	60	65	70 min.

EINSTELLUNG

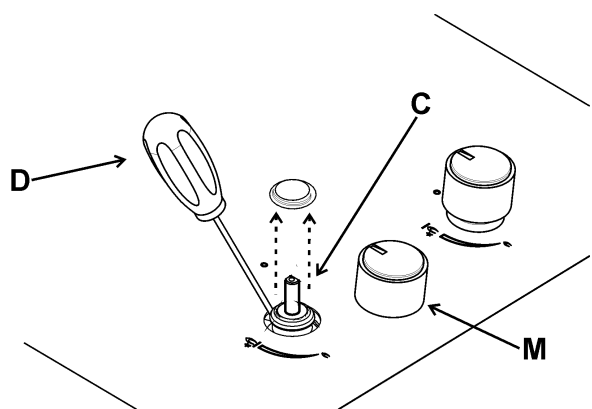


ABB. 12

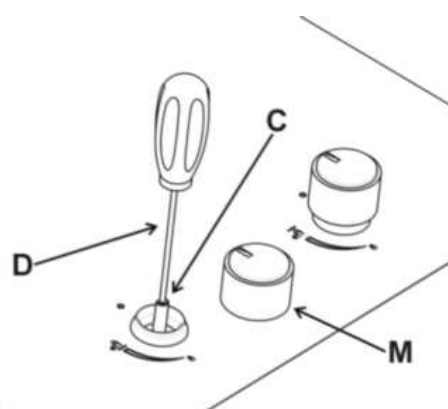


ABB. 12/A

UMSTELLUNGEN

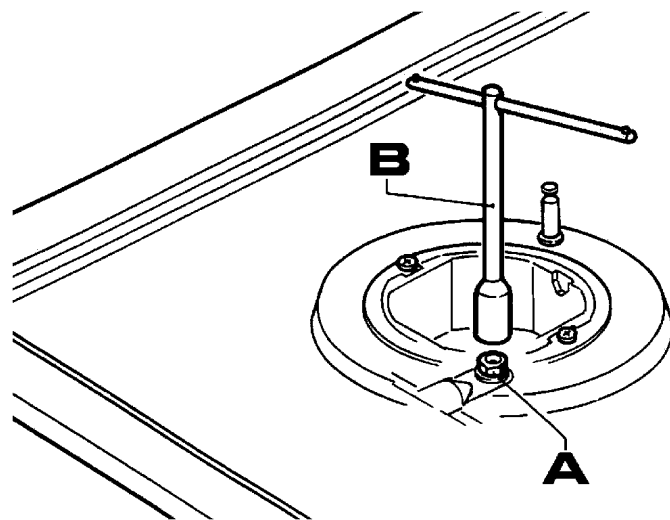


ABB. 13

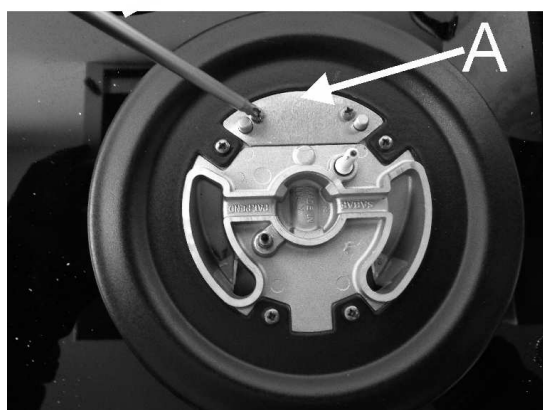



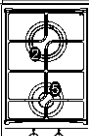
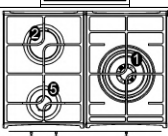
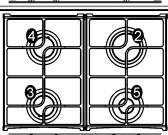


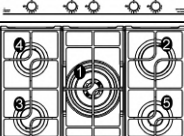
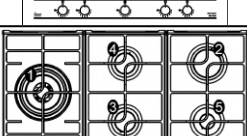
ABB. 13/A

TECHNISCHE DATEN ZUR GERÄTEGASVERORDNUNG

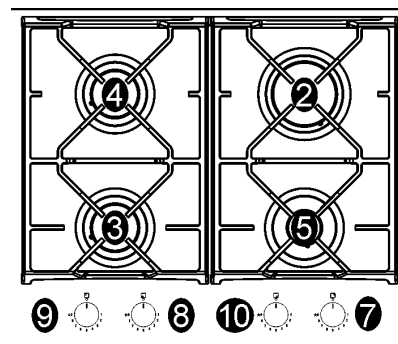
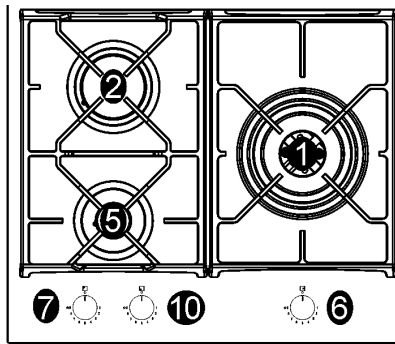
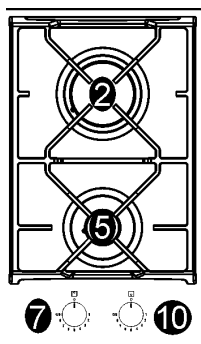
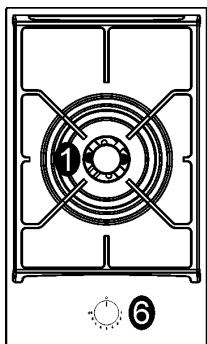


Bei Anpassung des Kochfelds an eine andere Gasart wie in den Anweisungen für Installation und Verwendung angegeben, das Etikett am Boden mit dem aus dem Ersatzbeutel austauschen.

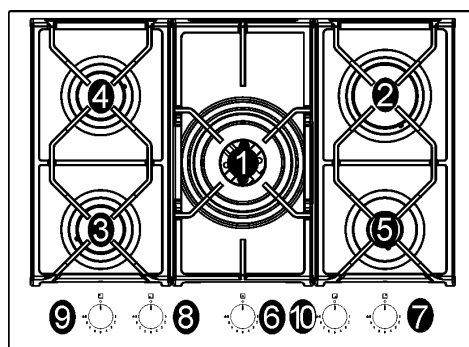
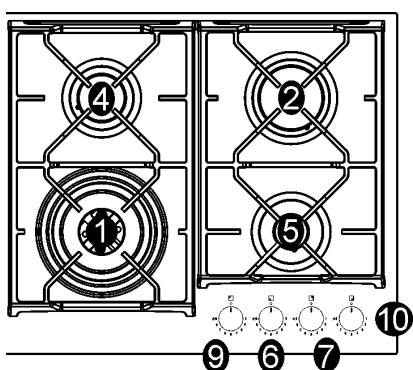
TECHNISCHE DATEN AUF DEM TYPENSCHILD

	ΣQ_n ERDGAS G20 20 mbar	ΣQ_n BUTAAN G30 28-30 mbar	ΣQ_n BUTAN G30 50 mbar	ΣQ_n BUTAAN G31 37 mbar	SPANNUNG V~
CAT. = I12H3B/P - I12E3B/P - I12E+3+ FREQUENCY 50/60 Hz					
	4.0 kW	291 gr/h	291 gr/h	286 gr/h	220-240
	3.80 kW	276 gr/h	276 gr/h	271 gr/h	220-240
	7.80 kW	567 gr/h	567 gr/h	557 gr/h	220-240
	6.95 kW	505 gr/h	505 gr/h	496 gr/h	220-240
	9.55 kW	694 gr/h	694 gr/h	682 gr/h	220-240
	10.95 kW	796 gr/h	796 gr/h	782 gr/h	220-240
	10.95 kW	796 gr/h	796 gr/h	782 gr/h	220-240
	10.95 kW	796 gr/h	796 gr/h	782 gr/h	220-240

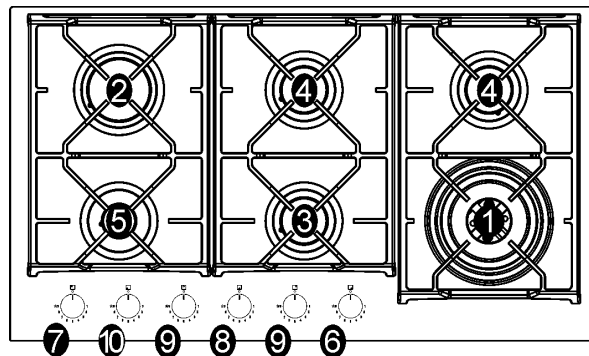
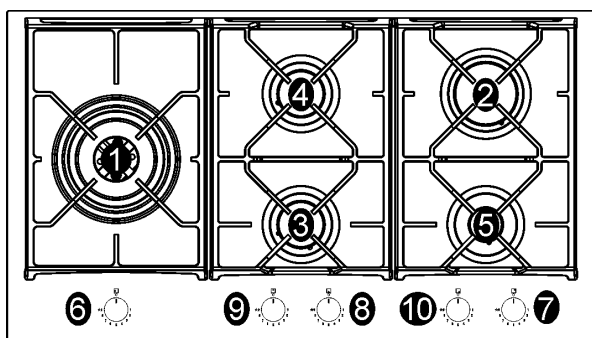
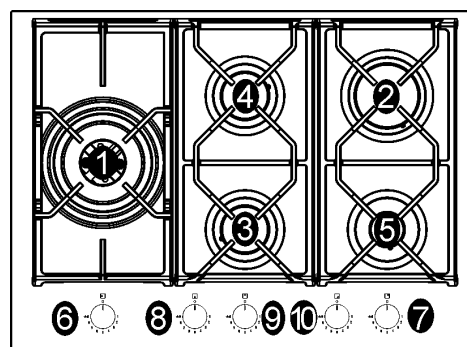
GEBRAUCH



KGH 6434 T CI B



KGH 7534 T CI B



1 Ultraschneller Gasbrenner (*DCC AFB)

2 Schneller Gasbrenner

3 Halbschneller Gasbrenner reduziert

4 Halbschneller Gasbrenner

5 Hilfgasbrenner

7 Brenner Nr 1 Bedienknopf

8 Brenner Nr 2 Bedienknopf

9 Brenner Nr 3 Bedienknopf

10 Brenner Nr 4 Bedienknopf

11 Brenner Nr 5 Bedienknopf

*DCC AFB: Luft von unten (Abb. 13/A).

von 4000 W

von 2800 W

von 1400 W

von 1750 W

von 1000 W

Achtung: Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch hergestellt und ist für den privaten Gebrauch bestimmt.

WARNUNG:

Kinder unter 8 Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt ist. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen nur verwendet werden, wenn sie über die sichere Verwendung des Geräts informiert wurden und die Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



Dieses Kochfeld ist ausschließlich zum Gebrauch als Kochgerät vorgesehen. Jede andere Verwendung (z.B. Heizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Während des Betriebs werden die Arbeitsflächen des Kochbereichs sehr heiß: Kinder fernhalten!

Vorsicht:

Im Falle eines Glasbruchs der Heizplatte:

- Schalten Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Die Oberfläche des Geräts nicht berühren.
- Das Gerät nicht verwenden.

Wichtig!

- Für eine einwandfreie Installation, Einstellung oder Umwandlung des Kochfelds zur Verwendung anderer Gase muss ein QUALIFIZIERTER INSTALLATEUR beauftragt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Regel erlischt die Garantie.
- **Wichtig:** Das Gerät muss gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch eine fehlerhafte Installation verursacht werden.
- Wenn für die Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage erforderlich sind oder die Steckdose nicht mit dem Netzstecker des Geräts kompatibel ist, lassen Sie Änderungen oder einen Austausch nur von einer fachkundigen Person durchführen. Diese Person muss insbesondere auch sicherstellen, dass der Kabelabschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.
- Die Verwendung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es installiert ist, Wärme und Feuchtigkeit. Der Raum muss daher gut belüftet werden, indem die natürlichen Belüftungsöffnungen freigehalten werden (siehe Abb. 3) und die mechanische Belüftungsvorrichtung (Absaughaube oder elektrischer Ventilator Abb. 4 und Abb. 5) aktiviert wird.
- Bei intensiver und längerer Verwendung des Geräts ist möglicherweise eine zusätzliche Belüftung erforderlich. Dies kann durch Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhen der Leistung des mechanischen Absaugsystems, falls installiert, erreicht werden.

- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Produkts zu ändern, da dies gefährlich sein kann.
- Wenn Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen (oder ein altes Modell ersetzen), machen Sie es vor der Entsorgung in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen zum Schutz der Gesundheit und zur Vorbeugung von Umweltverschmutzung funktionsunfähig, indem Sie insbesondere gefährliche Teile unschädlich machen für Kinder, die mit einem unbeaufsichtigtem Gerät spielen könnten.

Vorsicht:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen. Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch entstehen.
- Während und unmittelbar nach dem Betrieb sind einige Teile des Kochfelds sehr heiß: Vermeiden Sie es, diese Teile zu berühren.
- Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch des Kochfelds, dass der Knopf in der geschlossenen Position ist, und schließen Sie den Haupthahn der Gasversorgung oder der Gasflasche.
- Wenn die Gashähne nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
- Bewahren Sie das Garantiezertifikat oder das Datenblatt mit der Bedienungsanleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf. Es enthält wichtige technische Daten.

Wichtig:

- **Alle unsere Produkte entsprechen den europäischen Normen und entsprechenden Änderungen. Das Produkt entspricht daher den Anforderungen der europäischen Richtlinien in Bezug auf:**
 - elektromagnetische Verträglichkeit (EMV);
 - elektrische Sicherheit (Niederspannungsrichtlinie);
 - Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS);
 - ecoDesign (eRp).

Das Gerät entspricht den Bestimmungen der untergeordneten Verordnungen für europäische Richtlinien:


- Verordnung (EU) 2016/426.

GEBRAUCH

1) BRENNER

Über jedem Knopf auf der Vorderseite ist ein Diagramm aufgedruckt. Dieses Diagramm gibt an, welchem Brenner der betreffende Knopf entspricht. Nachdem Sie die Gasleitung oder den Gasflaschenhahn geöffnet haben, zünden Sie die Brenner wie folgt:

- automatische elektrische Zündung

Drücken und drehen Sie den Knopf, der dem gewünschten Brenner entspricht, gegen den Uhrzeigersinn, bis er die volle Einschaltposition erreicht  (Position 9 Abb. 1). Drücken Sie dann den Knopf. Der Hahn ist mit einer Skala von 9 Positionen ausgestattet, bei jedem Klicken wird die Flamme reduziert, bis Sie die Position 1 erreichen, d.hh die minimale Gaszufuhr.

- Zünden von Brennern mit Flammenwächter

Die Drehknöpfe der Brenner mit Flammenwächter müssen gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, bis sie die volle Einschaltposition (Position 9, Abb. 1) erreichen und zum Stillstand kommen. Drücken Sie nun den entsprechenden Knopf und wiederholen Sie die zuvor beschriebenen Vorgänge.

Halten Sie den Knopf nach dem Zünden des Brenners etwa 10 Sekunden lang gedrückt.

Befolgen Sie dann die oben beschriebenen Anweisungen zur Verwendung des Hahns.

Schalten Sie bei allen Modellen die Zündung aus, wenn die Flamme versehentlich gelöscht wird, indem Sie den Knopf in die Position „Aus“ drehen. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Flamme wieder entzünden.

Verwendung des Brenners

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um maximale Effizienz bei geringstmöglichem Gasverbrauch zu erzielen:

- Verwenden Sie für jeden Brenner geeignete Töpfe (siehe folgende Tabelle und Abb. 2).

Brenner	Topf Ø in cm
Ultrarapid	24 ÷ 26
Schnell	20 ÷ 22
Semirapid reduziert	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Hilfsbrenne	10 ÷ 14

- Wenn der Topf zum Kochen kommt, stellen Sie den Drehknopf auf die reduzierte Position (Position 1, Abb. 1).
- Legen Sie immer einen Deckel auf die Töpfe.
- Verwenden Sie nur Töpfe mit flachem Boden.

WARNUNGEN:

- **Brenner mit Flammenwächter dürfen nur gezündet werden, wenn der entsprechende Knopf auf der vollständig eingeschalteten Position steht (Position 9, Abb. 1).**
- **Streichhölzer können verwendet werden, um die Brenner bei einem Stromausfall zu zünden.**
- **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn die Brenner benutzt werden. Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder in der Nähe befinden. Achten Sie insbesondere auf die richtige Position der Topfgriffe und achten Sie auf Lebensmittel, die zum Garen Öl und Fett benötigen, da sich diese Produkte leicht entzünden können.**
- **Verwenden Sie niemals Sprühdosen in der Nähe des Geräts, wenn es in Betrieb ist.**
- **Behälter, die breiter als das Gerät sind, werden nicht empfohlen.**

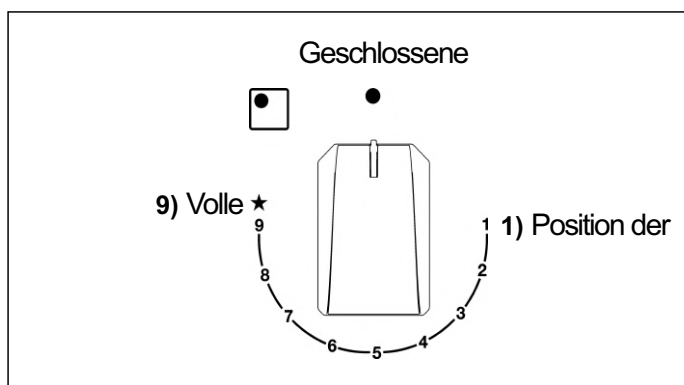


ABB. 1

REINIGUNG

Wichtig:

Trennen Sie das Gerät immer vom Gas- und Stromnetz, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

2) GASHERD

Es ist sehr wichtig, die Oberfläche kurz nach jedem Gebrauch zu reinigen, wenn das Glas noch lauwarm ist.

Waschen Sie den Gasherd, den emaillierten Stahltopf, die emaillierten Brennerdeckel „A“, „B“ und „C“ sowie die Brennerköpfe „T“ (siehe Abb. 6 - 6/A) regelmäßig mit lauwarmem Seifenwasser. Außerdem sollten die Kappen „AC“ und Flammenwächter „TC“ gereinigt werden (siehe Abb. 6). Reinigen Sie sie vorsichtig mit einer kleinen Nylonbürste (siehe Abb. 6/B) und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Nicht in der Spülmaschine waschen.

Achten Sie darauf, dass Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronensaft oder Tomatensaft nicht über längere Zeit mit den emaillierten Oberflächen in Kontakt kommen.

Verwenden Sie keine Metallschwämme, Pulverschleifmittel oder ätzenden Sprays.

WARNUNGEN:

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen, bevor Sie die Teile wieder montieren:

- **Stellen Sie sicher, dass die Schlitze der Brennerköpfe (siehe Abb. 6 - 6/A) nicht durch Fremdkörper verstopft sind.**
- **Überprüfen Sie, dass der emaillierte Brennerdeckel „A - B - C“ (Abb. 6 - 6/A) richtig auf dem Brennerkopf sitzt. Er muss stabil sein.**
- **Der Topfaufsatz muss in die entsprechenden Zentrierstifte (oder auf das Aluminiumprofil, falls vorhanden) eingesetzt werden. Überprüfung der perfekten Stabilität.**
- **Die Hähne nicht mit Gewalt öffnen oder schließen, wenn dies schwierig ist. Wenden Sie sich für Reparaturen an den technischen Kundendienst.**
- **Verwenden Sie keine Dampfstrahler zur Reinigung der Geräte.**

Hinweis: Bei ständigem Gebrauch können die Brenner aufgrund der hohen Temperatur ihre Farbe ändern.

INSTALLATION

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Installation, Einstellungen der Steuerung und Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Das Gerät muss ordnungsgemäß in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

Eine falsche Installation kann Personen-, Tier- oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich ist.

Während der Lebensdauer der Anlage dürfen die automatischen Sicherheits- oder Regeleinrichtungen am Gerät nur vom Hersteller oder seinem autorisierten Händler geändert werden.

3) INSTALLATION DES GASHERDS

Überprüfen Sie, ob das Gerät in gutem Zustand ist, nachdem Sie die Außenverpackung und die Innenverpackung von den verschiedenen losen Teilen entfernt haben. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.

Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Pappe, Beutel, Polystyrolschaum, Nägel usw.) niemals in Reichweite von Kindern, da sie zu potenziellen Gefahrenquellen werden können.

Die Maße der Öffnung, die oben im modularen Schrank angebracht ist und in die der Gasherd eingebaut werden soll, sind in Abbildung 7 angegeben. Beachten Sie immer die Maße der Bohrung, in die das Gerät eingebaut werden soll (siehe Abb. 7 und 8).

Das Gerät gehört zur Klasse 3 und unterliegt daher allen Bestimmungen, die in den Bestimmungen für solche Geräte festgelegt sind.

INSTALLATION

4) BEFESTIGUNG DES GASHERDS

INSTALLATIONS TYP: A

Der Gasherdd hat eine spezielle Dichtung, die das Eindringen von Flüssigkeit in den Schrank verhindert. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen genau, um diese Dichtung richtig anzubringen:

- Nehmen Sie alle beweglichen Teile des Kochfelds ab.
- Schneiden Sie die Dichtung in 4 Teile der erforderlichen Länge, um sie an den 4 Kanten des Glas zu positionieren
- Drehen Sie das Gaskochfeld um und positionieren Sie die Dichtung „E“ (Abb. 11/A) korrekt unter der Kante des Gaskochfelds, so dass die Außenseite der Dichtung perfekt zur äußeren Umfangskante des Glases passt. Die Enden der Streifen müssen ohne Überlappung zusammenpassen.
- Befestigen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher am Glas, indem Sie sie mit den Fingern festdrücken.
- Platzieren Sie die Haken in ihrer jeweiligen Position, verwenden Sie das Loch Nr. 1 als Referenz für die Position seitlich (Abb. 9) und Loch Nr. 2 für Positionen hinten (Abb. 10).
- Sichern Sie die Haken „G“ mit den Schrauben „F“ (Abb. 9/A für seitlich und Abb. 10/A für hinten).
- Setzen Sie das Kochfeld mit einem gewissen Kraftaufwand in das Loch des Küchenschrank ein, um den Widerstand der Haken zu überwinden (Abb. 9/B für **seitlich** und Abb. 10/B für hinten). **Siehe das Diagramm auf Seite 9.**
- Um eine versehentliche Berührung des überhitzten Kochfeldbodens während der Arbeit zu vermeiden, muss ein mit Schrauben befestigter Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 70 mm von der Oberseite angebracht werden (siehe Abb. 7).

4/A) BEFESTIGUNG DES GASHERDS

INSTALLATIONS TYP: B

Der Gasherdd hat eine spezielle Dichtung, die das Eindringen von Flüssigkeit in den Schrank verhindert. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen genau, um diese Dichtung richtig anzubringen:

- Nehmen Sie alle beweglichen Teile des Kochfelds ab.
- Schneiden Sie die Dichtung in 4 Teile der erforderlichen Länge, um sie an den 4 Kanten des Glas zu positionieren.
- Drehen Sie das Gaskochfeld um und positionieren Sie die Dichtung „E“ (Abb. 11/A) korrekt unter der Kante des Gaskochfelds, so dass die Außenseite der Dichtung perfekt zur äußeren Umfangskante des Glases passt. Die Enden der Streifen müssen ohne Überlappung zusammenpassen.
- Befestigen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher am Glas, indem Sie sie mit den Fingern festdrücken.
- Setzen Sie das Kochfeld in die Öffnung im Gerät ein und befestigen Sie es mit den entsprechenden Schrauben „F“ der Befestigungshaken „G“ (**siehe Abb. 9**).
- Um eine versehentliche Berührung des überhitzten Kochfeldbodens während der Arbeit zu vermeiden, muss ein mit Schrauben befestigter Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 70 mm von der Oberseite angebracht werden (siehe Abb. 7).

SCHMIERUNG DER HÄHNE
Sollte ein Hahn blockiert sein,
wenden Sie keine Gewalt an und
bitten Sie um technische

Vorsicht: Lassen Sie das Glas (A) nicht direkt auf der Arbeitsplatte liegen. Das Metallboden-"Gehäuse" (B) muss mit der Arbeitsplatte in Kontakt sein (siehe Abb. 11/B).

INSTALLATION

5) RAUMLÜFTUNG

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass der Raum, in dem das Gerät installiert ist, ständig belüftet ist, damit das Gerät selbst ordnungsgemäß funktioniert. Die erforderliche Luftmenge entspricht der Menge, die für die reguläre Verbrennung und Belüftung des betreffenden Raums erforderlich ist und deren Volumen mindestens 20 m³ betragen darf. Luft muss natürlich durch permanente Öffnungen in den Wänden des betreffenden Raums strömen. Diese Öffnungen müssen die Dämpfe ins Freie leiten und einen Querschnitt von mindestens 100 cm² haben (siehe Abb. 3). Die Konstruktion der Öffnungen muss sicherstellen, dass die Öffnungen selbst niemals blockiert werden. Eine indirekte Belüftung mit Luft, die aus einem angrenzenden Raum gezogen wird, ist unter strikter Einhaltung der geltenden Bestimmungen ebenfalls zulässig.

VORSICHT: Wenn die Brenner des Kochfelds ohne Sicherheitsthermoelement in Betrieb sind, muss der Lüftungsauslass einen Mindestquerschnitt von 200 cm² haben.

6) LAGE UND BELÜFTUNG

Gaskochgeräte müssen ihre Verbrennungsgase immer durch Abzugshauben entsorgen. Diese müssen an Abzüge, Schornsteine oder direkt von außen angeschlossen werden. Wenn eine Haube nicht installiert werden kann, kann ein elektrischer Ventilator an einem Fenster oder an einer nach außen gerichteten Wand installiert werden (siehe Abb. 4). Dieser muss gleichzeitig mit dem Gerät aktiviert werden (siehe Abb. 5), und unter strikter Einhaltung der Angaben in den geltenden Bestimmungen.

7) GASANSCHLUSS

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gaskochfelds angegebenen Werte mit denen des Gas- und Stromnetzes im Haushalt übereinstimmen.

Ein Etikett auf dem Gerät gibt die Regelbedingungen an: Gasart und Arbeitsdruck. Der Gasanschluss muss den geltenden Normen und Vorschriften entsprechen.

Wenn Gas durch Leitungen zugeführt wird, muss das Gerät an das Gasversorgungssystem angeschlossen werden:

- mit einem starren Stahlrohr. Die Verbindungen dieses Rohres müssen aus normgerechten Verschraubungen bestehen.
- Mit Kupferrohr. Die Verbindungen dieses Rohres müssen aus Anschlüssen mit Gleitringdichtungen bestehen.

- Mit nahtlosem, flexiblem Edelstahlrohr. Die Länge dieses Rohres darf höchstens 2 Meter betragen und die Dichtungen müssen den Normen entsprechen.

Wenn das Gas aus einer Flasche geliefert wird, muss das Gerät mit einem Druckregler befüllt werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht, und muss angeschlossen sein:

- Mit einem Kupferrohr. Die Verbindungen dieses Rohres müssen aus Anschlüssen mit Gleitringdichtungen bestehen.
- Mit nahtlosem, flexiblem Edelstahlrohr. Die Länge dieses Rohres darf höchstens 2 Meter betragen und die Dichtungen müssen den Normen entsprechen. Es wird empfohlen, den speziellen Adapter auf das flexible Rohr aufzubringen. Dieser ist im Handel erhältlich und erleichtert den Anschluss an den Schlauchnippel des Druckreglers an der Flasche
- Mit normgerechtem Gummischlauch. Der Durchmesser dieser Schlauchleitung muss 8 mm betragen und die Länge darf nicht weniger als 400 mm und nicht mehr als 1500 mm betragen. Sie muss mit der in den Normen festgelegten Sicherheitsklemme fest am Schlauchnippel befestigt werden.

WARNUNGEN:

Denken Sie daran, dass der Gaseinlassanschluss am Gerät ein paralleler 1/2"-Gassteckertyp gemäß ISO 228-1 ist.

Die Installation von Edelstahlrohren und Gummischläuchen muss sicherstellen, dass bewegliche Teile des Einbauschranks (z.B. Schubladen) niemals berührt werden können. Außerdem dürfen sie nicht durch Fächer gelangen, die für Lagerzwecke verwendet werden könnten.

Bei Verwendung einer Gummischlauchleitung sind unbedingt folgende Hinweise zu beachten:

- **Kein Teil des Rohrs darf Teile berühren können, deren Temperatur 90°C überschreitet.**
- **Das Rohr darf nicht gezogen oder verdreht, gedrosselt oder fest gebogen werden.**
- **Es darf nicht mit scharfen Kanten oder Ecken in Berührung kommen.**
- **Es muss einfach sein, die gesamte Rohrlänge zu inspizieren, um den Verschleißzustand zu überprüfen.**
- **Das Rohr muss innerhalb des auf dem Rohr angegebenen Datums ausgetauscht werden.**

INSTALLATION

8) ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Die elektrischen Anschlüsse des Gerätes müssen gemäß den geltenden Bestimmungen und Normen ausgeführt werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts Folgendes:


- Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert und der Abschnitt der Kabel der elektrischen Anlage kann die Last tragen, die auch auf dem Typenschild angegeben ist.
- Die elektrische Kapazität des Stromnetzes und die Stromstärke des Geräts sind auf der Unterseite des Gaskochfelds angegeben (siehe Typenschild auf der Unterseite des Gaskochfelds).
- Die Steckdose oder das System verfügt über eine wirksame Erdung gemäß den geltenden Bestimmungen und Normen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Bestimmungen ab.

Wenn das Gerät über eine Steckdose an das Stromnetz angeschlossen ist:

- Bringen Sie einen Standardstecker "C" (ABB. A) an, der auf dem Typenschild des Kabels angegebenen Last entspricht. Verlegen Sie die Kabel gemäß Abbildung A und achten Sie dabei auf die folgenden Übereinstimmungen:

Buchstabe L (stromführend) = brauner Draht;

Buchstabe N (Neutralleiter) = blaues Kabel;

Erdungssymbol  = grünes - gelbes Kabel.

- Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass kein Teil davon eine Temperatur von 90°C erreichen kann.
- Verwenden Sie niemals Reduzierstücke oder Adapter von Ableitungen zum Anschließen, da dies zu Fehlkontakten und einer gefährlichen Überhitzung führen kann.
- Die Steckdose muss nach dem Einbau zugänglich sein

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist:

- Installieren Sie einen allpoligen Leistungsschalter zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Dieser Leistungsschalter sollte gemäß den geltenden Installationsvorschriften dimensioniert sein.
- Denken Sie daran, dass das Erdungskabel nicht vom Leistungsschalter unterbrochen werden darf.
- Zur optimalen Sicherheit kann der elektrische Anschluss auch durch einen hochempfindlichen Differentialschutzschalter geschützt werden.

EINSTELLUNG

Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an einem effizienten Erdungssystem zu befestigen.

Vor jeder Wartung am elektrischen Teil des Geräts muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Einstellungen vorgenommen werden. Alle Dichtungen müssen am Ende jeglicher Einstellungen oder Vorschriften vom Techniker ausgetauscht werden. Unsere Brenner erfordern keine Primärluftregulierung.

9) HÄHNE

Position der „reduzierten Menge“

- Schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den entsprechenden Knopf in die Position „Reduzierte Menge“ (kleine Flamme Abb. 1).
- Entfernen Sie den Knopf „M“ (Abb. 12 und 12/A) des Hahns, der einfach auf seine Stange gedrückt wird. Die Umgehung für die Minimalmengenregulierung kann wie folgt sein: neben dem Hahn (Abb. 12) oder innerhalb des Schachts. In jedem Fall kann der Zugang zur Einstellung durch Einführen eines kleinen Schraubendrehers "D" neben dem Hahn (Abb. 12) oder in das Loch "C" im Schaft des Hahns (Abb. 12/A) erfolgen. Drehen Sie die Drosselschraube nach rechts oder links, bis die Brennerflamme richtig auf die Position „Reduzierte Menge“ eingestellt ist.

Die Flamme sollte nicht zu niedrig sein: Die niedrigste kleine Flamme sollte kontinuierlich und gleichmäßig sein. Bauen Sie die verschiedenen Komponenten wieder zusammen.

Es versteht sich, dass die genannte Einstellung nur bei Kochstellenbrennern ausgeführt wird, die mit G20 funktionieren, während die Schraube bei Brennern, die mit G30 funktionieren, ganz blockiert sein muss.

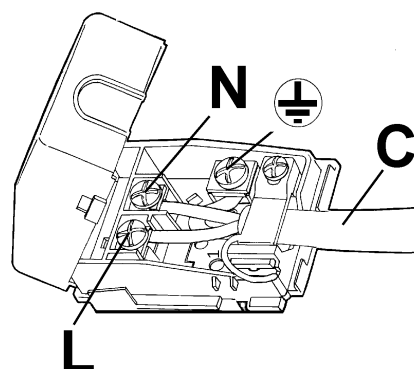


ABB. A

UMSTELLUNGEN

10) AUSTAUSCH DER INJEKTOREN

Die Brenner können an verschiedene Gasarten angepasst werden, indem für die jeweilige Gasart geeignete Injektoren montiert werden. Entfernen Sie dazu zuerst die Brenneroberteile mit einem geeigneten Werkzeug. Schrauben Sie nun den Injektor ab (siehe Abb. 13 - 13/B) und setzen Sie einen Injektor ein, der der verwendeten Gasart entspricht.

Entfernen Sie bei ultraschnellen Brennern mit DCC AfB die Abdeckung "A" (Abb. 13/A), um Zugang zum Injektor zu erhalten.

Es wird empfohlen, den Injektor fest anzuziehen.

Nach dem Austausch der Injektoren müssen die Brenner gemäß den Angaben in Absatz 9 eingestellt werden. Der Techniker muss alle Dichtungen an den Regel- oder Vorregelgeräten zurücksetzen.

Der Umschlag mit den Injektoren und den Aufklebern kann im Kit enthalten sein oder beim autorisierten Kundendienstzentrum angefordert werden.

Der Einfachheit halber sind in der Nenndatentabelle auch die Wärmeeinspeisungen der Brenner, der Durchmesser der Injektoren und die Arbeitsdrücke der verschiedenen Gasarten aufgeführt.

TABELLE

BRENNER		GAS	BETRIEBSDRUK	WÄRMELEISTUNG		DÜSEN-DURCHMESSER	WÄRMELEISTUNG (W)		
Stk.	BEZEICHNUNG			mbar	g/h		l/h	1/100 mm	Min.
1	ULTRA SCHNELL (**DCC AFB)	G30 - BUTAN	37	291		92 S4	1800	4000	55,9 %
		G20 - ERDGAS	20		381	150 Z1	1800	4000	
2	SCHNELL	G30 - BUTAN	37	204		79	900	2800	58,0 %
		G20 - ERDGAS	20		267	117 S	900	2800	
3	SCHNELLE SAMEN REDUZIERT	G30 - BUTAN	37	102		58	550	1400	60,0 %
		G20 - ERDGAS	20		133	88 Z	550	1400	
4	SCHNELLE SAMEN	G30 - BUTAN	37	127		63	650	1750	56,2 %
		G20 - ERDGAS	20		167	97 Z	550	1750	
5	AUXILIAR	G30 - BUTAN	37	73		48	550	1000	N.A.
		G20 - ERDGAS	20		95	72 X	450	1000	

**In Übereinstimmung mit der Verordnung Nr. 66/2014 EU Maßnahmen zur Umsetzung der Richtlinie 2009/125/EG wurde die Leistung (eegas-Brenner) gemäß EN 30-2-1 der letzten Überprüfung mit der G20 berechnet.*

****DCC AfB: Luft von unten (Abb. 13/A).**

WARTUNG

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

11) ERSATZ VON KOMPONENTEN

Um die sich im Inneren des Geräts befindlichen Komponenten auszutauschen, müssen die Rostgitter und die Brennerteile vom oberen Teil der Kochplatte genommen werden, daraufhin entfernen Sie die Befestigungsschrauben "V" am Brenner (Abb. 14 - 15). Die Regulierungsdrehschalter können Sie einfach abziehen und dann die Arbeitsplatte abnehmen.

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

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

Einfetten der hähne (siehe Abb. 18)

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 Verdünnung 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.



ABB. 14

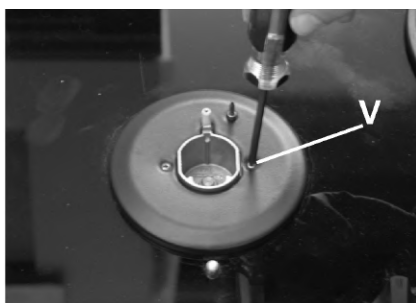


ABB. 15

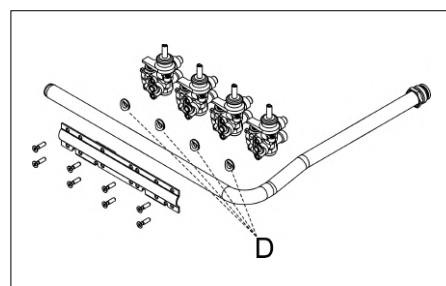


ABB. 16

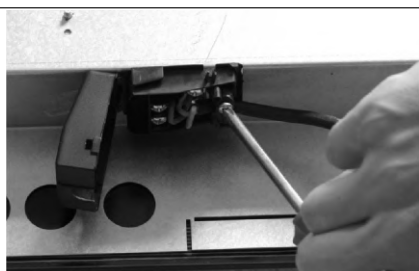


ABB. 17

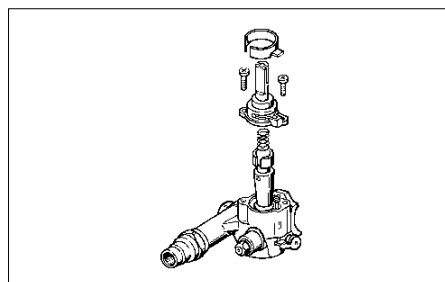


ABB. 18

INSTANDHALTUNG

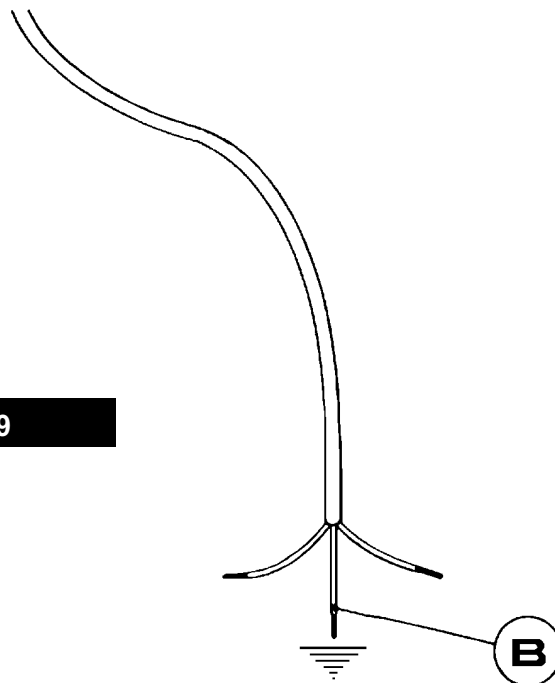
KABELARTEN UND ABSCHNITTE

ART DER HEISSEN PLATTE	KABELART	EINPHASEN - STROMVERSORGUNG
Gasherd	H05 RR - F	Abschnitt 3 x 0,75 mm ²

Achtung!!!

Wenn das Stromversorgungskabel ersetzt wird, sollte der Installateur das Erdungskabel (B) länger als die Phasenleiter belassen (Abb. 19) und die Empfehlungen in Absatz 8 einhalten.

ABB. 19



WARNUNG: DIE WARTUNG DARF NUR VON AUTORISIERTEN PERSONEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.



Wenn das Kabel ausfällt oder durchtrennt wird, entfernen Sie sich bitte vom Kabel und berühren Sie es nicht. Außerdem muss das Gerät ausgesteckt und nicht eingeschaltet sein. Rufen Sie das nächste autorisierte Kundendienstzentrum an, um das Problem zu beheben.

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Bevor das Gerät das Werk verlässt, wurde es von Experten und Fachleuten geprüft und reguliert, um die besten Leistungen zu gewährleisten.

Eventuell nachträglich erforderliche Reparaturen oder Einstellungen dürfen nur von qualifiziertem Personal mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden.

Wenden Sie sich aus diesem Grund immer an Ihren Händler oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum, wenn Reparaturen oder Einstellungen erforderlich sind, und geben Sie dabei die Art des Fehlers und das Modell des Geräts an.

Bitte beachten Sie auch, dass Originalersatzteile nur in unseren Kundendienstzentren und autorisierten Einzelhandelsgeschäften erhältlich sind.

Die obigen Daten sind auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Geräts und auf dem Verpackungsetikett aufgedruckt.

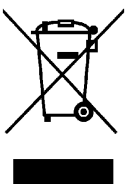
Die oben genannten Informationen geben dem technischen Assistenten die Möglichkeit, richtige Ersatzteile zu geben und einen ordnungsgemäßen Eingriff vorzunehmen. Wir empfehlen, die folgende Tabelle auszufüllen.

Marke:

Modell:

Serie:

Bewahren Sie das Garantiezertifikat oder das Datenblatt mit der Bedienungsanleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf. Es enthält wichtige technische Daten.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Diese Richtlinie bildet den Rahmen für eine europaweite Gültigkeit der Rücknahme und des Recyclings von Elektro- und Elektronikaltgeräten.