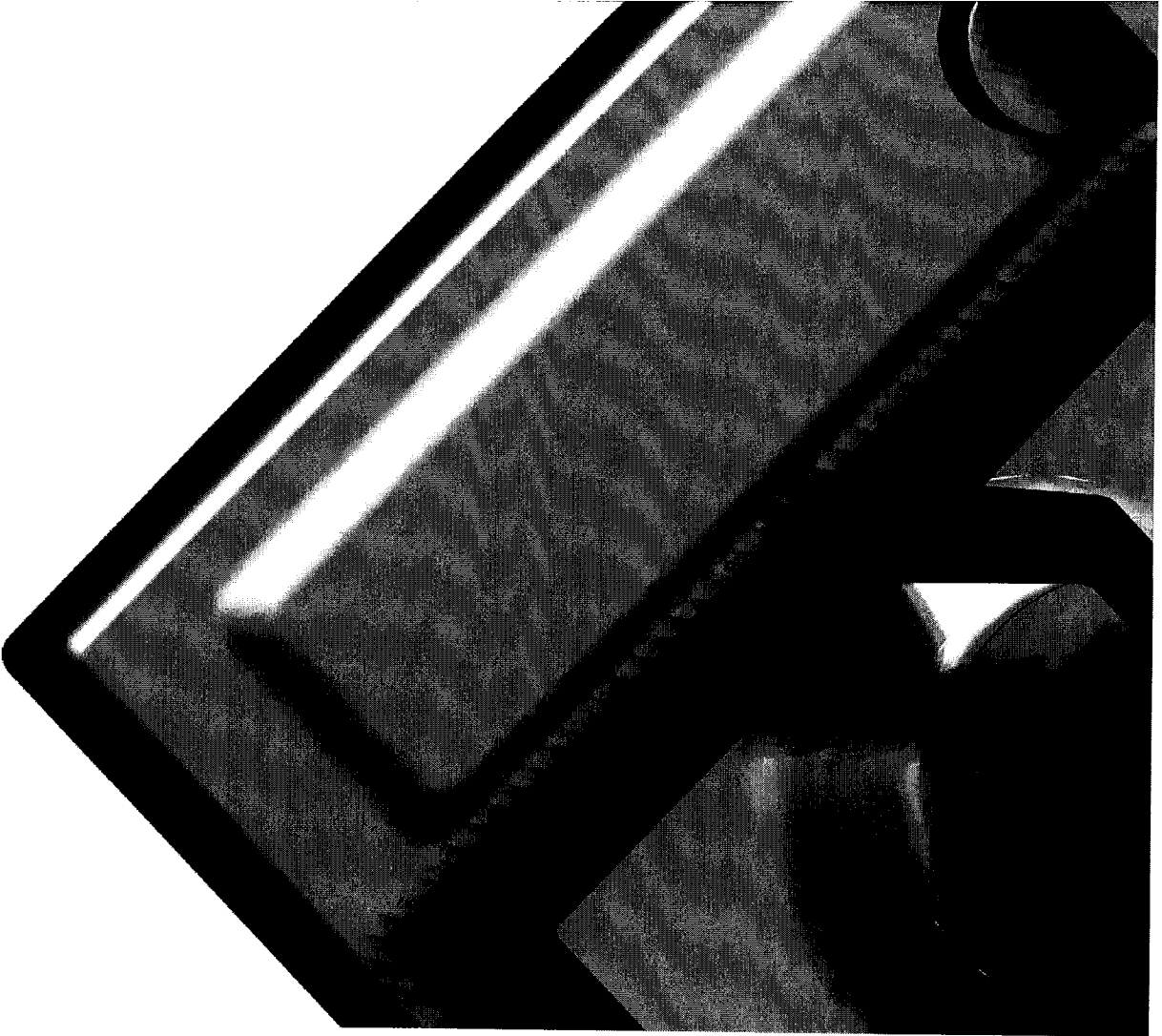




GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Kochmulden, Einbauversion

Hinweise und wichtige Anweisungen für den Gebrauch

- ♦ **WICHTIG!** Das vorliegende Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Während der gesamten Lebensdauer der Kochmulde muss es vollständig und in Reichweite aufbewahrt werden. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch und alle darin enthaltenen Anweisungen vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam zu lesen. Eventuell mitgelieferte Ersatzteile aufbewahren. Die Installation muss gemäß den geltenden Vorschriften von qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt gedacht und wurde für folgende Funktionen konstruiert: **Kochen und Aufwärmen von Speisen.** Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
Der Hersteller lehnt jede Haftung für falsche Installation, Umrüstungen, unsachgemäßen und zweckentfremdeten Gebrauch ab.
- ♦ Überprüfen Sie das Gerät beim Empfang auf eventuelle Transportschäden.
- ♦ Die Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Schaumstoff, Nylon, usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
- ♦ Die Verpackung besteht aus wiederverwertbarem Material und trägt das Symbol .
- ♦ **Umweltgerecht entsorgen.**
- ♦ Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. **Stellen Sie sicher, dass Kinder die Schaltvorrichtungen weder berühren und noch mit dem Gerät spielen.**
- ♦ Die Installation und alle Gas-/Stromanschlüsse müssen von qualifizierten Technikern ausgeführt werden. Hierbei sind die geltenden Sicherheitsvorschriften und Gesetze sowie die Herstellervorgaben genau zu befolgen.
- ♦ Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Produkt an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wird.
- ♦ Das Gerät zu verändern oder dies zu versuchen, ist gefährlich. Versuchen Sie im Schadensfall nicht, das Gerät allein zu reparieren, sondern fordern Sie die Hilfe eines qualifizierten Technikers an.
- ♦ Stellen Sie nach dem Gebrauch der Mulde sicher, dass die Drehknöpfe den geschlossenen Zustand anzeigen, schließen Sie den Haupthahn für die Gaszufuhr bzw. den Hahn der Gasflasche.
- ♦ Das Gerät ist vor der Verschrottung gemäß den geltenden Gesundheits- und Umweltvorschriften zu deaktivieren und Teile, die eine Gefahr für Kinder darstellen können, sind unschädlich zu machen.
- ♦ Das Kennschild mit den technischen Daten ist sichtbar unter der Verkleidung angebracht und diesem Handbuch beigelegt. **Das Schild unter der Verkleidung darf auf keinen Fall entfernt werden.**
- ♦ Alle Abbildungen für den Gebrauch des Gerätes befinden sich am Ende dieses Handbuches.
- ♦ **Das Gerät ist nicht geeignet, um mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernbedienung betrieben zu werden.**
- ♦ **Vor Öffnen der Abdeckung eventuell übergelaufene Flüssigkeiten entfernen. Die Oberfläche des Kochfeldes abkühlen lassen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.**
- ♦ **Das Gerät ist für den Betrieb mit verschiedenen Gasarten vorgerüstet, jede Gasart erfordert spezifische Düsen und Einstellungen. Um eventuelle Änderungen anzubringen, muss das Gerät vom Stromnetz abgetrennt und zeitweise die Gaszufuhr geschlossen werden.**
- ♦ Während des Betriebs erhitzt sich das Gerät. Kinder müssen fern gehalten werden. Vorsichtig hantieren und die sich erhitzenden Teile des Backofens nicht berühren.

Konformitätserklärung (CE)

Dieses Gerät erfüllt die Vorschriften folgender Richtlinien:

- 2006/95/CE (Niederspannung)
- 2004/108/CE (EMV)
- 2009/142 (Gas)
- 2002/40/CE (Energieverbrauch elektrischer Backöfen)
- 2002/96/CE (WEEE)
- 1935/2004/CE (Lebensmittelkontaktmaterialien)

Diese Anleitungen gelten nur für die Länder, deren Symbol auf dem Schild in den Gebrauchsanweisungen und an dem Gerät dargestellt ist.

GLASABDECKUNG

Verfügt die Mulde über eine Glasabdeckung, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Kein heißes Kochgeschirr auf der geschlossenen Abdeckung abstellen.
- Entfernen Sie eventuell auf die Abdeckung ausgelaufene Flüssigkeiten, bevor Sie diese öffnen.
- Die Abdeckung kann durch Überhitzung zerspringen. Schalten Sie alle Brenner und die elektrischen Kochplatten aus und warten Sie, bis sie ausgekühlt sind, bevor Sie die Abdeckung schließen.

⚠ Falls Ihr Herd mit einer Abdeckung aus Kristallglas ausgestattet ist, muss sichergestellt sein, dass sie geöffnet ist, bevor die Brenner angezündet werden, während des Kochens und während den Abkühlphasen nach dem Kochen. Die Missachtung dieser Anweisung kann zum Bruch des Glases führen.

WECHSELN DER MULDE

Hinweise:

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein Einbaugerät.

- Der Gassanschluss fällt in die Installationsklasse 3, der Stromanschluss entspricht dem Typ Y.
- Die Möbel, in welche die Kochmulde eingelassen wird, müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 90 °C hitzebeständig sein.
- Hinsichtlich genauerer Anweisungen für eine korrekte Installation wird den entsprechenden Absatz und die jeweiligen Abbildungen verwiesen.
- Die Verwendung eines Gaskochgerätes verursacht am Installationsort Wärme- und Feuchtigkeitproduktion. Die Küche muss gut ventiliert sein. Die natürlichen Belüftungsöffnungen offen lassen oder eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube) installieren. Wird das Gerät intensiv und über einen längeren Zeitraum verwendet, kann eine zusätzliche Belüftung oder eine effizientere Belüftung durch Öffnen eines Fensters bzw. erhöhte Abzugsgeschwindigkeit erforderlich sein.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Arten von Kochmulden verfasst. Auf dem Datenschild auf der Rückseite finden Sie die Bezeichnung des entsprechenden Modells (Mod. Tc). Der Code, die Anweisungen in den folgenden Absätzen und die Abbildungen am Ende des Handbuches (Abb. 1-33) geben Anschluss über den Geräteaufbau.

Beispiel:

Markenzeichen	
Type: P	KW: 0,15
Mod Tc: P***L4	230 V ~ 50/60 Hz
xx-x-x	

KOCHSTELLEN

Kochmulden, 60 cm, seitliche

Bedienungsblende

Mod.: Pg***L1 (Abb. 1)

1. Normalbrenner rechts (NB)
2. Elektroplatte ø 145
3. Starkbrenner (SB)
4. Hilfsbrenner (H)

Mod.: Pg***L2 (Abb. 2)

1. Normalbrenner rechts (NB)
2. Normalbrenner links (NB)
3. Triplex-Blitzbrenner (TB)
4. Hilfsbrenner (H)

Mod.: Pg***L4 (Abb. 3)

1. Normalbrenner rechts (NB)
2. Normalbrenner links (NB)
3. Starkbrenner (SB)
4. Hilfsbrenner (H)

Mod.: Pg***L8 (Abb. 4)

1. Elektroplatte ø 145
2. Normalbrenner links (NB)
3. Triplex-Blitzbrenner (TB)
4. Hilfsbrenner (H)

Mod.: Pg***L9 (Abb. 5)

1. Starkbrenner (SB)
2. Elektroplatte ø 145
3. Elektroplatte ø 180
4. Hilfsbrenner (H)

Kochmulden, 60 cm, frontale

Bedienungsblende

Mod.: PgS***F4 (Abb. 6)

1. Starkbrenner (SB)
2. Normalbrenner hinten (NB)
3. Normalbrenner vorne (NB)
4. Hilfsbrenner (H)

Mod.: Pg***F2 (Abb. 7)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Normalbrenner hinten (NB)
3. Normalbrenner vorne (NB)
4. Hilfsbrenner (H)

Mod.: Pg***F1 (Abb. 8)

1. Starkbrenner (SB)
2. Elektroplatte ø 145
3. Normalbrenner vorne (NB)
4. Hilfsbrenner (H)

Kochmulden, 70 cm, frontale

Bedienungsblende

Mod.: P7***F5 (Abb. 10)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Starkbrenner (SB)
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Triplex-Blitzbrenner (TB)

Mod.: P7***F4 (Abb. 11)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Starkbrenner (SB)
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)

Mod.: P7***F3 (Abb. 12)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Normalbrenner hinten (NB)
3. Hilfsbrenner (H)

Kochmulden, 75 cm, frontale

Bedienungsblende

Mod.: Pg***F5 (Abb. 13)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Starkbrenner (SB)
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Ovalbrenner (OB)

Mod.: Pg***F5 (Abb. 14)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Normalbrenner hinten (NB)
3. Starkbrenner (SB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
- 5.

Mod.: Pg***F10 (Abb. 15)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Normalbrenner hinten (NB)
3. Doppelbrenner (Doppel)
4. Hilfsbrenner (H)

Kochmulden, 90 cm, frontale

Bedienungsblende

Mod.: Pg***F16 (Abb. 16)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Starkbrenner (SB)
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Triplex-Blitzbrenner (TB)

Mod.: Pg***F17 (Abb. 17)

1. Starkbrenner links (SB)
2. Normalbrenner links (NB)
3. Starkbrenner Mitte (SB)
4. Normalbrenner Mitte (SB)
5. Hilfsbrenner (H)
6. Normalbrenner rechts (NB)

Mod.: Pg***F20 (Abb. 18)

1. Doppelbrenner (Doppel)
2. Normalbrenner hinten (NB)
3. Starkbrenner (SB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Hilfsbrenner (H)

Mod.: Pg***F17 (Abb. 19)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Hilfsbrenner (H)
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)

Mod.: Pg***F22 (Abb. 20)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Doppelbrenner (Doppel)
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Fischkesselbrenner

Mod.: Pg***F13 (Abb. 21)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Normalbrenner (NB)
3. bruciauxiliary Brenner

Mod.: Pg***F24 (Abb. 22)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Hilfsbrenner (H)
3. Doppelbrenner (Doppel)

Mod.: Pg***F26 (Abb. 23)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Elektroplatte ø 145
3. Doppelbrenner (Doppel)

Mod.: Pg***F25 (Abb. 24)

1. Triplex-Blitzbrenner (TB)
2. Fischkesselbrenner
3. Doppelbrenner (Doppel)

Kochmulden, 90 cm, seitliche

Bedienungsblende

Mod.: Pg***L5 (Abb. 25)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Starkbrenner (SB)
3. Triplex-Blitzbrenner (TB)
4. Normalbrenner links (NB)
5. Normalbrenner rechts (NB)

Mod: Pg(*)L 28 (Abb. 26)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Starkbrenner (SB)
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Triplex-Blitzbrenner (TB)
6. Elektroplatte ø 145

Mod: Pg(*)LB (Abb. 27)

1. Hilfsbrenner (H)
2. **Fischkesselbrenner**
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Triplex-Blitzbrenner (TB)

Mod: Pg(*)L 23 (Abb. 28)

1. Hilfsbrenner (H)
2. **Fischkesselbrenner**
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Doppelbrenner (Doppel)

Mod: Pg(*)LC (Abb. 29)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Elektroplatte ø 180
3. Starkbrenner (SB)
4. Normalbrenner links (NB)
5. Elektroplatte ø 145
6. Normalbrenner rechts (NB)

Mod: Pg(*)L 7 (Abb. 30)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Elektroplatte ø 145
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Normalbrenner Mitte (NB)

Mod: Pg(*)L 27 (Abb. 31)

1. Hilfsbrenner (H)
2. Elektroplatte ø 180
3. Normalbrenner hinten (NB)
4. Normalbrenner vorne (NB)
5. Normalbrenner Mitte (NB)

GEBRAUCH DER KOCHMULDE

Gasbrenner

Die Gasversorgung der Brenner wird anhand der Drehknöpfe (vgl. Abb. 35) geregelt, welche die Hähne steuern. Die Symbole sind je nach Ausführung entweder auf den Drehknöpfen oder der Bedienungsblende aufgedruckt. Wird der Zeiger auf die aufgedruckten Symbole gestellt, werden die folgenden Einstellungen erzielt:

- Hahn geschlossen, keine Gaszufuhr
- ▲ Maximale Leistung, maximale Gaszufuhr
- △ Mindestleistung, minimale Gaszufuhr

Zündung der Brenner

- Brenner ohne Sicherheitsventil

Um die Brenner ohne elektrische Zündung zu zünden, oder falls es bei den Modellen mit Zündung zu einem Stromausfall kommt, nähern Sie dem oberen Brennteil eine Flamme, drücken und drehen Sie den entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol ▲ dem Bezugspunkt auf der Bedienungsblende entspricht.

Um den Brenner auf Mindestleistung zu stellen, drehen Sie den Bedienungsknopf weiter auf die kleine Flamme.

Alle Leistungsstufen müssen zwischen der Höchst- und Mindestleistung gewährt werden. Sie dürfen niemals zwischen der Höchstleistung und dem geschlossenen Zustand liegen. Um den Brenner abzuschalten, drehen Sie den Bedienungsknopf im Uhrzeigersinn, bis er auf der Stellung „Hahn geschlossen“ steht.

- Brenner mit elektrischer Zündung

❖ Modelle mit Zünddruckknopf

Um einen Brenner zu zünden, drücken Sie den Zünddruckknopf und drehen Sie den Bedienungsknopf bis zur Stellung der Höchstzufuhr (Symbol ▲). Halten Sie den Drehknopf so lange gedrückt, bis die Zündung erfolgt; regeln Sie dann die Flamme, indem sie den Drehknopf auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

❖ Modelle mit eingebauter Zündung in den Drehknöpfen

Diese Modelle werden durch das Symbol ★ gekennzeichnet, das sich nahe dem Symbol ▲ (Hochstzufuhr) befindet.

Um einen Brenner zu zünden, drücken und drehen Sie den Drehknopf auf die Stellung der Hochstzufuhr und halten Sie ihn bis zur erfolgten Zündung gedrückt; stellen Sie dann die Flamme ein, indem sie ihn auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.

Hinweis:

Sollten die besonderen Gaszufuhrbedingungen die Zündung der Brenner mit dem Bedienungsknopf auf Höchstzufuhr erschweren, wird empfohlen, den Brenner mit Knopf auf Stellung Mindestzufuhr zu zünden, bevor ein Gefäß auf das Topfgitter gestellt wird.

- Brenner mit Sicherheitsventil

Einige Modelle verfügen über ein Sicherheitsventil, das bei versehentlichem Erlöschen des Brenners die Gaszufuhr automatisch unterbricht.

Zur Wiederinbetriebnahme stellen Sie den Drehknopf auf Position ● und wiederholen Sie die in den folgenden Absätzen beschriebene Zündung des Brenners.

❖ Gebrauch des Brenners

Je nach elektrischer Zündung wie folgt vorgehen:

- ☞ Modelle mit eingebauter Zündung im Drehknopf: Drehen Sie den Gasregler auf Höchstleistung und halten Sie ihn dann in dieser Stellung ca. 4-5 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie den Knopf wieder los und drehen Sie ihn, um die Flamme auf die gewünschte Leistungsstärke einzustellen.

☞ Achtung:

Die Zündvorrichtung kann nicht länger als 15 Sekunden lang aktiviert werden.

Ist der Brenner nach diesem Zeitraum nicht an oder ist er zufällig wieder erloschen, müssen Sie eine Minute warten, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

- ☞ Modelle mit Zünddruckknopf: Drehen Sie den Drehknopf auf Höchstleistung. Drücken Sie dann Zünddruckknopf und Regler ca. 4-5 Sekunden ein. Lassen Sie die Knöpfe wieder los und drehen Sie den Bedienungsknopf, um die Flamme auf die gewünschte Leistungsstärke einzustellen.

Verwendung der Topfgitter

Die Topfgitter der Kochmulde sollen den Gebrauch des Produktes einfach und sicher gestalten. Wir empfehlen, vor jedem Gebrauch zu überprüfen, ob sie richtig positioniert sind und stabil auf der Kochmulde aufliegen. Überprüfen Sie ferner, ob die Auflagegummis intakt und richtig angebracht sind.

Gitter für kleine Gefäße (Abb. 32)

Es wird nur auf den Rost des Spartbrenners (des kleinsten Brenners) aufgelegt, damit Gefäße kleinen Durchmessers nicht umkippen können.

„WOK-Halter“ (Abb. 33 Option)

Dieser Halter wird nur auf das Gitter des Triplex-Blitzbrenners aufgelegt, um in Wok-Plannen mit konkavem Boden zu kochen. Um schwerwiegende Funktionsstörungen der Brenner zu vermeiden, wird sollte eine Wok-Planne niemals ohne den entsprechenden Halter und letzterer nicht für Plannen mit flachem Boden verwendet werden.

Brennerwahl

Die aufgedruckten Symbole der Bedienblende (Zeichnung Abb. 33) neben den Drehknöpfen stellen die Übereinstimmung zwischen Regler und Brenner dar. Die Wahl des geeignetsten Brenners hängt vom Durchmesser und dem Fassungsvermögen des Kochgeschirrs ab (siehe Tabelle). Es ist wichtig, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs der Brennerleistung entspricht, um den hohen Leistungsgrad nicht zu beeinträchtigen.

Topfdurchmesser		
Brenner	Mindestdurchmesser	Höchstdurchmesser
Hilfsbrenner	120 mm	140 mm
Normalbrenner	160 mm	200 mm
Starkbrenner	200 mm	240 mm
Triplex- Blitzbrenner	240 mm	260 mm
Ovalbrenner	Höchstmaße: 140X350 mm	

Elektroplatten

Kochen Sie Speisen niemals direkt auf der Elektroplatte, sondern immer in eigens dafür vorgesehenem Kochgeschirr.

Einschalten der Platte

Die Elektroplatte wird durch Drehen des Reglers in die gewünschte Stellung eingeschaltet. Die Zahlen 1 bis 6 bzw. 1 bis 11 (Abb. 35), je nach dem ob die Kochmulde über einen Umschalter oder einen Energieregler verfügt, geben die Leistungsstärke mit steigender Temperatur an (siehe Tabelle).

Der Betrieb der Elektroplatte wird durch eine Kontrolllampe auf der Bedienblende angezeigt.

Gebrauch der Elektroplatte

Beim Kochen mit Elektroplatten und der Einstellung der Hitze ist zu beachten, dass die Platten auch nach dem Herunter- bzw. Ausschalten einige Minuten nachheizen.

Ferner ist Folgendes zu berücksichtigen:

- ☞ **Schalten Sie die Platte niemals ohne Gefäße ein.** Wird die leere Platte, vor allem über längere Zeit, erhitzt, besteht Brandgefahr.
- ☞ Vermeiden Sie es möglichst, Flüssigkeiten auf die heißen Platten auszugießen.
- ☞ Verwenden Sie ausschließlich Kochtöpfe mit flachem Boden und mit einem Durchmesser, der die gesamte Plattenoberfläche abdeckt.

Drehknopfstellung		Kochart
0	0	Ausgeschaltet
1	1	Schmelzen (Butter oder Schokolade)
2	2	Warmhalten von Speisen, Aufwärmen geringer Flüssigkeitsmengen
3	4	Aufwärmen größerer Mengen; Schlagen von Cremes und Soßen
4	5	Köcheln von Suppen, Teigwaren, Reisgerichten; Fortsetzen des Dampfkochens; Braten von Steaks und Frittieren im Allgemeinen
4	7	Anbraten von Fleisch, Bratkartoffeln, frittierter Fisch; Erhitzen und Aufkochen großer Wassermengen
5	8	
5	9	
5	10	
6	11	Schnelles Frittieren, Steaks vom Rost, usw.
6	12	

Plattenart

Die Kochmulde verfügt entweder über normale Platten oder Blitzkochplatten.

Die normale Platte ist zur Ganze schwarz, während die Blitzkochplatte in der Mitte mit einem roten Punkt versehen ist. Hinsichtlich der technischen Merkmale lesen sie den Abschnitt „**Merkmale der Kochmulde – Kochstelle**“.

Die Blitzkochplatte unterscheidet sich von der normalen auf folgende Weise:

- ☞ Stärkere Leistung.
- ☞ Schnelleres Erreichen der gewünschten Temperatur.

Ceranfeld

Ceranfelder zeichnen sich durch eine rasche, vertikale Wärmeübertragung von den Heizeinsätzen unter der Kochzone auf das darauf befindliche Kochgeschirr aus.

Die Wärme dehnt sich dagegen nicht in horizontale Richtung aus und das Glas bleibt also nur wenige Zentimeter von der Kochfläche „kalt“.

Die Kochzonen verfügen über einen siebenstufigen Umschalter oder einen kontinuierlichen Energieregler mit dreizehn Stellungen, vgl. Abbildung 35.

Die Heizstufe der Zonen wird in steigender Ordnung von „0“ (Aus) bis „6“ oder „11“ (Max.) geregelt. Der Betrieb der Kochmulde wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe angezeigt.

Sobald die Temperatur der Kochzone 70°C überschreitet, leuchtet die Kontrolllampe „Restwärme“ auf und zeigt an, dass die Zone heiß ist.

Sie leuchtet auch nach dem Ausschalten der Kochzone weiter, denn es dauert danach eine gewisse Zeit, bis die Ceranfläche abgekühlt ist.

Währenddessen darf die Kochzone nicht berührt werden. Achten Sie insbesondere auf Kinder.

Die Kontrolllampe erlischt automatisch, sobald die Temperatur der Kochzone unter 70°C sinkt

Hinweise für einen sicheren Gebrauch der Kochmulde mit Ceranfläche

- ☞ Vor dem Einschalten prüfen, welcher Bedienungsknauf der gewünschten Kochzone entspricht. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone zu stellen und es nach dem Abschalten vom Heiß zu nehmen.
- ☞ Kochgeschirr mit ebenem, flachem Boden verwenden (bei gusseisernen Töpfen ist Vorsicht geboten). Unregelmäßige Böden können die Glaskeramikfläche verkratzen. Der Boden des Kochgeschirrs sollte stets sauber und trocken sein.
- ☞ Die Kochmulde nicht in Gebrauch nehmen, falls die Oberfläche gesprungen oder beschädigt ist.
- ☞ Es sei darauf hingewiesen, dass die Ceranfelder auch nach dem Abschalten lange Zeit (etwa 30 Minuten) heiß bleiben.
- ☞ Keine schweren oder spitzen Gegenstände auf die Glaskeramikkochmulde fallen lassen.
- ☞ Falls das Ceranfeld Risse oder Schäden aufweist, unverzüglich den Gerätestecker vom Stromnetz abziehen und den Kundendienst verständigen.
- ☞ Schauen Sie nicht direkt in die Halogenlampen der Kochmulde.
- ☞ Kochen Sie Speisen niemals direkt auf den Kochzonen, sondern immer in eigens dafür vorgesehenem Kochgeschirr.

Kochzonen

„Dreikreis-kochzone“

Der Heizeinsatz besteht aus 3 elektrischen Widerständen, die - je nach Stellung des siebenstufigen Umschalters oder des Energiereglers 0-11 - zusammen oder getrennt heizen.

„Hi-Light-Kochzone“

Der Heizeinsatz besteht aus einer bandförmigen Widerstandspule und erreicht in sehr kurzer Zeit die gewünschte Temperatur.

Die Temperatur dieser Kochzone wird durch einen kontinuierlichen Energieregler eingestellt.

Halogenkochzone

Der Heizzeinsatz besteht aus zwei Halogenlampen und einem elektrischen Widerstand. Er erreicht in wenigen Sekunden die gewünschte Temperatur. Auch in diesem Fall wird die Temperatur über einen kontinuierlichen Energieregler eingestellt.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Bitte beachten!

Die Anweisungen richten sich an einen qualifizierten Installateur. Das Gerät muss korrekt und gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden. **Vor jedem Eingriff muss das Gerät von der Stromzufuhr abgetrennt werden.**

Installation im Unterbau (Möbelplatte)

Die Kochmulde kann in allen hitzebeständigen Möbeln installiert werden (Mindesttemperatur 90°C). In den Abbildungen 3/6 und 4/1 finden Sie die Maße der in die Möbelplatte einzulassenden Öffnung sowie die Mindestabstände zu den hinteren, seitlichen und über dem Gerät liegenden Wänden. Bitte beachten Sie:

- ☞ Wird die Kochmulde ohne Ofen installiert, muss unbedingt ein Trennpaneel zwischen dem Boden der Kochmulde und dem darunter stehenden Möbelstück angebracht werden. Hierbei ist ein Mindestabstand von mindestens 10 mm zu belassen.
- ☞ Wird die Kochmulde mit einem Ofen kombiniert, befolgen Sie die Anweisungen des Ofenlieferanten und behalten Sie jedenfalls die Belüftung wie in Abb. 4/6 angegeben bei. **Der Stromanschluss beider Geräte muss auf jeden Fall getrennt erfolgen**, sowohl aus elektrotechnischen Gründen, als auch zur Erleichterung des Ausbaus.
- Es wird die Verwendung eines Ofens mit verstärkter Innenkühlung empfohlen.**

Befestigung der Kochmulde

Die Befestigung der Kochmulde am Möbel muss auf folgende Weise erfolgen:

- ☞ Legen Sie die mitgelieferte Dichtung entlang des Umfangs der Öffnung, die in das Möbelstück geschnitten wurde (vgl. Schema in Abb. 4/2), sodass die Enden der Bänder perfekt an einander anstehen, ohne zu überlappen.
- ☞ Positionieren Sie die Kochmulde genau zentriert in die Öffnung.
- ☞ Befestigen Sie die Kochmulde mit den vorgesehenen mitgelieferten Bügeln (siehe Abb. 4/3). Bei korrekter Montage wird das Eindringen von Flüssigkeiten völlig verhindert.

Installationsort und Absaugung der Verbrennungsprodukte

- ☞ Das Gerät muss gemäß den geltenden Gesetzen an geeigneten Orten installiert und in Betrieb genommen werden.
- Der Installateur muss sich hinsichtlich der Belüftung und der Absaugung der Verbrennungsprodukte an die geltenden Gesetze halten.
- Diesbezüglich wird darauf hingewiesen, dass bei Gasgeräten die für die Verbrennung benötigte Luftmenge 2m³/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Installationsort

Der Installationsort des Gasgerätes muss über eine natürliche Luftzufuhr verfügen, die zur Gasverbrennung notwendig ist. Die Luftzufuhr muss direkt durch eine oder mehrere Öffnungen mit einem Querschnitt von mindestens 100 cm² (A) erfolgen. Bei Geräten ohne Sicherheitsventil, muss die Öffnung einen Mindestquerschnitt von 200 cm² aufweisen (Abb. 4/5). Diese Öffnung muss so angelegt sein, dass sie weder von innen noch von außen verschlossen werden kann. Sie muss sich nahe dem Fußboden befinden, am besten auf der der Absaugung der Verbrennungsprodukte gegenüberliegenden Raumseite. Wenn die notwendigen Öffnungen nicht angebracht werden können, kann die erforderliche Luft aus einem anliegenden, entsprechend belüfteten Raum kommen. Es darf sich dabei jedoch um kein Schlafzimmer, keinen gefährlichen Raum oder Raum mit Unterdruck handeln.

Absaugung der Verbrennungsprodukte

Gaskochgeräte müssen die Verbrennungsprodukte über Abzugschrauben, die direkt mit Schornsteinrohren oder dem Freien verbunden sind, abführen (Abb. 4/5). Sollte die Installation einer Abzugschraube nicht möglich sein, muss eine Elektrobelüftung verwendet werden, die an einer Außenwand oder einem Fenster angebracht wird. Die Leistung der Elektrobelüftung muss mindestens einen Luftaustausch im Ausmaß des 3-5 fachen des Rauminvolumens gewährleisten.

In Abb. 4/5 dargestellte Komponenten

- A: Öffnung für den Lufteinlass
- B: Abzugschraube zur Absaugung der Verbrennungsprodukte
- C: Elektrobelüftung zum Absaugen der Verbrennungsprodukte

Gasanschluss

- ☞ Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Bedingungen der Gaszufuhr vor Ort (Gasart und -druck) und die Einstellungen der Kochmulde miteinander kompatibel sind. Kontrollieren Sie die Daten des Typenschildes an der Kochmulde und in diesem Handbuch.

Der Gasanschluss muss von einem spezialisierten Techniker gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Eventuell verwendete Metallschläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen oder gequetscht werden.

Führen Sie den Anschluss so aus, dass hierdurch keinerlei Belastungen für das Gerät entstehen. Das Anschlussstück für den Gaseneinlass weist ein G½"-Gewinde auf. Bei ISO R7-Anschlüssen werden keine Dichtung benötigt.

Bei ISO R228-Anschlüssen muss die mitgelieferte Kopschraube eingelegt werden.

- ☞ Prüfen Sie nach den Anschlussarbeiten die Dichtigkeit der Verbindungen mit einer seitentägigen Lösung.

Stromanschluss

Prüfen Sie vor dem Stromanschluss des Gerätes, ob die Netzspannung dem Wert des Typenschildes entspricht und ob der Kabeldurchmesser der elektrischen Anlage für die ebenfalls auf dem Schild angegebene Last geeignet ist.

Bei direktem Anschluss des Geräts an das Stromnetz ist zwischen Gerät und Stromkreis ein allpoliger, für die Last ausgelegter Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen, der den spezifischen Normen entspricht.

- ☞ Verwenden Sie beim Anschluss an das Stromnetz keine Reduzierstücke, Adapter oder Wechschelschalter, da sie sich überhitzen und eine potentielle Brandgefahr darstellen.
- ☞ Das Gerät muss geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung dieser Vorschrift ab.

Beim Austausch des Versorgungskabels ist ein Kabel mit denselben Eigenschaften zu verwenden, das für die Stromaufnahme und Temperatur (Typ T90°C) geeignet ist. Es ist bei der Kundeninstallstelle anzufordern. Ferner muss der gelb-grüne Erdleiter am geräteseitigen Kabelende 20 mm länger als die anderen Leiter sein. Die Abmessungen des Versorgungskabels entnehmen Sie der unten stehenden Tabelle.

Art der Kochmulde	Abmessung
Nur mit Gasverbrennern	3 X Ø 50 mm ²
Mit elektrischer Leistung bis zu 1000 W	3 X Ø 75 mm ²
Mit elektrischer Leistung über 1000 W	3 X 1,5 mm ²

ANPASSUNG AN ANDERE GASARTEN

Für die Umstellung auf eine andere Gasart ist der Austausch der Düsen erforderlich. Wurden keine Ersatzdüsen mitgeliefert, können Sie diese bei der Kundendienststelle anfordern. Die Auswahl der auszutauschenden Düsen muss gemäß der Düsentabelle erfolgen. Die Düsen unterscheiden sich im Durchmesser, der in 1/100 mm auf der Düse aufgedruckt ist.

Austausch der Düsen

- ❖ Nehmen Sie die Topfgitter und die Brennerdeckel von der Kochmulde ab.
- ❖ Tauschen Sie die Düsen "J" (Abb. 47) mit Hilfe eines Schraubenschlüssels gegen die für die Gasart geeigneten aus.
- ❖ Montieren Sie die Brenner wieder.

Die Brenner benötigen keine Regulierung der Primärluft.

Regulierung der Mindestzufuhr

Zünden Sie nach dem Austausch der Düsen die Brenner und montieren Sie den Drehkopf ab. Stellen Sie den Hahn auf Mindestleistung und führen Sie einen Schraubenzieher in das Innere des Stabs ein. Die Flamme durch Festziehen der Stellschraube kleiner oder durch Lockern größer stellen. (Abb. 47)

Wird das Gas G30/G31 verwendet, ziehen Sie die Stellschraube komplett an.

Nach der Regulierung muss die Flamme klein sein und gleichmäßig entlang des gesamten Brennerkanals brennen. Überprüfen Sie schließlich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Hahn schnell von der Stellung Hochzufuhr auf Mindestzufuhr drehen. Verfügen die Brenner über eine Zündsicherung, überprüfen Sie, dass die Flamme leicht am Thermoelement vorbeistreicht. Überprüfen Sie die korrekte Regulierung, indem Sie den Brenner einige Minuten lang brennen lassen. Erlischt die Flamme des Brenners, erhöhen Sie die Mindestzufuhr.

REINIGUNG

Zur ordnungsgemäßen Pflege der Kochmulde gehört die regelmäßige Reinigung nach jeder Benutzung. Lassen Sie die Kochmulde abkühlen. Montieren Sie die Regler niemals ab.

Emailierte Teile

Die emailierten Teile dürfen ausschließlich mit einem Schwamm und Seifenlauge bzw. anderen nicht scheuernden Reinigungsmitteln gereinigt werden. Anschließend sorgfältig abtrocknen.

Edelstahl-Auflage

Die Edelstahlauflage muss mit einem feuchten Tuch und handelsüblichen Spezialprodukten gereinigt werden. Nach dem Abspülen möglichst mit Handschleder abtrocknen.

Topfgitter

Die emailierten Topfgitter der Kochmulde können auch in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Die Edelstahltopfgitter können im Brennbereich aufgrund der Temperatur eine bläuliche Farbe annehmen. Dieser Effekt kann durch die Verwendung im Handel erhältlicher, herkömmlicher Schwämme für Stahl abgeschwächt werden.

Cat.: II 2H 3+

IT GB ES PT CH IE

Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gas type		G20	
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presión gas/ pressão gas		20 mbar	
Buciator/ burners/ bruleurs/ quemadores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Iniettori/injector/s/injecteur/ injector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.30	1.50	1.24
TC	3.80	1.50	1.35
P/F	2.90	1.50	1.20
TC 4,5	4.30	0.30	In 0.66 out 1.00
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gas type		G30/G31	
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presión gas/ pressão gas		28-30/37 mbar	
Buciator/ burners/ bruleurs/ quemadores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Iniettori/injector/s/injecteur/ injector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
SR	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85
TC	3.30	1.50	0.91
TC	3.80	1.50	0.98
P/F	2.90	1.50	0.85
TC 4,5	4.30	0.30	In 0.46 out 0.64

WOLEM

CE

The Manufacturer, 42500 - AONIG S. Elisabetta s/P (MO) Italy



19210488

Ser. N° 19210488

Model/Type: P6S*L4

Pin:

Code: P6SBL-4XK-L-HG

Date: 19114

Model No: GTL64A1XA

Setting:

G30/50

mbar

DEST.: DE

Cat.:

112ELL3B/P



Gas type:

G30

G31

G20

G25

G110

G120

Press

50.00

mbar

s/h

1/h

1/h

7.5

KW

Σ On

646

220-240V ~

50-60Hz

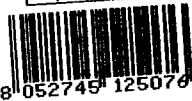
0,6

W

Made in Italy

MATP1A

1910905080



8 052745 125076

COD. H01A366G