

ANLEITUNGEN UND TIPPS FÜR GEBRAUCH, INSTALLATION UND INSTANDHALTUNG DER EINBAUKOCHFELDER GAS TOUCH CONTROL

Sehr verehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Produkte.

Wir sind sicher, dass dieses neue, moderne, funktionelle und praktische Gerät, das mit erstklassigen Teilen gebaut wurde, voll und ganz Ihrer Zufriedenheit entsprechen wird. Das Gerät lässt sich leicht benutzen, trotzdem sollten Sie - um noch bessere Resultate zu erzielen - die vorliegende Anleitung sorgfältig durchlesen.

Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Landeskennzeichen auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung und auf dem Etikett des Geräts zu sehen sind.

Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die aus der falschen Installation oder einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts resultieren.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon (02 09) 4 01-0, Telefax (02 09) 4 01-3 03

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

MODELL: GKE 6840.0 M - GKE 9851.0 M

Der Hersteller haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Abschreibefehler zurückzuführen sind und die in der vorliegenden Broschüre auftreten können. Die Abbildungen dienen nur der Illustration und sind nicht bindend. Der Hersteller behält sich in jedem Fall das Recht vor, von ihm als notwendig oder nützlich erachtete Änderungen auch im Interesse des Anwenders auszuführen, ohne dass dabei die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale beeinträchtigt werden.

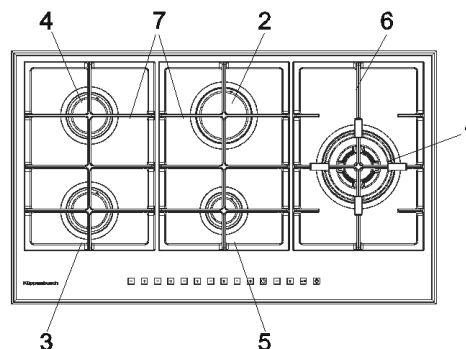
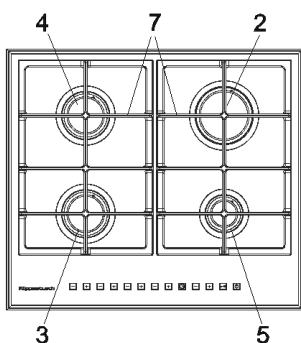
COD. 04065G1KUPNA2 (04065DE) - 12.12.2008

DE

AT

BESCHREIBUNG DER KOCHFELDER

PCZ ITC

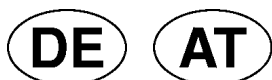


- | | |
|--|------------------|
| 1 Wok-Kochstellenbrenner | zu 3350 W |
| 2 Starkbrenner | zu 2800 W |
| 3 Vorderer linker halbschneller Kochstellenbrenner | zu 1350 ÷ 1400 W |
| 4 Hinterer linker halbschneller Kochstellenbrenner | zu 1750 W |
| 5 Zusatz-Kochstellenbrenner | zu 1000 W |
| 6 Rost 1F | |
| 7 Rost 2F | |

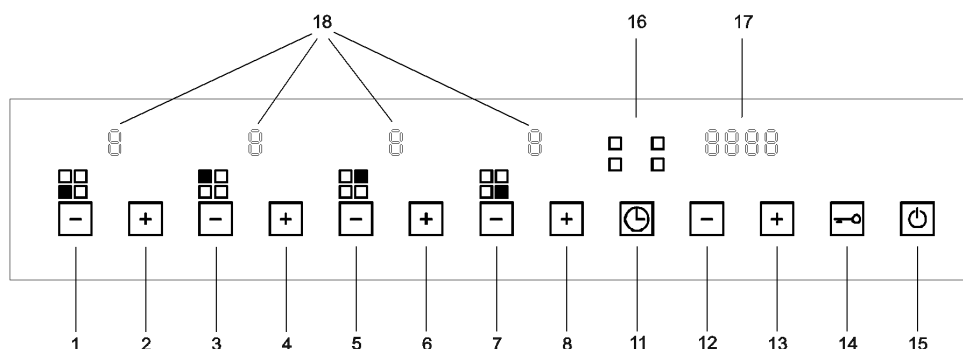
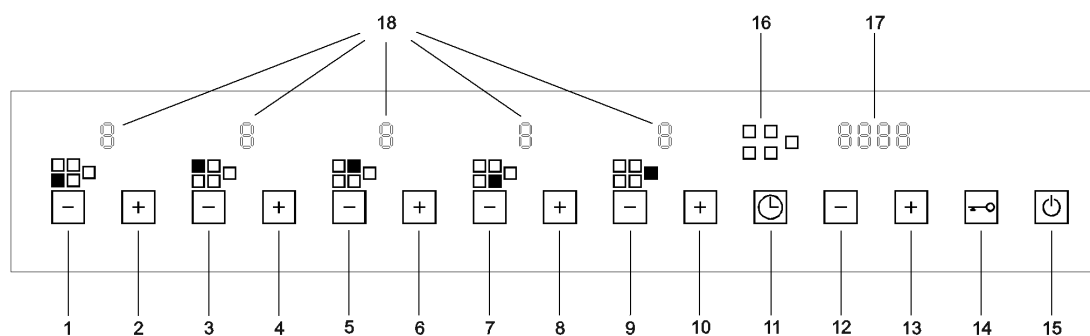
Kochfeld mit elektronischer Kochstellenbrennerregelung, mit Touch Panel zu deren Steuerung.

Achtung: dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch in häuslicher Umgebung durch Privatleute konzipiert. Es muss von erwachsenen und verantwortlichen Personen benutzt werden. Spielende Kinder sollten sich nicht in der Nähe des Herds aufhalten. Während des Gebrauchs können die zugänglichen vorderseitigen Teile des Geräts sehr heiß werden.

Kinder und auf fremde Hilfe angewiesene Personen während der Benutzung überwachen, so dass diese keine heißen Flächen berühren und sich nicht in der Nähe des laufenden Geräts aufhalten.



GEBRAUCH



- 1 - Taste – Kochstellenbrenner 3
- 2 - Taste + Kochstellenbrenner 3
- 3 - Taste – Kochstellenbrenner 4
- 4 - Taste + Kochstellenbrenner 4
- 5 - Taste – Kochstellenbrenner 2
- 6 - Taste + Kochstellenbrenner 2
- 7 - Taste – Kochstellenbrenner 5
- 8 - Taste + Kochstellenbrenner 5
- 9 - Taste – Kochstellenbrenner 1
- 10 - Taste + Kochstellenbrenner 1
- 11 - Uhrtaste
- 12 - Taste – Uhrprogrammierung
- 13 - Taste + Uhrprogrammierung
- 14 - Taste Sicherheitssperre
- 15 - Taste ON/OFF
- 16 - Positionsanzeiger der funktionierenden Brenner
- 17 - Display Timer
- 18 - Display Leistungsstufen (0 ÷ 9)

Dem Anwender/Installateur zur Verfügung stehende FUNKTIONEN:
die wichtigsten Funktionen der Vorrichtung sind:

- **standby-Modus (Kochstellenbrenner aus, Tastatur aktiv).**
- **Tastatursperre zum Schutz vor ungewünschtem Einschalten/Einstellungen.**
- **9-stufige Einstellung der Gasmenge jedes Brenners.**
- **Sicherheitssperre mit manueller Rücksetzung durch Tastaturfreigabe.**
- **Verfahren zur Einstellung der niedrigsten Stufe jedes Brenners (nur für den Installateur!).**
- **Einstellung des benutzten Brennstoffs: Erdgas/Flüssiggas (nur für den Installateur!).**
- **Einstellung der Ausschaltzeit für jeden Brenner.**
- **Maximale Betriebsdauer für jeden Brenner, auf FLASH-Speicher voreingestellt, Dauer 4 Stunden.**
- **Temperaturmessung am Rand der Elektronikarte.**
- **Störungs-/Fehlerverwaltung durch auf dem Display angezeigte Codierung.**

GEBRAUCH

1) KOCHSTELLENBRENNER

Auf der Oberfläche des Kochfeldes ist auf jeder Taste eine Zeichnung zu sehen, der zu entnehmen ist, auf welchen Brenner sich die Taste bezieht. Nach dem Öffnen des Gashahns oder der Gasflasche werden die Kochstellenbrenner wie folgt gezündet:

Einschalten des Kochfelds

Zum Einschalten des Kochfelds die Taste ON/OFF mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Kochfeld schaltet sich ein und die Display der Kochstellenbrenner zeigen die Stufe Null an, was den ausgeschalteten Brennern entspricht.

Kochstellenbrenner zünden

Um einen Kochstellenbrenner zu zünden, die Taste + des zu zündenden Brenners drücken und loslassen. Jetzt haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Taste + erneut zu drücken und den Brenner auf Stufe 9 anzuzünden. Bei Drücken der Taste - erfolgt die Zündung auf Stufe 5.

Jetzt führt die Steuerung maximal 3 Zündversuche aus, zwischen denen eine Wartezeit von jeweils 10 Sekunden liegt. Bei nicht erfolgter Zündung blockiert der Brenner nach dem dritten Versuch und das entsprechende LED zeigt den Buchstaben "b". Für die Entriegelung des Kochstellenbrenners siehe die Beschreibung um weiteren Verlauf.

Jeder Kochstellenbrenner, für den der entsprechende Zeitgeber nicht programmiert ist, schaltet sich automatisch nach 4 Stunden Dauerbetrieb ab.

Das Zünden eines Brenners wird auch von dem jeweiligen Anzeiger angezeigt, der die ganze Zeit der Brennerzündung aktiv bleibt.

Einstellen der Flammenstufe eines Kochstellenbrenners

Bei gezündetem Kochstellenbrenner zum Steigern der Gasmenge die Taste + drücken. Um die Gasmenge zu verringern, muss die Taste - gedrückt werden. Um die Gasmenge unterbrechungslos zu verstellen, die Taste + oder - gedrückt halten und auf der gewünschten Stufe wieder loslassen. Die Gasmenge kann von 1 bis 9 variiert werden.

Kochstellenbrenner ausschalten

Um einen Kochstellenbrenner auszuschalten, müssen die Tasten + und - gleichzeitig einen kurzen Moment gedrückt werden. Die entsprechende LED zeigt einige Minuten lang den Buchstaben "H" (hot) an, um anzuzeigen, dass der Kochstellenbrenner heiß ist.

Ausschalten aller Kochstellenbrenner

Um gleichzeitig alle Kochstellenbrenner auszuschalten, müssen Sie nur kurz die Taste ON/OFF drücken. Auf diese Weise geht das Kochfeld in den Zustand OFF.

GEBRAUCH

Programmieren der Ausschaltzeit einer Kochstellenbrenners

Für jeden Kochstellenbrenner kann unabhängig eine Zeit eingestellt werden, nach deren Ablauf der Brenner sich automatisch ausschaltet.

Für die Programmierung eines Brenner-Timer muss die Uhr-Taste (11) gedrückt werden. In dem Teil des Touch Panel, wo die Position jedes Brenners mit einer LED dargestellt ist, leuchtet der Anzeiger des Brenners 3 um anzuzeigen, dass der Brenner 3 derzeit für die Programmierung ausgewählt ist. Mit den Tasten 12 und 13 (- und + der Uhrprogrammierung) kann der Brenner ausgewählt werden, für den eine Zeit eingestellt werden soll. Der ausgewählte Brenner wird durch das Blinken des entsprechenden Anzeigers markiert. Der Timer-Display zeigt 0.00 - dies bedeutet, dass der Timer des gewählten Brenners nicht aktiv ist. Für die Programmierung der Ausschaltzeit des gewählten Brenners erneut die Uhr-Taste (11) drücken. Das Timer-Display zeigt 0.00. Die links des Punktes blinkende Zahl gibt die Stunden an, rechts stehen die Minuten. Bei Drücken der Tasten 12 und 13 (- und + der Uhr-Programmierung) kann die Anzahl der Betriebsstunden von 0 bis 9 gesteigert oder verringert werden. Wenn die Tasten 12 und 13 (- und + der Uhr-Programmierung) gedrückt gehalten werden, werden die Stunden kontinuierlich verändert. Um die Anzahl der Minuten anzugeben, ist erneut die Uhr-Taste (11) zu drücken. Jetzt blinken die Zahlen rechts des Punktes. Zum Einstellen der Minuten so vorgehen, wie für die Stunden beschrieben.

Während der Programmierung der Zeit kann die aktuelle Einstellung jederzeit durch gemeinsames Drücken der Tasten 12 und 13 (- und + der Uhr-Programmierung) auf Null gesetzt werden. Eine Zeit gleich Null deaktiviert die Zeituhr des Brenners. Um die auf dem Display angezeigte Zeit zu bestätigen, muss die Uhr-Taste (11) gedrückt werden. Jetzt blinken nur die Anzeiger der Brenner, deren Zeituhr läuft.

Bei Drücken der Uhr-Taste (11) kann man zur Programmierung der Timer zurückkehren, um die restliche Zeit bis zum Ausschalten anzuzeigen oder um die aktuellen Einstellungen zu bearbeiten. Wenn während der Programmierung länger als 10 Sekunden keine Taste gedrückt wird, dann wird die Einstellung automatisch abgebrochen und zur Hauptanzeige zurückgekehrt. Einstellungen bei einer Änderung des gewählten Kochstellenbrenners werden nicht gelöscht und der entsprechende Timer bleibt aktiv.

Der Timer kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei gezündetem Brenner programmiert werden. Die Zeitzählung startet sofort nach der Bestätigung der eingestellten Zeit. Nach Ablauf der Zeit wird der Brenner mit der Zeitschaltuhr ausgeschaltet und gleichzeitig ertönen eine Reihe von Klangimpulsen über einen Zeitraum von 30 Sekunden (der akustische Alarm kann durch Drücken der Uhr-Taste ausgeschaltet werden (11)).

Das Ausschalten des Kochstellenbrenners durch den Anwender hat die Deaktivierung des entsprechenden Timer zur Folge.

Uhreinstellung

Nach einem Stromausfall muss die von der inneren Uhr des Kochfelds angezeigte Uhrzeit erneut eingestellt werden.

Zum Einstellen der Uhrzeit müssen gleichzeitig die Tasten 14 und 11 mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden.

Die links des Punktes blinkende Zahl gibt die Stunden an, rechts stehen die Minuten. Bei Drücken der Tasten 12 oder 13 können die Stunden gesteigert oder verringert werden. Wenn die Tasten 12 oder 13 gedrückt gehalten werden, erfolgt die Änderung der Stundenzahl unterbrechungslos.

Zum Einstellen der Minuten erneut die Uhr-Taste (11) drücken. Die Zahlen rechts des Punktes beginnen zu blinken. Zum Verändern der Minuten so vorgehen, wie für die Stunden beschrieben.

Bei Drücken der Uhr-Taste (11) wird die eingestellte Uhrzeit gespeichert.

Freigabe eines Kochstellenbrenners

Bei blockierten Brennern erscheint auf deren Display der Buchstabe "b". Die Freigabe erfolgt, indem die Tasten 1 und 14 mindestens 2 Sekunden lang kontinuierlich gedrückt werden. Nach der Freigabe werden die Brenner auf die Stufe 0 zurückgesetzt und können dann erneut gezündet werden.

Bitte beachten: Falls die Freigabe in einem Zeitraum von 15 Minuten 5 Mal hintereinander wiederholt wird, zeigt die Vorrichtung FLT06 und nimmt für weitere 15 Minuten keine Freigabeaufforderung mehr an.

Tastatursperre

Die Tastatursperre wird aktiviert, indem die Taste 14 mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Alle Brennerstufen bleiben auf ihrem aktuellen Niveau. Der Zustand Tastatursperre wird durch das Leuchten der Kommas auf den Display der Gasstufen jedes Brenners angezeigt. Während der Tastatursperre können die Gasstufen der Brenner nicht verändert werden und auch die nicht die Timer-Einstellungen, aber das Kochfeld kann in jedem Fall durch Drücken der Taste ON/OFF (sicheres Ausschalten) ausgeschaltet werden.

Es ist nicht möglich, einen blockierten Brenner freizugeben, wenn die Tastatursperre aktiv ist. Es muss erst die Tastatursperre aufgehoben werden, um dann die Brenner freizugeben.

Tastaturfreigabe

Die Tastatur wird freigegeben, wenn die Taste 14 und die Taste 2 mindestens 2 Sekunden lang gedrückt werden. Die Tastaturfreigabe wird durch Löschen der Punkte auf den Display der Gasstufen angezeigt.

GEBRAUCH

Kochstellenbrenner	Leistungen W	Ø Töpfe cm
Wokbrenner	3350	24 ÷ 26
Starkbrenner	2800	20 ÷ 22
Halbschnell vorne links	1350 ÷ 1400	16 ÷ 18
Halbschnell hinten links	1750	16 ÷ 18
Zusatzbrenner	1000	10 ÷ 14

HINWEISE:

- während des Gebrauchs die Kochstellenbrenner nicht unbeaufsichtigt lassen und darauf achten, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten. Insbesondere sicherstellen, dass die Griffe der Töpfe richtig positioniert sind und den Kochvorgang von Gerichten kontrollieren, bei denen Öle und Fette verwendet werden, da diese leicht entzündlich sind.

- Keine Sprays in der Nähe des Geräts in Betrieb verwenden.**
- Die Töpfe nicht auf der Glasfläche verschieben, da dies die Oberfläche verkratzen kann.**
- Sobald ein Riss auf der Glasfläche zu sehen ist, das Gerät sofort vom Netz trennen.**
- Das Kochfeld nicht als Ablagefläche benutzen.**
- Keine Töpfe mit nicht stabilem oder verformtem Boden auf den Kochstellenbrenner stellen, um Unfälle durch Umkippen oder austretende Flüssigkeiten zu vermeiden.**
- Keine Töpfe verwenden, die über die Grenzen des Kochfeldes hinaus gehen.**

GEBRAUCH

Anm.:

die Verwendung eines Gasherdes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er installiert ist. Aus diesem Grund ist eine gute Belüftung des Raumes erforderlich, wobei die natürlichen Lüftungsöffnungen (Abb. 1) nicht verstellt werden dürfen und eine mechanische Belüftungsvorrichtung zu aktivieren ist (Dunstabzugshaube oder Elektrogebläse Abb. 2 und Abb. 3). Bei intensivem und längerem Gebrauch des Herdes kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein, beispielsweise das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Belüftung durch Steigerung der mechanischen Absaugung, falls vorhanden.

(*) LUFTZUFUHR: SIEHE KAPITEL INSTALLATION (ABSÄTZE 5 UND 6)

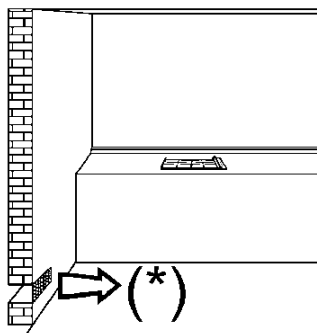


ABB. 1

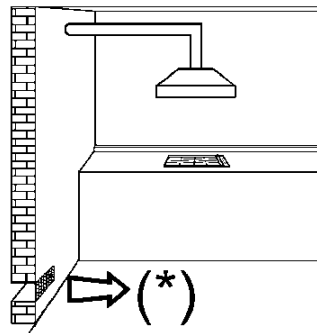


ABB. 2

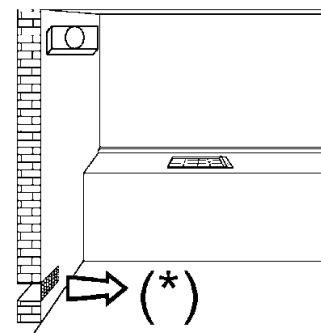


ABB. 3

DE

AT

REINIGUNG

ACHTUNG:

vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten immer erst das Gerät von der Gas- und der Stromzufuhr abtrennen.

2) KOCHFELD

Wenn die Glaskeramikfläche immer glänzend bleiben soll, dann muss die Glasoberfläche vor dem Gebrauch mit einem silikonhaltigen Produkt behandelt werden, das mit seinem Film die Fläche vor Wasser und Schmutz schützt. Dieser Schutzfilm hält nicht sehr lange, weshalb das Produkt regelmäßig angewendet werden muss.

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, wenn das Glas noch lauwarm ist.

Für die Reinigung keine Metallschwämme, Scheuerpulver oder aggressive Sprays benutzen.

Je nach Grad der Verschmutzung wird empfohlen:

- für leichte Flecken ist ein feuchtes Schwammtuch ausreichend.
- Hartnäckiger und festgebackener Schmutz lässt sich leicht mit einem Schaber (Abb. 4) entfernen, der nicht mit dem Kochfeld geliefert wird, aber im Handel erhältlich ist. **Mit Vorsicht handhaben - Verletzungsgefahr.**

- Reste von übergekochten Flüssigkeiten lassen sich mit Essig oder Zitronensaft entfernen.
- **Achtung - während des Kochens keinen Zucker oder zuckerhaltige Nahrungsmittel auf das Kochfeld gelangen lassen. In diesem Fall das Kochfeld ausschalten und sofort mit warmem Wasser reinigen und bei den noch warmen Flecken den Schaber verwenden.**
- Im Laufe der Zeit kann es zu Färbungen und metallischen Reflexen oder Kratzern kommen, die von einer schlechten Reinigung oder unsachgemäßen Handhabung der Behälter herrühren. Diese Kratzer lassen sich nur schlecht beseitigen, beeinflussen aber nicht den einwandfreien Betrieb des Kochfelds.
- Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfstrahl verwenden.



ABB. 4

REINIGUNG

Auf gleiche Weise können die emaillierten Roste, die emaillierten Brennerdeckel "C", die Brennerköpfe "M" (siehe Abb. 5) gereinigt werden, sowie die Zündkerzen "AC" und die Flammenerkennung "TC" (siehe Abb. 6). Nicht in der Spülmaschine spülen.

Die Reinigung nur vornehmen, wenn das Feld und die Teile nicht heiß sind und keine Metallschwämme, Scheuermittel oder aggressive Sprays verwenden.

Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft sollten nicht längere Zeit mit den Oberflächen in Berührung kommen.

HINWEISE:

bei dem Wiedereinbau der Teile bitte die folgenden Empfehlungen beachten:

- prüfen, dass die Auslässe der Brennerköpfe "M" (Abb. 5) nicht durch Fremdkörper verstopft sind.

- **Sicherstellen, dass die emaillierten Brennerdeckel "C" (Abb. 5) richtig auf dem Brennerkopf positioniert sind. Diese Bedingung gilt dann als erfüllt, wenn der auf dem Brennerkopf positionierte Deckel vollkommen stabil ist.**
- **Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfstrahl verwenden.**
- **Um Problemen beim Anzünden vorzubeugen, müssen die Zündkerzen (Keramik und Elektrode) sowie die Flammenerkennung regelmäßig gereinigt werden.**

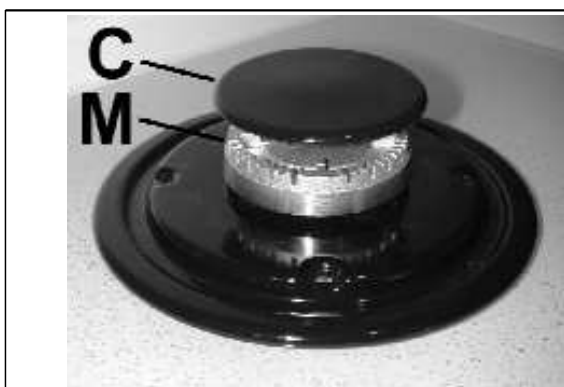


ABB. 5

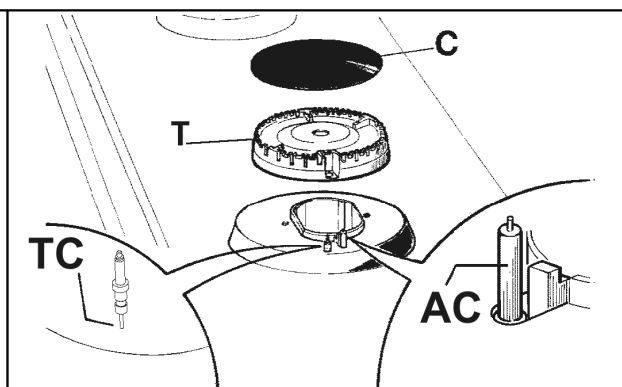


ABB. 6

DE

AT

INSTALLATION

TECHNISCHE ANMERKUNGEN FÜR DIE INSTALLATEURE

Die Installation, alle Einstellungen, die Umstellungen und die Instandhaltungen, die in diesem Teil aufgeführt sind, dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Ein fehlerhafter Einbau kann Personen-, Tier- oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.

Die Sicherheitsvorkehrungen oder die Vorrichtungen zur automatischen Regelung der Geräte dürfen während der Standzeit der Anlage nur vom Hersteller oder einem entsprechend befähigten Lieferanten modifiziert werden.

EINBAUHINWEISE

- Das Gerät ist für einen Betrieb unter 24 Stunden konzipiert (kein System für Dauerbetrieb). Das Erreichen dieses Limits hat die Unterbrechung der Steuerung zur Folge, um dem Gerät einen Effizienztest zu ermöglichen.
- Diese automatische Vorrichtung ist einer Sicherheitsvorrichtung und darf nicht abgeändert werden. Die Manipulation hat den Verfall der Herstellerhaftung und der Garantie zur Folge.
- Die einschlägigen nationalen und europäischen Vorschriften (z.B. EN 60335-1/EN 50165) bezogen auf die elektrische Sicherheit einhalten.
- Vor der Inbetriebnahme gut die Kabel prüfen: Falsche Verkabelungen können die Vorrichtung beschädigen und die Sicherheit der Anlage beeinträchtigen.
- Das Kochfeld nur spannungslos ein- und ausbauen.
- Die Vorrichtung nicht mit Wasser bespritzen.
- Die Kabel der Ventile nicht zusammen mit den Hochspannungskabeln des Zündtransformators verlegen.
- Vor dem Zündvorgang sicherstellen, dass keine Gegenstände auf dem Kochfeld vorhanden sind, insbesondere auf dem Bereich der Steuertafel.
- Nach dem Zünden des Kochfelds einige Sekunden warten, bis der automatische Abgleich der Tastatur abgeschlossen ist.
- Bei einem "partiellen" Kurzschluss oder bei unzureichender Isolierung zwischen der Leitung und der Erde, kann die Spannung auf der Messelektrode verringert werden bis es zur Blockade der Vorrichtung kommt, weil das Erkennen des Flammensignals nicht möglich ist.
- Der Niederspannungsstromkreis (ELV) ist nicht berührungssicher (nur Hauptisolierung nach EN 60730-1), deshalb muss die Installation einen Schutzgrad gegen Stromschlag garantieren, der der doppelten Isolierung für die Anwenderschnittstelle entspricht.

EINZUHALTENDE ABMESSUNGEN (in mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	553	475	62.5	62.5	55 min.
5F (90)	833	475	62.5	62.5	55 min.

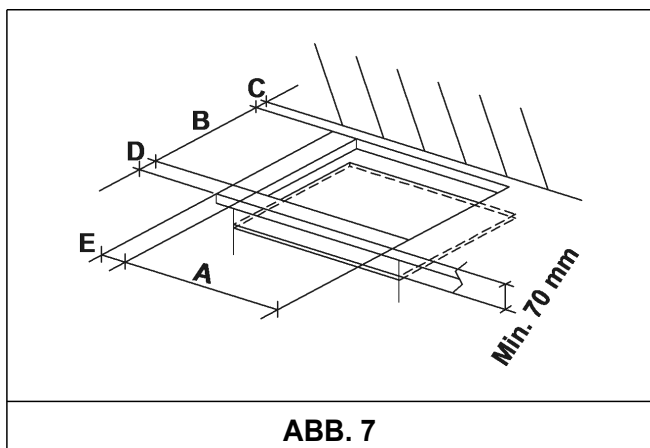


ABB. 7

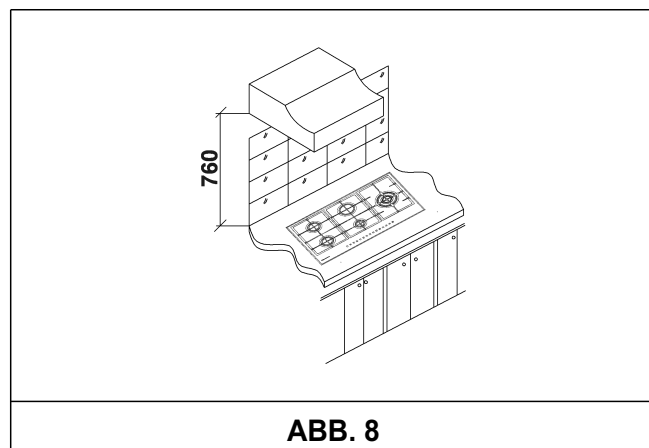
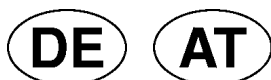


ABB. 8



INSTALLATION

3) EINBAU DES KOCHFELDES

Die Außenverpackung und die internen Verpackungen der verschiedenen beweglichen Teile entfernen und kontrollieren, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden.

Die Verpackungselemente (Karton, Tüten, Schaumstoff, Nägel...) dürfen nicht in der Reichweite von Kindern gelassen werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt.

In der Fläche des Einbaumöbels eine Öffnung anbringen, deren Maße den Angaben in Abb. 7 entsprechen und dabei sicherstellen, dass die kritischen Maße des Raums eingehalten werden, in dem das Gerät installiert werden muss (siehe Abb. 8).

Das Gerät wird in Klasse 3 eingestuft und unterliegt aus diesem Grund allen Vorschriften, die von den Auflagen für diese Geräte vorgesehen sind.

Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass das Gerät mit nur einer Seitenwand (rechts oder links des Kochfelds) eingebaut werden, die höher als das Kochfeld ist und sich in einem Mindestabstand lt. folgender Tabelle befinden muss.

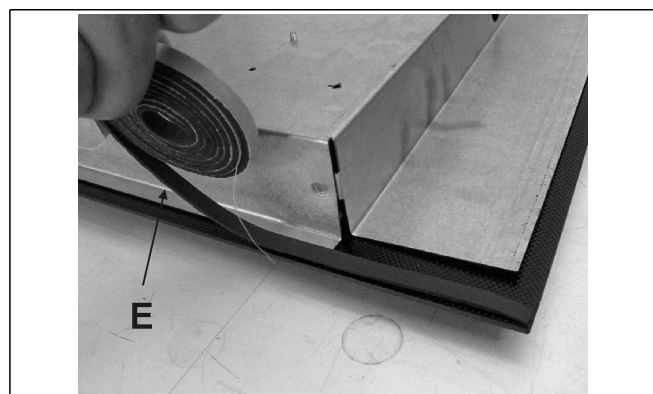


ABB. 9

4) BEFESTIGUNG DES KOCHFELDS

Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung versehen, damit keine Flüssigkeiten in das Möbel eindringen. Um die Dichtung korrekt anzubringen, sind die nachstehenden Anweisungen genau zu befolgen:

- alle beweglichen Teile des Kochfeldes entfernen.
- Die Dichtung in 4 Teile schneiden, die so lang sein müssen, dass sie auf den 4 Rändern des Glases angebracht werden können.
- Das Kochfeld umdrehen und die klebende Seite der Dichtung "E" (Abb. 9) richtig unter dem Rand anbringen, so dass die Außenseite der Dichtung selbst perfekt mit dem Außenrand der Glasscheibe überein stimmt. Die Streifenenden müssen aneinander passen, ohne zu überlappen.
- Die Dichtung gleichförmig und sicher an das Glas kleben und dabei mit den Fingern andrücken.
- Das Kochfeld auf der im Möbel angebrachten Öffnung positionieren und mit den entsprechenden Schrauben "F" der Befestigungshaken "G" klemmen (siehe Abb. 10).
- Um mögliche ungewollte Kontakte mit der überhitzten Oberfläche des Kastens des während des Betriebs des Kochfeldes zu vermeiden, muss eine Holztrennplatte eingelegt werden, die mit Schrauben in einem Mindestabstand von 70 mm vom Top blockiert wird. (Abb. 7).
- Für die Befestigung dieses Produkts an der Haltestruktur sollten keine mechanischen oder elektrischen Schraubendreher benutzt werden und auf die Befestigungshaken nur einen gemäßigten Druck von Hand ausüben.

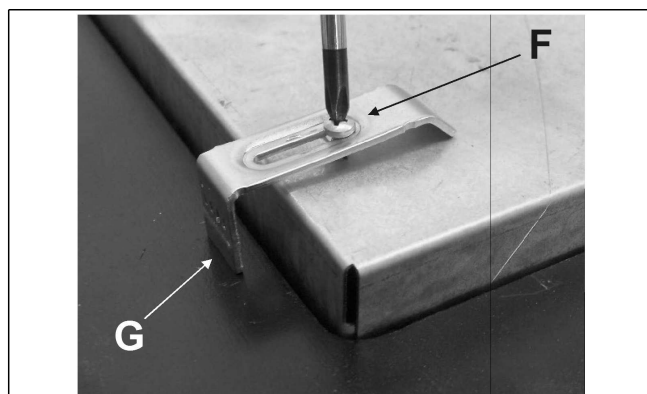


ABB. 10

DE

AT

INSTALLATION

WICHTIGE EINBAUVORSCHRIFTEN

Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass das Gerät mit nur einer Seitenwand (rechts oder links des Kochfelds) eingebaut werden kann, die höher als das Kochfeld ist und sich in einem Mindestabstand befinden muss, wie zu sehen in Abb. 7. Die Rückwand und die anliegenden und umliegenden Flächen um das Kochfeld müssen einer Übertemperatur von 65K standhalten.

Der Klebstoff, der das Kunststofflaminat mit dem Möbel verbindet, muss Temperaturen von mindestens 150° C standhalten, damit sich die Verkleidung nicht vom Möbel löst.

Der Einbau des Gerätes muss den einschlägigen Auflagen entsprechen.

Dieses Gerät ist nicht an eine Vorkehrung zur Absaugung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss deshalb entsprechend der oben genannten Einbauvorschriften angeschlossen werden. Dabei ist besonders auf die nachstehend aufgeführten Auflagen bezüglich der Belüftung und Luftzufuhr zu achten.

5) RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss kontinuierlich belüftet werden, um den einwandfreien Betrieb des Geräts selbst zu gewährleisten. Die erforderliche Luftmenge ist diejenige, wie sie von der regulären Gasverbrennung und der Belüftung des Raums erfordert wird und darf nicht unter 20 m³ liegen. Die natürliche Luftzufuhr muss auf direktem Wege

durch dauerhafte Öffnungen erfolgen, die in den Wänden des zu belüftenden Raums angebracht sind und die nach Außen geöffnet sind mit einem Mindestquerschnitt von 100 cm² (siehe Abb. 3). Diese Öffnungen müssen so ausgeführt sein, dass sie nicht verstellt oder verschlossen werden können.

Es ist auch eine indirekte Belüftung durch die Ansaugung aus anliegenden Räumen bezogen auf den belüftenden Raum zugelassen wobei die geltenden einschlägigen Auflagen einzuhalten sind.

6) UNTERBRINGUNG UND BELÜFTUNG

Geräte, die mit Gas kochen, müssen die Verbrennungsprodukte mit an Kaminen, Schonsteinen oder direkt mit der Außenluft angeschlossenen Abzugshauben ableiten (siehe Abb. 4). Sollte die Anbringung einer Dunstabzugshaube nicht möglich sein, ist auch die Verwendung eines am Fenster oder auf einer Außenwand installierten Gebläses zulässig, das zeitgleich mit dem Gerät in Betrieb genommen werden muss (siehe Abb. 5), vorausgesetzt, dass die von den geltenden Vorschriften genannten Auflagen bezogen auf die Belüftung eingehalten werden.

INSTALLATION

7) GASANSCHLUSS

Vor dem Anschluss des Geräts sicherstellen, dass die Daten auf dem Kennschild auf dem unteren Gehäuseteil mit den Daten des Gasverteilernetzes kompatibel sind.

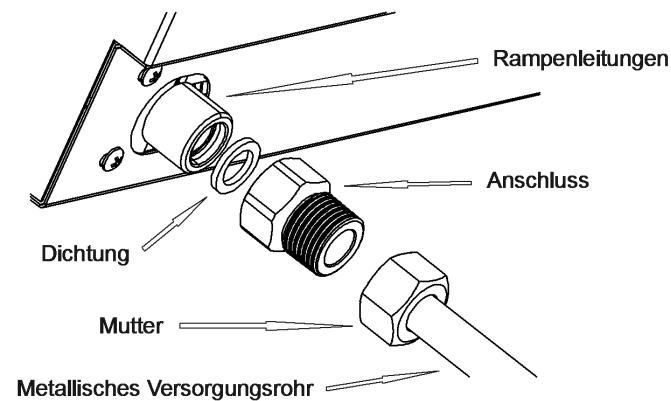
Ein in dieser Broschüre abgedrucktes Etikett und eines, das auf dem unteren Gehäuseteil angebracht ist, zeigen die Einstellungsbedingungen des Geräts: Gastyp und Betriebsdruck.

Wenn das Gas über Gasleitungen verteilt wird, muss das Gerät an die Gasverteileranlage angeschlossen werden:

o mit einem steifen Stahlrohr lt. geltenden Vorschriften dessen Verbindungsstellen mit gewindegesschnittenen Anschlussstücken nach EN 10226 ausgeführt werden müssen.

o Mit Kupferrohr nach geltenden Vorschriften, dessen Verbindungsstellen mit Anschlussstücken mit mechanischer Dichtung lt. geltenden Vorschriften ausgeführt werden müssen.

o Mit Edelstahlschlauch mit durchgehender Innenwand lt. geltenden Vorschriften mit einer maximalen Länge von 2 Metern und Dichtung gemäß geltenden Vorschriften. Dieser Gasschlauch muss so installiert werden, dass er nicht mit den beweglichen Teilen des Einbaumoduls (beispielsweise Schubladen) in Berührung kommt und er darf nicht in Fächern verlegt werden, die gefüllt bzw. verstellt werden können.



Wenn das Gas direkt aus einer Gasflasche kommt, dann muss das Gerät, das mit einem vorschriftsgemäßen Druckregler gespeist wird folgendermaßen angeschlossen werden:

o mit Kupferrohr nach geltenden Vorschriften, dessen Verbindungsstellen mit Anschlussstücken mit mechanischer Dichtung lt. geltenden Vorschriften ausgeführt werden müssen.

o Mit Edelstahlschlauch mit durchgehender Innenwand lt. geltenden Vorschriften, mit einer maximalen Länge von 2 Metern und Dichtungen gemäß geltenden Vorschriften. Dieser Gasschlauch muss so installiert werden, dass er nicht mit den beweglichen Teilen des Einbaumoduls (beispielsweise Schubladen) in Berührung kommt und er darf nicht in Fächern verlegt werden, die gefüllt bzw. verstellt werden können. Es wird empfohlen, auf dem flexiblen Gasschlauch den speziellen Adapter anzubringen, der im Handel erhältlich ist, um den Anschluss mit der Schlauchtülle des auf der Gasflasche montierten Druckreglers zu erleichtern.

Nach dem erfolgten Anschluss auf Gasdichtheit prüfen und dazu eine Seifenlösung und nie eine Flamme verwenden.

HINWEISE:

- **es wird darauf hingewiesen, dass der Gaseingangsanschluss des Geräts ein konisch Außengewinde zu 1/2" Gas nach EN 10226 hat.**

- **Das Gerät entspricht den Auflagen der folgenden Europäischen Richtlinien: CEE 90/396 + 93/68 zur Gassicherheit.**

Die Rückwand und die anliegenden und umliegenden Flächen um das Kochfeld müssen einer Übertemperatur von 65K standhalten.

INSTALLATION

8) ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und gesetzlichen Auflagen ausgeführt werden.

- Vor dem Anschluss muss geprüft werden, dass die Steckdose oder die Anlage über einen Erdanschluss lauten geltenden Vorschriften und gesetzlichen Auflagen verfügt. Es wird jede Haftung für die Missachtung dieser Vorschriften zurückgewiesen.

Wenn der Anschluss am Stromnetz mit Steckdose erfolgt:

- an das Versorgungskabel "C", wenn dieses nicht über einen Stecker verfügt, einen Standardstecker gemäß der auf dem Kennschild genannten Last anbringen.
- Die Drähte gemäß dem Stromlaufplan der Abb. 11 anschließen und dabei die folgenden Übereinstimmungen beachten:

buchstabe L (Phase) = brauner Draht;

Buchstabe N (Neutralleiter) = blauer Draht;

Erdsymbol \oplus = grün-gelber Draht.

- Das Versorgungskabel muss so positioniert werden, dass es an keiner Stelle eine Übertemperatur von 65K erreicht.
- Für den Anschluss keine Untersetzungen, Adapter oder Abzweige verwenden, da dies zu falschen Kontakten mit daraus resultierenden gefährlichen Überhitzungen führen kann.
- Nach dem erfolgten Einbau muss die Steckdose zugänglich sein.

Wenn der Anschluss direkt am Stromnetz erfolgt:

- zwischen dem Gerät und dem Netz einen omnipolaren Schalter einbauen, der der Last des Geräts angemessen ist mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Daran denken, dass das Erdkabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- Alternativ dazu kann der elektrische Anschluss auch mit einem hochempfindlichen Differentialschalter geschützt werden.

Es wird dringend empfohlen, das grün-gelbe Erdkabel an eine funktionierende Erdungsanlage anzuschließen.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die aus der Missachtung der genannten Vorschriften oder aus der Manipulation eines einzelnen Geräteteils herrühren.

HINWEISE:

alle unsere Geräte sind nach den europäischen Normen EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 und EN 60 335-2-102 sowie den entsprechenden Änderungen konzipiert und gebaut. Das Gerät entspricht den Auflagen der Europäischen Richtlinien:

- **CEE 2004/108/CE zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).**
- **CEE 2006/95 zur elektrischen Sicherheit.**

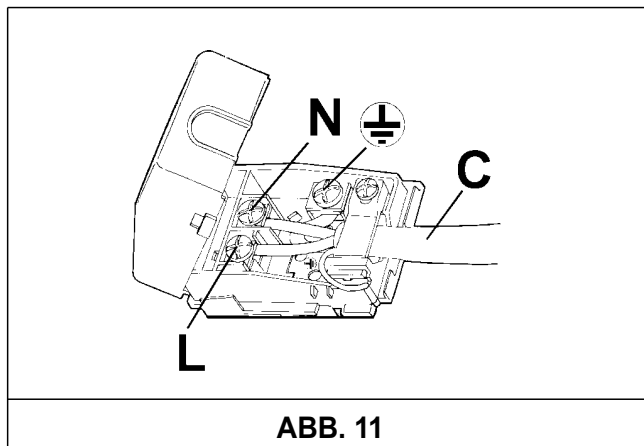


ABB. 11

DE

AT

EINSTELLUNGEN UND UMSTELLUNGEN

Die nachstehend beschriebenen Einstellungen sind den qualifizierten Installateuren vorbehalten. Nach Abschluss der Einstellungen oder Voreinstellungen müssen die ggf. vorhandenen Siegel wieder vom Techniker angebracht werden.

Bei unseren Kochstellenbrennern ist keine Einstellung der Primärluft erforderlich.

9) EINSTELLUNG DER MINDESTGASMENGE DER KOCHSTELLENBRENNER

Das Verfahren zum Erfassen der Mindeststufen gestattet das Verändern der vorbestimmten Mindestgasmenge, wobei jeder Brenner an die Merkmale der Gasverteileranlage angepasst wird, an die das Kochfeld angeschlossen ist.

Das Verfahren wird aktiviert, indem die Tasten + und - des Brenners 3 zusammen mit den Tasten + und - des Brenners 1 (beim Modell 5F) und + und - von Brenner 5 (beim Modell 4F) 3 Sekunden lang dauerhaft gedrückt werden, wenn alle Kochstellenbrenner ausgeschaltet sind (Standby).

Die Aktivierung des Einstellungsvorgangs wird auf dem Display mit der Schrift "MIN" angezeigt. Jetzt kann der einzustellende Kochstellenbrenner mit den Tasten 12 und 13 (- und + der Uhr-Programmierung) ausgewählt werden. Nach der Bestätigung mit der Uhr-Taste (11) zündet der einzustellende Brenner mit der Mindeststufe und die Gasmenge der Mindeststufe kann mit den Tasten + und - des Brenners eingestellt werden. Während des Einstellungsvorgangs zeigen die Display der Flammenstufe das Zeichen - wenn die eingestellte Mindeststufe mit den Werkseinstellungen übereinstimmen. Die Anzeige blinkt und wechselt auf ^ oder v, um eine höhere oder niedrigere Gasmenge bezogen auf die vorbestimmte Menge anzuzeigen.

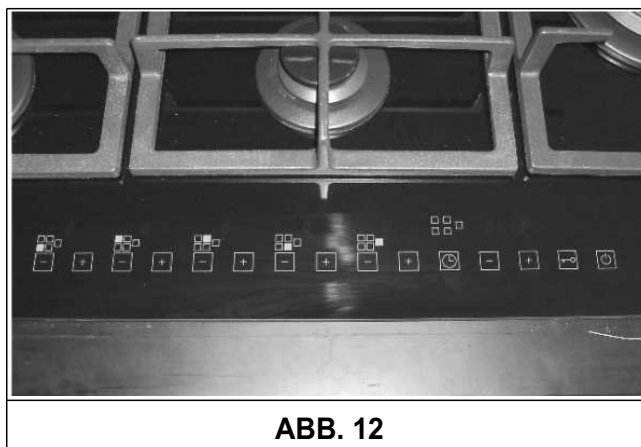
Um die gewünschte Mindestmenge zu bestätigen, muss die Uhr-Taste (11) gedrückt werden. Die Schrift "MIN" bleibt weiterhin sichtbar und es blinkt keine LED. Jetzt kann die Uhr-Taste (11) gedrückt werden, um den Vorgang zu beenden oder die Tasten 12 und 13, um einen anderen Kochstellenbrenner zu wählen und die Mindestgasmenge einzustellen. Die Mindestgasmengen werden dann von der Vorrichtung erfasst und gespeichert und werden für den normalen Betrieb des Kochfelds benutzt (siehe Abb. 12).

Auswahl des zum Kochen benutzten Gastyps

Das Kochfeld kann für den Betrieb mit Erdgas oder Flüssiggas eingestellt werden. Um die Auswahl des zum Kochen benutzten Gastyps zu aktivieren, muss das Kochfeld in Funktion und alle Kochstellenbrenner ausgeschaltet sein. Dazu die Tasten - des Kochstellenbrenners 4, des Brenners 4 und die Taste 12 zusammen mindestens 2 Sekunden lang drücken. Der Beginn des Auswahlverfahrens des Gastyps wird durch das Ausschalten der Display der Brennerstufen angezeigt. Gleichzeitig erscheint auf dem Timer-Display die Schrift "Met" (Erdgas) oder "Gpl" (Flüssiggas), je nach der aktuellen Konfiguration. Die gewünschte Einstellung kann mit den Tasten 12 und 13 vorgenommen werden. Zum Beenden des Vorgangs die Uhr-Taste (11) drücken.

Die Aktivierung dieser Funktion hat das Löschen ggf. für die Kochstellenbrenner programmierter Ausschaltzeiten zur Folge (siehe Abb. 12).

DIE BRENNER BEDÜRFEN KEINERLEI EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT.



DE

AT

EINSTELLUNGEN UND UMSTELLUNGEN

10) DÜSEN AUSWECHSELN

Die Kochstellenbrenner können verschiedenen Gastypen angepasst werden, indem die Düsen entsprechend des benutzten Gastyps montiert werden. Dazu müssen die Brennerköpfe entfernt werden und dann mit einem geraden Schlüssel "B" die Düse "A" ausschrauben (siehe Abb. 13) und diese mit einer Düse entsprechend dem benutzten Gastyp auswechseln.

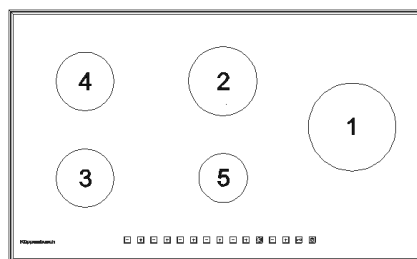
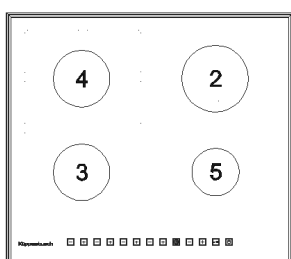
Es wird empfohlen, die Düse energisch festzuziehen.

Nach der genannten Auswechslung muss der Techniker die Brenner so einstellen, wie in

Absatz 9 beschrieben und ggf. die Elemente zur Einstellung oder Voreinstellung versiegeln und auf dem Gerät an Stelle des vorherigen Kennschilts ein neues anbringen, das der neuen, auf dem Gerät ausgeführten Gaseinstellung entspricht. Dieses Etikett befindet sich in der Tüte mit den Ersatzdüsen.

Für den Installateur wird nachstehend eine Tabelle mit den Durchsätzen, den Wärmeleistungen der Brenner, dem Durchmesser der Düsen und dem Betriebsdruck der verschiedenen Gastypen aufgeführt.

DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI



TABELLE

BRENNER		GAS	BETRIEBS-DRUCK mbar	WÄRME-LEISTUNG		DÜSEN-DURCHMESSER 1/100 mm	WÄRME-LEISTUNG (W)	
Stk.	BEZEICHNUNG			g/h	l/h		Min.	Max.
1	WOKBRENNER	G 30 - BUTAN	50	244	319	73 F4	1900	3350
		G 31 - PROPAN	50	239		73 F4	1900	3350
		G 20 - ERDGAS	20			128 Y	1500	3350
2	STARKBRENNER	G 30 - BUTAN	50	204	267	70 M	1050	2800
		G 31 - PROPAN	50	200		70 M	1050	2800
		G 20 - ERDGAS	20			117 Y	800	2800
3	HALBSCHNELL VORNE LINKS	G 30 - BUTAN	50	102	133	54 M	1000	1400
		G 31 - PROPAN	50	100		54 M	1000	1400
		G 20 - ERDGAS	20			85 Y	750	1400
4	HALBSCHNELL HINTEN LINKS	G 30 - BUTAN	50	127	167	59 M	1000	1750
		G 31 - PROPAN	50	125		59 M	1000	1750
		G 20 - ERDGAS	20			98 Z	750	1750
5	ZUSATZBRENNER	G 30 - BUTAN	50	73	95	42 M	750	1000
		G 31 - PROPAN	50	71		42 M	750	1000
		G 20 - ERDGAS	20			75 X	550	1000

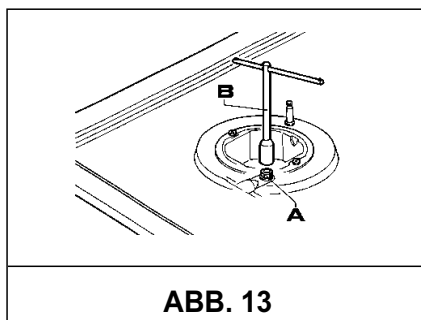


ABB. 13



EINSTELLUNGEN UND UMSTELLUNGEN

Anzeige der internen Kochfeldtemperatur

Auf der Elektronikkarte befindet sich ein Temperaturfühler, mit dem die Innentemperatur des Kochfelds direkt auf dem Timer-Display angezeigt werden kann. Die Anzeige wird durch gemeinsames und kontinuierliches Drücken der Tasten + und - des Brenners 3 und der Tasten 12 und 13 über mindestens 3 Sekunden aktiviert. In diesem Zustand kann die Taste 11 für die Programmierung der Ausschaltzeiten eines Kochstellenbrenners nicht mehr benutzt werden.

Die gleiche Tastenfolge, die zur Anzeige der internen Temperatur benutzt wird, muss auch zu deren Aufhebung verwendet werden.

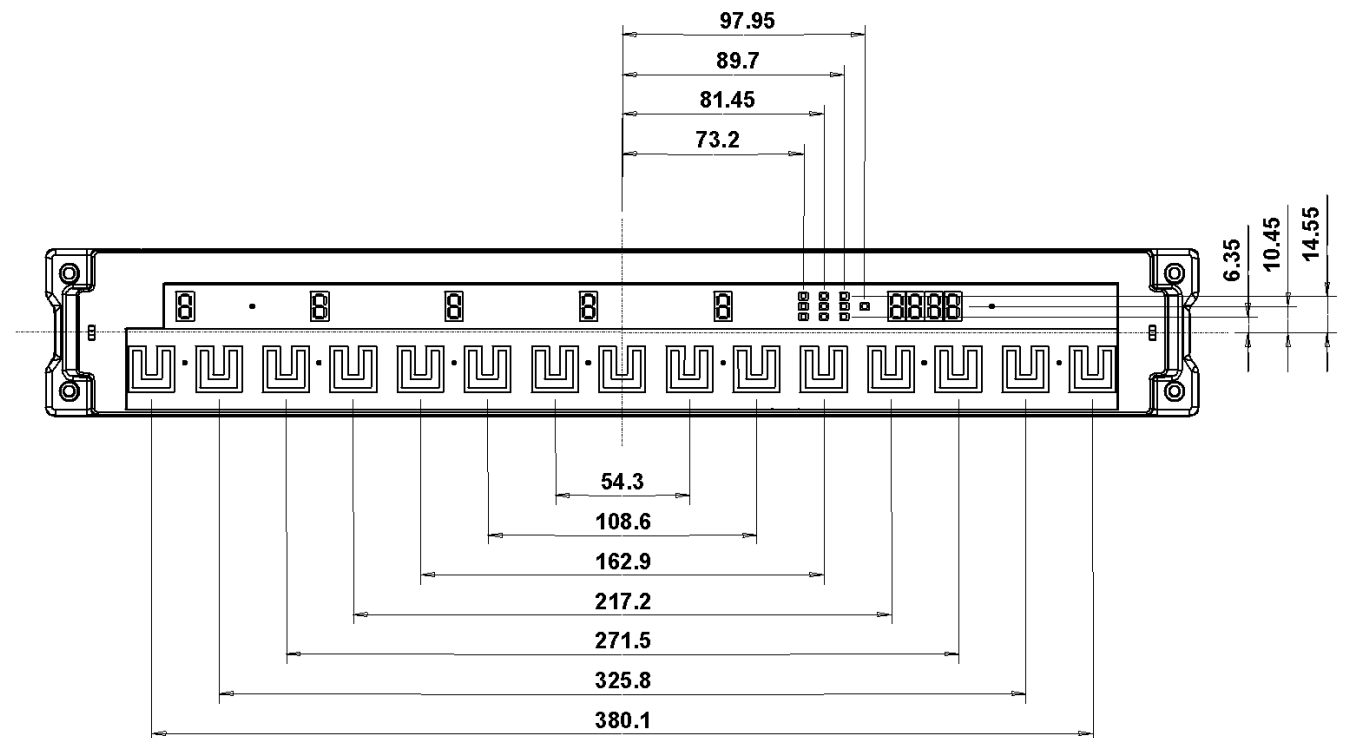
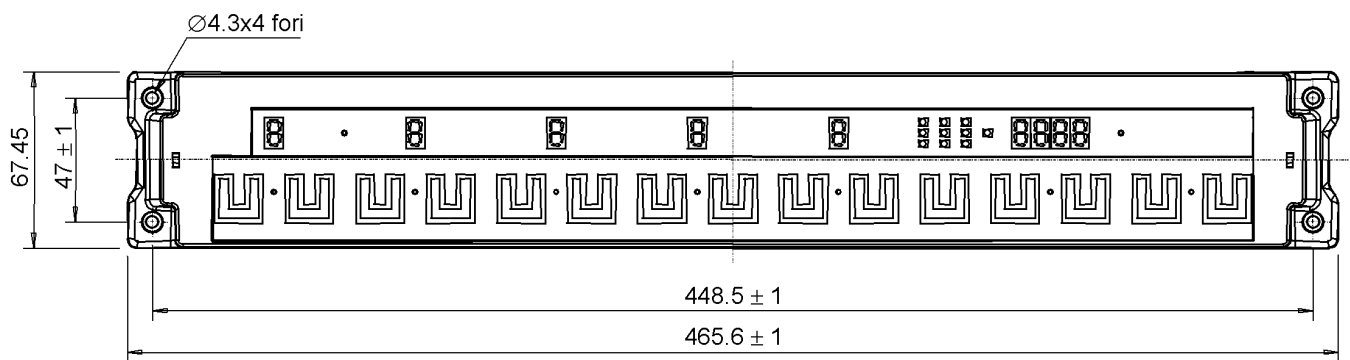
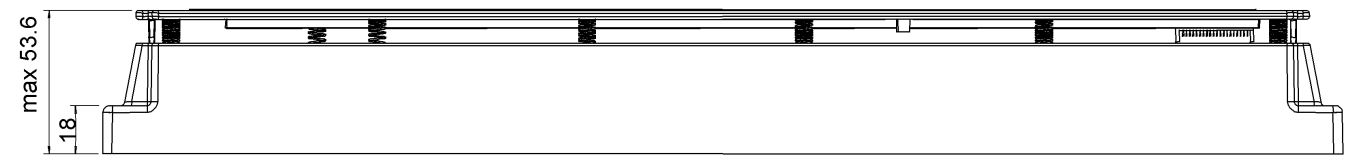
Elektronischer Selbsttest

Die Elektronikarten überprüfen ständig ihren eigenen Zustand. Falls es zu Hardware-Problemen oder Defekten auf der Karte kommen sollte, die die Sicherheit des Endbenutzers beeinträchtigen können, dann setzt sich die Vorrichtung in einen "sicheren" Zustand, in dem die Elektroventile ausgeschaltet werden. Auf dem Display erscheint der Code bezogen auf den Fehlertyp.

Störungstyp	Angezeigter Fehlercode
Einzelner Kochstellenbrenner gesperrt	B
Nebenflammen/Störung Stromkreis Flammenerkennung auf einzeltem Kochstellenbrenner	F
Störung Stromkreis Hauptventil	FIt00
Störung Referenzspannung Stromkreis	FIt01
Störung Watchdog-Schaltkreis	FIt02
Störung Microcontroller-Port	FIt03
Störung Eeprom	FIt04
Störung Schaltkreis Ventilsteuerung	FIt05
Überschreiten der Höchstgrenze von 5 Entriegelungen in 15 Minuten	FIt06
Störung im Versorgungsstromkreis	FIt08
Störung Resonator/Allgemeine Störung	FIt09
Alle Kochstellenbrenner blockiert	FIt0A
Kommunikationsfehler der Steuerlogik	FIt0[
Fehler bei der Tastatursteuerung	FIt0E

EINSTELLUNGEN UND UMSTELLUNGEN

RAUMBEDARF (Elektronikkarte)



WARTUNG

Vor dem Beginn der Wartungsarbeiten immer erst das Gerät von der Gas- und der Stromzufuhr abtrennen.

EINBAUHINWEISE

- Das Gerät ist für einen Betrieb unter 24 Stunden konzipiert (kein System für Dauerbetrieb). Das Erreichen dieses Limits hat die Unterbrechung der Steuerung zur Folge, um dem Gerät einen Effizienztest zu ermöglichen.
- Diese automatische Vorrichtung ist einer Sicherheitsvorrichtung und darf nicht manipuliert werden. Die Manipulation hat den Verfall der Herstellerhaftung und der Garantie zur Folge.
- Die einschlägigen nationalen und europäischen Vorschriften (z.B. EN 60335-1/EN 50165) bezogen auf die elektrische Sicherheit einhalten.
- Vor der Inbetriebnahme gut die Kabel prüfen: Falsche Verkabelungen können die Vorrichtung beschädigen und die Sicherheit der Anlage beeinträchtigen.
- Das Kochfeld nur spannungslos ein- und ausbauen.
- Die Vorrichtung nicht mit Wasser bespritzen.
- Die Kabel der Ventile nicht zusammen mit den Hochspannungskabeln des Zündtransformators verlegen.
- Vor dem Zündvorgang sicherstellen, dass keine Gegenstände auf dem Kochfeld vorhanden sind, insbesondere auf dem Bereich der Steuertafel.
- Nach dem Zünden des Kochfelds einige Sekunden warten, bis der automatische Abgleich der Tastatur abgeschlossen ist.

- Bei einem "partiellen" Kurzschluss oder bei unzureichender Isolierung zwischen der Leitung und der Erde, kann die Spannung auf der Messelektrode verringert werden, bis es zur Blockade der Vorrichtung kommt, weil das Erkennen des Flammsignals nicht möglich ist.
- Der Niederspannungsstromkreis (ELV) ist nicht berührungssicher (nur Hauptisolierung nach EN 60730-1), deshalb muss die Installation einen Schutzgrad gegen Stromschlag garantieren, der der doppelten Isolierung für die Anwenderschnittstelle entspricht.

11) AUSWECHSELN DER BAUTEILE

Zum Auswechseln der Bauteile in dem Kochfeld müssen die Flanschen entfernt werden. Dazu die Schrauben (Abb. 14) lösen und das Glaskeramikfeld abnehmen.

Nach dem Ausführen der oben genannten Tätigkeiten können die Elektroventile (Abb. 15 - 16), die elektrischen Bauteile und die Elektronikarte ausgewechselt werden (Abb. 17 - 18).

Es wird empfohlen, die Dichtung "D" immer dann zu wechseln, wenn ein Elektroventil ersetzt wird, um eine perfekte Abdichtung zwischen dem Körper und der Rampe zu gewährleisten.

Um die Arbeit des Instandhalters zu erleichtern ist, auf der folgenden Seite eine Tabelle mit den Typen und den Querschnitten der Versorgungskabel aufgeführt.

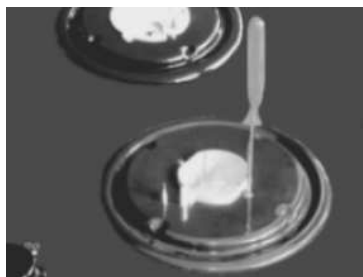


ABB. 14



ABB. 15

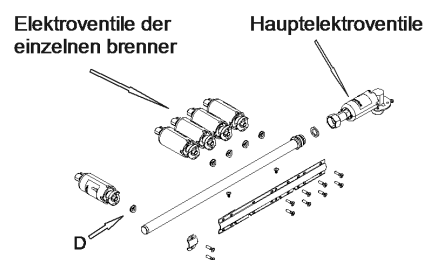


ABB. 16



ABB. 17

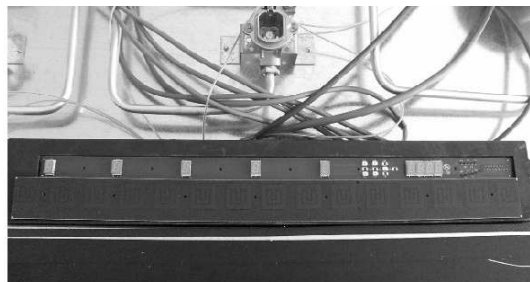


ABB. 18

DE

AT

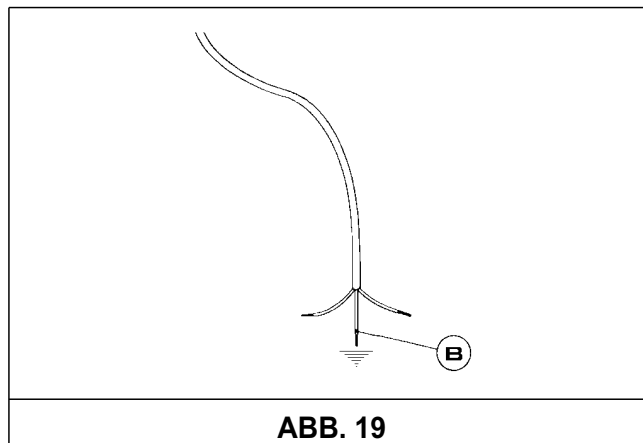
WARTUNG

TYPEN UND QUERSCHNITTE DER VERSORGUNGSKABEL

ART DES KOCHFELDS	KABELTYP	VERSORGUNG EINPHASIG
Gaskochfeld	H05 RR-F	Querschnitt 3 x 0.75 mm ²

ACHTUNG!!!

Bei Auswechseln des Versorgungskabels muss der Installateur den Erdleiter "B" länger als die Phasenleiter (Abb. 19) halten und muss außerdem die Hinweise in Absatz 8 einhalten.



DE AT

TECHNISCHE DATEN

BESCHREIBUNG

Die Elektronikkarte ermöglicht die Verwaltung eines Gaskochfelds mit 5 Kochstellenbrennern. Diese Vorrichtung funktioniert in Kombination mit den Ventilen Brahma VPC01, die die Gasmengeneinstellung jedes einzelnen, mit Erdgas oder Flüssiggas gespeisten Kochstellenbrenners gestatten.

Die Vorrichtung besteht außerdem aus einer Bedienerschnittstelle mit einem 7-stelligen Display und einem Touch Panel.

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Basiseigenschaften sind nachstehend aufgeführt:

- Display 7 Segmente, rot, und LED für die Anzeige der Gasmengen für jeden einzelnen Brenner, zur Anzeige von Uhrzeit und Einstellungen.
- Touch Panel mit 15 empfindlichen Zonen für die Auswahl der Flammenstufe jedes einzelnen Kochstellenbrenners, der Einstellungen, Tastatursperre und Zünden/Ausschalten.
- Fünf Ausgänge 24Vdc für die Regelventile Brahma VPC01.
- Ausgang 24Vdc für Hauptventil Brahma VPC01 stromaufwärts der Gassammelleitung.
- Schnittstelle RS232 für die Gerätediagnose.
- Fünf Faston-Eingänge für die Elektroden der Flammenerkennung der fünf Brenner.
- Ausgang zur Steuerung einer Zündvorrichtung zu 220-240 Vac.
- Verwaltung der im FLASH-Speicher voreingestellten Modulierungsstufen.
- Verwaltungsmöglichkeit von zwei Modulierungstabellen (G20 und G 30).
- Im Gerät integriertes Verfahren zur Einstellung der niedrigsten Flammenstufe für jeden Kochstellenbrenner
- Versorgungskarte mit Switching-Technologie.
- Tagesuhr um 24-Stunden-Format.

TECHNISCHE DATEN

Versorgung:	220 - 240V Wechselstrom $\pm 10\%$
Frequenz:	50 - 60Hz
Aufnahme:	30VA
Ausgangskontakte Zündtransformator:	220 - 240V Wechselstrom $\pm 10\%$ - 250mA - $\cos\phi = 0,4$
Anschluss der Erkennungselektroden:	Faston 4,8 x 0,8 mm
Betriebstemperatur:	-10°C ÷ +85°C
Schutzgrad:	IP 00
Klassifizierungsnummer EN298:	

Buchstabe	Specifikation	Code
1°	Atmosphärisch	A
2°	Direktzündung des Hauptbrenners	M
3°	Zykluswiederholung	C
4°	Nicht flüchtige Sperre	L
5°	Feste Zeiten	X
6°	Kein Dauerbetrieb	N

Maximale Kabellänge der externen Bauteile: $\leq 1\text{m}$

Flammensteuerung

Die Vorrichtung zur Flammenerkennung nutzt die Tatsache, dass sich die Flamme von selbst gerade ausrichtet.

Mindestionisationsstrom:	0,2*ADC
Maximaler Ionisationsstrom: (Versorgungsspannung 264V _{RMS})	4,5mADC
Empfohlener Ionisationsstrom:	3 ÷ 5 Mal den Mindeststrom
Maximale Kabellänge:	1 m
Mindestisolationswiderstand der Elektrode und des Erkennungskabels zur Erde:	$\geq 50\text{M}\Omega$
Max. Streukapazität der Elektrode:	$\leq 1\text{nF}$
Max. Kurzschlussstrom:	$\leq 200\mu\text{A}_{\text{AC}}$
Abmessungen:	466 x 67,5 x 44,5 mm
Gewicht:	640 g circa
Gehäusematerial:	TPA6 V0 schwarz

ZEITEN

- Wartezeit (TW):	1s
- Sicherheitszeit (TS):	4s
- Reaktionszeit bei Ausschalten:	3s (nach EN 30-1-4)
- Zwischen- oder Belüftungszeit:	10s
- Wartezeit bei Blockade wegen Störflamme:	10s
- Vor-Zündzeit:	0s
- Anzahl der Zündversuche:	3



TECHNISCHE DATEN AUF DEM KENNSCHILD

“DE” MARKET

4 FEUERSTELLEN (60)

Kategorie = II_{2E3B/P}

G 30 - Butan = 50 mbar
G 31 - Propan = 50 mbar
G 20 - Erdgas = 20 mbar

ΣQ_n Erdgas = 6.95 kW
 ΣQ_n Flüssiggas = 502 (G30/G31)

Spannung = 230 - 240 V ~
Frequenz = 50/60 Hz

5 FEUERSTELLEN (90)

Kategorie = II_{2E3B/P}

G 30 - Butan = 50 mbar
G 31 - Propan = 50 mbar
G 20 - Erdgas = 20 mbar

ΣQ_n Erdgas = 10.30 kW
 ΣQ_n Flüssiggas = 745 (G30/G31)

Spannung = 230 - 240 V ~
Frequenz = 50/60 Hz

“AT” MARKET

4 FEUERSTELLEN (60)

Kategorie = II_{2H3B/P}

G 30 - Butan = 50 mbar
G 31 - Propan = 50 mbar
G 20 - Erdgas = 20 mbar

ΣQ_n Erdgas = 6.95 kW
 ΣQ_n Flüssiggas = 502 (G30/G31)

Spannung = 230 - 240 V ~
Frequenz = 50/60 Hz

5 FEUERSTELLEN (90)

Kategorie = II_{2H3B/P}

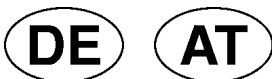
G 30 - Butan = 50 mbar
G 31 - Propan = 50 mbar
G 20 - Erdgas = 20 mbar

ΣQ_n Erdgas = 10.30 kW
 ΣQ_n Flüssiggas = 745 (G30/G31)

Spannung = 230 - 240 V ~
Frequenz = 50/60 Hz



TECHNISCHE DATEN ZUR GASEINSTELLUNG DES GERÄTS



<p>Dieses Gerät darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Räumen verwendet werden wo eine gute Lüftung besteht. Vor der Installation und Benutzung des Gerätes, die Installations- und Bedienungsanleitungen durchlesen.</p> <p>Bei anderen Gastypen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind, sind die Anweisungen beachten.</p> <p>Engestellt auf:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (AT)</p> <p>G20 (2E) 20 mbar (DE)</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance.</p> <p>For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (GB)</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (IE)</p>	<p>Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana fabrycznie do gazu:</p>	<p>Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente num ambiente dotado de adequada ventilação.</p> <p>Antes de proceder a instalação e ao uso do aparelho, consulte os respectivos manuais de instruções.</p> <p>Este aparelho está regulado para funcionar com:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (PT)</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (PL)</p>	<p>Този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с подвазаното налягане на газа и в стая оборудвана с необходимата вентилация.</p> <p>Проверете параметрите на подаваната газ, за да свържете правилно уреда. Прочетете инструкцията за употреба преди да инсталирате или използвате уреда.</p> <p>Този уред е настроен да работи със:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (BG)</p>	<p>Laitteen asennuksen ja käytön tulee tapahtua ainoastaan pysyvästi tuuletetuissa tiloissa voimassa olevien standardien mukaan.</p> <p>Litää läte kaasuverkkoon voimassa olevan standardin mukaisilla metallipunkilataileilla.</p> <p>Lue ohjekirja ennen laitteen asennusta.</p> <p>Laitte on säädetty toimimaan seuraavalla kaasuyypillä:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (FI)</p>	<p>Antud seadme kasutamiseks tuleb kasutada ühendamiseks tuletule standardite ja kehtivatele standarditele vastavat metallist metallitruku.</p> <p>Enne seadme paigaldamist tuleb kasutusjuhend tähelepanelikult läbi lugeda.</p> <p>Antud seade on ette nähtud (seadistatud) teoks järgmise gaasi ja tüübi jaoks:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (EE)</p>	<p>Ār sauzīves ierīce var būt uzstādīta un jā lieto tikai pastāvīgi ventilējamās telpās, saskaņā ar esošajiem standartiem.</p> <p>Lai pievienotu šo sauzīves ierīci gāzes komunikācijām, ir jāzīmān oti metāla cauruli vai lokānu metāla cauruli, kurai ir jāatbilst esošajiem standartiem.</p> <p>Pirms uzstādīt šo sauzīves ierīci, ir nepieciešams uzmanīgi izlasīt ekspluatācijas instrukciju.</p> <p>Ār sauzīves ierīce ir darīnāta un pielāgota darbam uz:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (LT)</p>	<p>Pateikta dujinė viryklė yra naudojama patalpose su gera ventiliacija.</p> <p>Gerėtai rekomenduojama laikytis dujotekio reguliavimo taisyklių, taip pat įdomiai perskaityti instrukciją prieš dujinės viryklės naudojimą.</p> <p>Dujinės viryklė veikia tik esant:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (LV)</p>	<p>Ta aparat smete nainestiti in/ali vgraditi v skladu z vsemi veljavimi splošnimi in lokalnimi predpisi. Delovati sme samo v stalno prezracenih prostorih.</p> <p>Ta aparat sme priključiti in vzdrževati samo pooblašteni serviser.</p> <p>Pred priključitvijo in uporabo aparata prebrante navodila za uporabo in vzdrževanje.</p> <p>Ta aparat je prirejen za delovanje z določeno vrsto plina. Označa o vrsti plina, za katero je aparat prirejen, je na nalepki s tehničnimi podatki, ki je priložena aparatu.</p> <p>Če je aparat prirejen za delovanje z utakotljenim plinom ima oznako:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (SI)</p>
<p>COD.:0030779 09/08</p>									

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks von erfahrenem Fachpersonal abgenommen und eingestellt, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten.

Die Original-Ersatzteile sind ausschließlich bei unseren Kundendienstzentren und zugelassenen Geschäften erhältlich.

Jede Reparatur oder Einstellung, die im weiteren Verlauf erforderlich sein sollte, muss mit höchster Sorgfalt und Aufmerksamkeit von Fachpersonal ausgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler zu wenden, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder an unser nächstgelegenes Kundendienstzentrum, wobei Sie die Marke, das Modell, die Seriennummer und das Problem des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts angeben. Die entsprechenden Daten befinden sich auf dem Kennschild, das auf dem unteren Teil des Geräts aufgeklebt ist und auf dem Etikett auf der Verpackung.

Diese Angaben ermöglichen es dem technischen Kundendienstbeauftragten, die geeigneten Ersatzteile mitzunehmen und so einen schnellen und gezielten Eingriff zu garantieren. Es wird empfohlen, diese Daten nachstehend aufzuführen um diese immer griffbereit zu haben:

MARKE:

MODELL:

SERIE:

