

Bedienungs- und Installationsanleitung

DE AT CH

Gas-Kochfeld

GKS 600 Gas-4

GKS 900 Gas-5

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Richtlinie 2002/96/EG (WEEE): Informationen für den Endverbraucher

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbraucher, die ein Produkt besitzen, auf dem u. a. das Symbol (Fig. A) angegeben ist. Dieses Symbol befindet sich auf dem Klebeschild mit den technischen Gerätedaten (Typenschild), das am Gerät befestigt ist.

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt aufgrund der bestehenden Vorschriften als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht. Daher darf das Gerät auf keinen Fall nach seinem Lebensende mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden. Das Gerät ist kostenfrei entweder an eine für Elektro- oder Elektronikgeräte zuständige Sammelstelle oder an einen Wiederverkäufer beim Kauf eines Neuproduktes zu übergeben.



Fig. A

Der Endverbraucher ist für die Übergabe des Altgerätes an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich. Andernfalls macht er sich aufgrund der geltenden Gesetze über die Müllentsorgung strafbar.

Eine ordnungsgemäße getrennte Müllsammlung der Altgeräte zu Recyclingzwecken und eine umweltgerechte Entsorgung vermeiden Umwelt- und Gesundheitsschäden und ermöglichen die Wiederverwendung der Gerätebestandteile.

Für weitere Informationen über die vorhandenen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Verkaufsstelle, wo Sie das Gerät gekauft haben. Die Hersteller und Importeure werden Ihre Verantwortung für das Produktrecycling und die umweltgerechte Entsorgung sowohl direkt als auch durch Teilnahme an einem Kollektivsystem gerecht.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

Die Styropor-Formteile sind FCKW-frei geschäumt. Die Polyethylenfolie (PE) besteht zu einem Teil aus Sekundärrohstoff. Die Umreifungsbänder bestehen aus Polypropylen (PP).

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück.

Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Konformitätsbescheinigung

Wir erklären als Hersteller, dass das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der EG-Gasgeräterichtlinie 90/396/EWG einschließlich Änderungen gebaut wurde.

Das Gerät entspricht dem in der zugehörigen EG-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	4
GKS 600 Gas-4	
GKS 900 Gas-5	
Sicherheitshinweise	6
für Einbau, Anschluss und Funktion	
für den Betrieb	
Das Gerät im Gebrauch	8
Wok-Brenner zünden und einstellen	
Wok-Brenner abschalten	
Kochstellenbrenner zünden und einstellen	
Kochstelle abschalten	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Hinweise zum energiesparenden Kochen	
Reinigung und Pflege	11
Alle Flächen und Teile	
Glaskeramik-Kochfeld	
Störfallhilfe	12
Montage und Installation	13
Sicherheitshinweise	
Sicherheitshinweise (Fortsetzung)	
Einbauvoraussetzungen	
Gasanschluss	
Elektro-Anschluss	
Einbau	
Inbetriebnahme	
Umstellen auf andere Gasart	20
Wechsel der Gasdüsen	
Technische Daten	23
Leistung, Verbrauch und Gerätemaße	
Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke	
Düsendurchmesser	
Gasanschlusswerte	
Tabelle Nennbelastung	

Ihr Gerät im Überblick

GKS 600 Gas-4

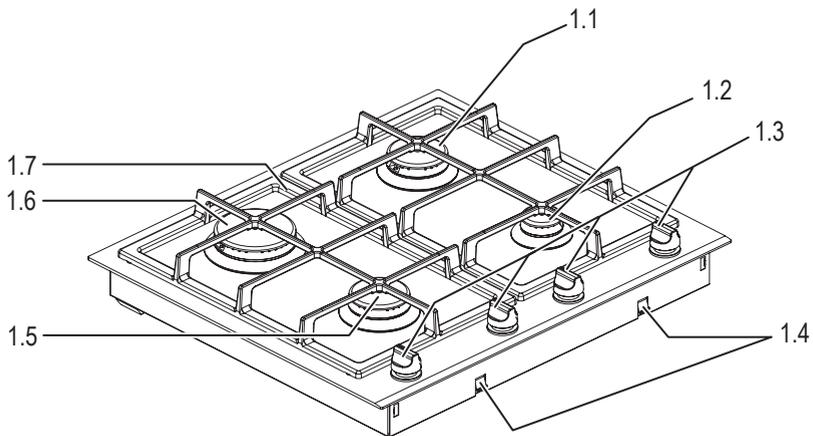


Abbildung 1

- 1.1 Normalbrenner
- 1.2 Garbrenner
- 1.3 Knebel für Kochstellen
- 1.4 Spannkammern
- 1.5 Normalbrenner
- 1.6 Starkbrenner
- 1.7 Kochmuldenrost 2-teilig

Der Gasanschluss 1/2" (ISO 7) befindet sich rechts hinten an der Unterseite des Gerätes.

GKS 900 Gas-5

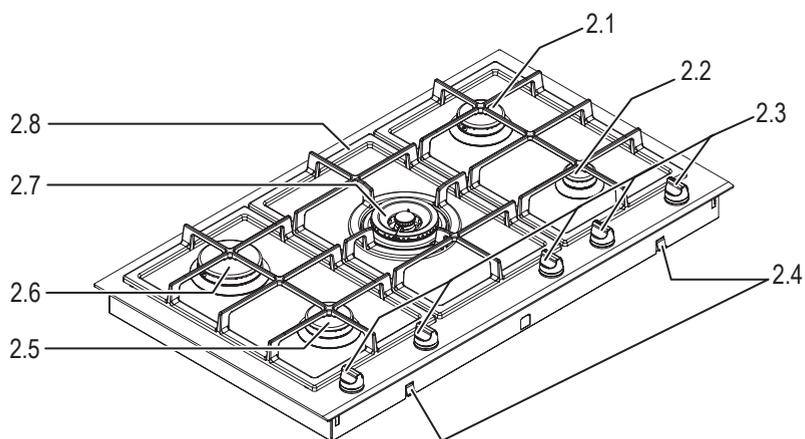


Abbildung 2

- 2.1 Normalbrenner
- 2.2 Garbrenner
- 2.3 Knebel für Kochstellen
- 2.4 Spannkammern
- 2.5 Normalbrenner
- 2.6 Starkbrenner
- 2.7 Wok-Brenner
- 2.8 Kochmuldenrost 3-teilig

Der Gasanschluss 1/2" (ISO 7) befindet sich rechts hinten an der Unterseite des Gerätes.

Sicherheitshinweise



für Einbau, Anschluss und Funktion

Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan/Propan oder dessen Gemisch) betrieben werden.
- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Der Anschlussdruck beträgt
 - für Erdgas H, E, LL 20 mbar
 - für Flüssiggas 3B/P 50 mbar.Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlussdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:
 - Erdgas mind. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
 - Flüssiggas mind. 42,5 mbar, max. 57,5 mbarDer angegebene Anschlussdruck bezieht sich auf die Bundesrepublik Deutschland. Anschlussdruck in anderen europäischen Ländern: siehe Abschnitt „Technische Daten“.
- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“ (Seite 21).
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf das heiße Kochfeld legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über dem Kochfeld beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine, für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör des Herstellers verwendet werden.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Achten Sie darauf, dass die Brennerdeckel richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.
- Die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Die Oberflächen von Kochfeld und Kochgerät werden im Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochzone ziehen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstellenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offen halten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Das Gerät im Gebrauch

 Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 5!

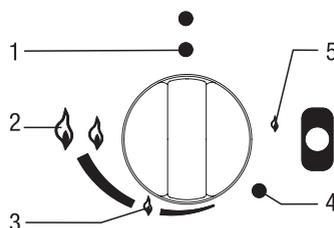
 Schalten Sie beim Betrieb der Kochstellen die Abluft-Dunstabzugseinrichtung ein.

Wok-Brenner zünden und einstellen

Der Zweikreisbrenner besitzt nur einen Knebel, mit dem alle Funktionen eingestellt werden. Die Symbole für die einzelnen Bedienstellungen sind kreisförmig um den Bedienknebel angeordnet.

Positionen des Bedienknebels

- 1 Geschlossen (Aus)
- 2 Zündstellung
Außen- und Innenkreis Vollbrand
- 3 Außenkreis Kleinbrand
- 4 Innenkreis Vollbrand
Außenkreis geschlossen
- 5 Innenkreis Kleinbrand



- Zum Zünden den Kochstellenknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „Zündstellung“ (2) drehen. Der Wok-Brenner wird mit der elektrischen Zündung automatisch gezündet.
- Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt. Dies ist notwendig, da die Gashähne des Gerätes thermoelektrisch gesichert sind. So wird verhindert, dass, falls ein Brenner ausgehen sollte, dauerhaft unverbranntes Gas ausströmen kann. Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder erloschen sein, ist der Versuch abzubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute warten.
- Falls der Strom ausgefallen ist oder die Zündkerzen feucht sind, kann das ausströmende Gas auch durch ein Streichholz oder einen Gaszünder entzündet werden.
- Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein. Die sichtbare Veränderung der Flammengröße zwischen Position (4) und (5) ist nur gering. In kleinster Einstellung (5) ist die Flammenstabilität eingeschränkt.
 - Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „Innenkreis Kleinbrand“ (5) verkleinert die Flamme.
 - Drehen im Uhrzeigersinn in Richtung „Zündstellung“ (2) vergrößert die Flamme.

 Einstellungen zwischen den Positionen „Zündstellung“ und „Aus“ dürfen nicht verwendet werden.

- Wählen Sie zum Ankochen die größte Flamme und drehen Sie anschließend auf eine kleinere Flamme zurück.

Wok-Brenner abschalten

- Zum Abschalten den Knebel im Uhrzeigersinn auf „●“ (1) drehen.

Kochstellenbrenner zünden und einstellen

Jede Kochstelle besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Kochstelle gehört, können Sie am Symbol auf dem Bedienfeld neben dem Knebel erkennen.

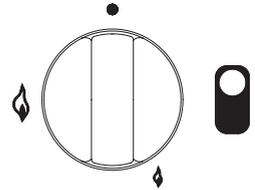
Beispiel: Knebel für die hintere Kochstelle:

Neben jedem Kochstellenknebel befinden sich die nachfolgenden drei Symbole:

„●“ „Aus“-Stellung

 große Flamme

 kleine Flamme



– Zum Zünden den Kochstellenknebel eindrücken und auf die Position „große Flamme“ drehen. Die Kochstelle wird mit der elektrischen Zündung automatisch gezündet.

– Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt.

Dies ist notwendig, da die Gashähne des Gerätes thermoelektrisch gesichert sind. So wird verhindert, dass, falls ein Brenner ausgehen sollte, dauerhaft unverbranntes Gas ausströmen kann.

Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder erloschen sein, ist der Versuch abzubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute warten.

– Falls der Strom ausgefallen ist oder die Zündkerzen feucht sind, kann das ausströmende Gas auch durch ein Streichholz oder einen Gaszünder entzündet werden.

– Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein.

– Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „kleine Flamme“ verkleinert die Flamme.

– Drehen im Uhrzeigersinn in Richtung „große Flamme“ vergrößert die Flamme.

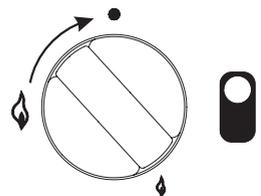


Einstellungen zwischen den Positionen „große Flamme“ und „Aus“ dürfen nicht verwendet werden.

– Wählen Sie zum Ankochen die größte Flamme und drehen Sie anschließend auf eine kleinere Flamme zurück.

Kochstelle abschalten

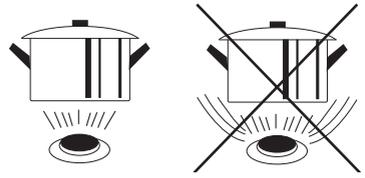
– Zum Abschalten den Knebel im Uhrzeigersinn auf „●“ drehen.



Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zu der Größe der Kochstellen: Die Flammen sollten den Topfboden bedecken, aber nicht über den Rand des Topfbodens hinaus brennen. An der Seite vorbeifließende Wärme kann nicht genutzt werden und erhitzt die Griffe.
- Da der Wärmeübergang von der Flamme zum Topfboden bei Gasflammen optimal ist, können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, die hitzestabil sind und sich zum Kochen auf Flammen eignen. Ideal sind Töpfe aus Edelstahl, Aluminium, Email und Gusseisen, aber auch Glasformen eignen sich, wenn der Hersteller des Geschirrs dies ausdrücklich erlaubt.
- Es eignen sich auch Töpfe mit dünnen oder nicht ganz ebenen Böden, so dass eine Neuanschaffung von speziellem Kochgeschirr nicht notwendig ist. Töpfe mit Sandwichböden können sehr gut verwendet werden, bieten allerdings keine besonderen Vorteile gegenüber einfachen Töpfen.
- Niemals dünnwandige Aluminiumschalen oder Kunststoffgefäße verwenden.



Empfohlene Topfdurchmesser:

Starkbrenner: 22 bis 26 cm

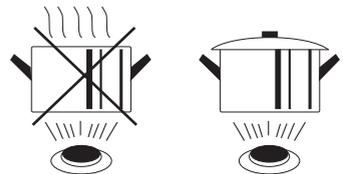
Normalbrenner: 14 bis 24 cm

Garbrenner: 8 bis 16 cm.

Wok-Brenner: 24 bis 28 cm.

Hinweise zum energiesparenden Kochen

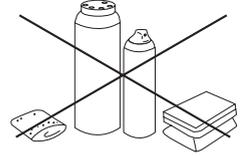
- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.
- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur über, wenn eine zu große Flamme gewählt wurde. Schalten Sie auf eine kleinere Flamme zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Sie benötigen so weniger Energie und vermindern die Feuchtigkeitsbildung beim Kochen.
- Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie benötigt als durch das Wiedererwärmen abgekühlter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die Vitamine: Sie haben so geringere Verluste, da viele Vitamine hitzeempfindlich sind.
- Bei Gerichten mit langen Kochzeiten sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.



Reinigung und Pflege

Alle Flächen und Teile

- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben. Reinigungsrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie können ätzend wirken.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Achten Sie darauf, dass Brennerköpfe und Brennerdeckel nach dem Reinigen richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.



Glaskeramik-Kochfeld

- Warten Sie mit der Reinigung immer, bis sich das Kochfeld ausreichend abgekühlt hat. Ausnahme: Zucker und geschmolzener Kunststoff (s. u.).
- Verkrustungen und übergekochte Speisen mit einem Glasschaber entfernen. Zucker und geschmolzener Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.
- Stärkere Verschmutzungen und Flecken, die perlmuttartig schillern, können mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Keine Reinigungstücher oder -schwämme verwenden, die für andere Zwecke in Gebrauch sind. Dies kann zu einer Verfärbung der Oberfläche führen, die aber erst beim nächsten Gebrauch des Gerätes sichtbar wird.
- Zum Schutz und zur Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes empfehlen wir speziell entwickelte Mittel wie z.B. Ceraclen® oder Vitroclen®. Sie schützen die Kochfläche durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm.

Störfallhilfe

 Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochstellen können nicht gezündet werden/funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt.	Zündkerze reinigen. Gegebenenfalls austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Isolator beschädigt.	Zündkerze austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Zündtransformator oder Schalter defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme).	Zündvorgang wiederholen, gegebenenfalls auch mehrfach.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.
Abschalten einer Kochstelle nicht möglich.	Kochstellenhahn defekt.	Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen.
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Brenner defekt.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

Montage und Installation



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Achtung! Die zum Anschluss der Geräte zugelassene Kategorie kann regional unterschiedlich sein. Im Zweifelsfall ist beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen anzufragen, welche Gaskategorie in Betracht kommt.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Bei Abweichungen muss das Gerät entsprechend umgestellt werden!
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“ (Seite 21).
- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z. B.:
DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1996: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1 (2005): Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)
(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)
Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Anschluss und Inbetriebnahme sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
Unsatzgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden.
Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.
- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.

Einbauvoraussetzungen

Bei Anschlusswerten kleiner 11 kW

Der Aufstellungsraum muss einen Rauminhalt von min. 20 m³ haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.

Bei Anschlusswerten größer 11 kW

Der Aufstellungsraum muss einen Rauminhalt von min. 4 m³ pro kW Nennbelastung haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können und mit einer Abluft-Dunstabzugseinrichtung, die über ein Mindest-Fördervolumen von 15 m³/h pro kW Nennbelastung verfügt, ausgerüstet sein. Entsprechende Zuluftöffnungen aus dem Freien müssen vorhanden sein.



Bei dieser Auslegung kann die Betrachtung des unmittelbaren Verbrennungsluftverbundes herangezogen werden.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist.

Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.

Die Wandabschlussleiste muss aus hitzebeständigem Material bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein. Empfohlen wird eine Kunststoffträgerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.

Die Wand oberhalb der Kochfläche muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

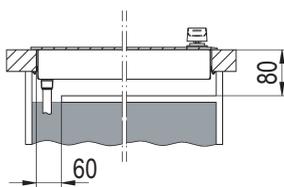
Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65°C über Raumtemperatur einwirken. Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen.

Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

Das ordnungsgemäß eingebaute Kochfeld ist auf der Unterseite durch eine Abdeckung (K-Boden) so zu schützen, dass eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist.

Diese Abdeckung darf nur mit Werkzeug abnehmbar sein.



Gasanschluss

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende einschlägige Vorschriften zu beachten:

DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

TRF 1996: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

SVGW-Gasleitsätze G1 (2005): Gasinstallation (Schweiz)

EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil2 (Schweiz)

(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung unter „Technische Daten“.

Aus dem Gasart-Klebeschild ist ersichtlich, auf welche Gasart die Gas-Kochmulde eingestellt ist.

Eine Umstellung auf eine andere Gasart kann durchgeführt werden und ist in dieser Anleitung unter „Umstellen auf andere Gasart“ erläutert.



Der Gasanschluss muss durch einen zugelassenen Gas-Installateur erfolgen!

Der Gasanschlussstutzen mit 1/2"- Außengewinde (ISO 7) ist so gestaltet, dass der Anschluss entweder fest mit einem Gasabsperrhahn entsprechend DIN 3534 oder unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gas-sicherheits-schlauches in Ausführung M mit Steckdose erfolgt (DIN 3383, Blatt 1).

In der Schweiz ist zum Geräteanschluss die Verwendung von SVGW-zertifizierten Gassicherheits-schläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben.

Der bauseitige Gasanschluss ist vorzugsweise gut zugänglich im benachbarten Nebenschrank vorzusehen.

Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, dass sie während des Betriebes nicht durch Wärme beschädigt werden können und nicht mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente in Berührung kommen.



Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und den Stecker noch nicht in die Steckdose stecken.

Elektro-Anschluss

Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 21.

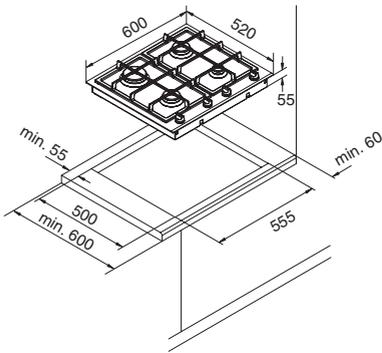
Die Anschlussleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

Einbau

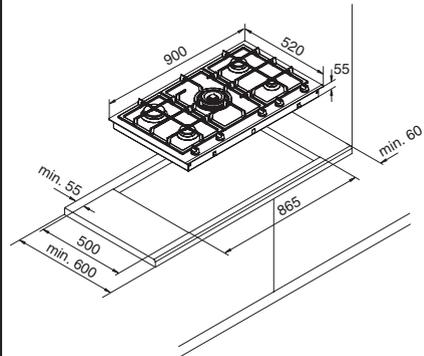
Einbaumaße

Die Arbeitsplattenstärke muss zwischen 30 und 40 mm betragen. Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.

GKS 600 Gas-4

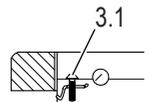


GKS 900 Gas-5



Vorbereitungen zum Einbau

- Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen möglichst exakt mit einem geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse herstellen. Die Schnittkanten sollten danach versiegelt werden damit keine Feuchtigkeit eindringt.



Gerätetyp GKS 600 Gas-4



Zum Schutz der Glaskeramik-Kochfläche beim Transport, wird diese auf dem Kochfeld-Unterteil montiert ausgeliefert. Zur Gerätemontage in der Arbeitsplatte muss die Glaskeramik-Kochfläche deshalb erst abgenommen werden.

- Dazu das Gerät der Verpackung entnehmen und die Druckringe (4.4) mit aufgezo- genen Dichtungen, nach dem Herausdrehen der Befestigungsschrauben, abnehmen.
- Glaskeramik- Kochfläche vorsichtig an geeigneter Stelle ablegen.
- Danach Gerät wie beschrieben einbauen.

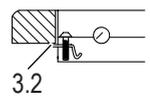
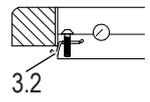


Abbildung 3

Gerätemontage

- Geräteseitigen Gasanschluss gemäß den auf Seiten 13 gemachten Angaben vorbereiten.

- Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- Schrauben (3.1) (siehe Seite 14) aller Spannklammern (3.2) (für 30 mm Arbeitsplatte Spannklammern (3.2) drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.



Ist ein Düsenwechsel für die Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart notwendig, sollte dieser vor der Montage der Glaskeramikplatte erfolgen.

- Glaskeramik-Kochfläche aufnehmen und das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.
- Glaskeramikplatte auf die Arbeitsplatte auflegen.



Die Glaskeramik-Platte muss unbedingt eben aufliegen und im Bereich der Brenneröffnung sorgfältig positioniert werden.

- Druckringe (4.4) mit den aufgezogenen Dichtungen auflegen und Druckring so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.



Der Druckring muss eben aufliegen (nicht verkanten)! Sollten Dichtungen auf der Glaskeramik-Kochfläche haften bleiben, so ist beim Aufziehen auf die Druckringe darauf zu achten, dass die ca. 1,5 cm breite Lippe der Dichtung in die Ausnehmung des Druckringes eingelegt wird.

- Mit den beiliegenden Schrauben den Druckring mit dem Brenner (6.2) (siehe Seite 19) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen.
- Die Brennerköpfe (4.3) aufstecken, Brennerdeckel (4.2) auflegen.
- Topfträger (4.1) auflegen.
- Bedienknebel (4.6) aus der Verpackung nehmen und aufstecken.

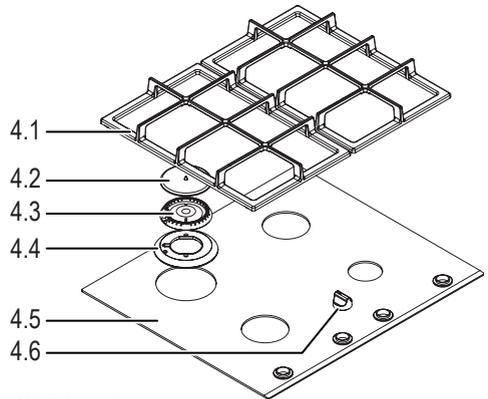


Abbildung 4

Gerätetyp GKS 900 Gas-5



Zum Schutz der Glaskeramik-Kochfläche beim Transport, wird diese auf dem Kochfeld-Unterteil montiert ausgeliefert. Zur Gerätemontage in der Arbeitsplatte muss die Glaskeramik-Kochfläche deshalb erst abgenommen werden.

- Dazu das Gerät der Verpackung entnehmen und die Druckringe (5.10) mit aufgezogenen Dichtungen und den Druckring (5.6) mit der Dichtung (5.7) nach dem Herausdrehen der Befestigungsschrauben, abnehmen.
- Glaskeramik- Kochfläche vorsichtig an geeigneter Stelle ablegen.
- Danach Gerät wie beschrieben einbauen.

Gerätemontage

- Geräteseitigen Gasanschluss gemäß den auf Seiten 13 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- Schrauben (3.1) (siehe Seite 14) aller Spannkammern (3.2) (für 30 mm Arbeitsplatte Spannkammern (3.2) drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.



Ist ein Düsenwechsel für die Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart notwendig, sollte dieser vor der Montage der Glaskeramikplatte erfolgen.

- Eine der Dichtungen (5.7) aus der Verpackung nehmen und auf den Brennerkörper (6.1) (siehe Seite 19) legen.
- Glaskeramik-Kochfläche aufnehmen und das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.
- Glaskeramikplatte auf die Arbeitsplatte auflegen.



Die Glaskeramik-Platte muss unbedingt eben aufliegen und im Bereich der Brenneröffnung sorgfältig positioniert werden.

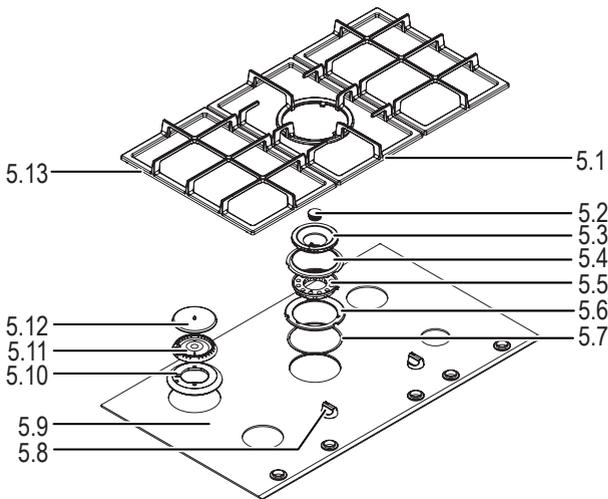


Abbildung 5

Wok-Brenner

- Zweite Dichtung (5.7) mit dem Druckring (5.6) in die Brenneröffnung legen. Druckring so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.



Der Druckring muss eben aufliegen (nicht verkanten)!

- Mit den beiliegenden Schrauben den Druckring mit dem Brenner (6.1) (siehe Seite 19) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen und nacheinander auflegen (siehe Zeichnung), dabei auf erforderliches Einrasten achten.

Normal-, Stark- und Garbrenner

- Druckringe (5.10) mit den aufgezogenen Dichtungen auflegen und Druckringe so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.
-  Die Druckringe müssen eben aufliegen (nicht verkanten)! Sollten Dichtungen auf der Glaskeramik-Kochfläche haften bleiben, so ist beim Aufziehen auf die Druckringe darauf zu achten, dass die ca. 1,5 cm breite Lippe der Dichtung in die Ausnehmung des Druckringes eingelegt wird.
- Mit den beiliegenden Schrauben die Druckringe mit den Brennern (6.2) (siehe Seite 19) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen und nacheinander auflegen (siehe Zeichnung), dabei auf erforderliches Einrasten achten.
- Topfträger (5.1) und (5.13) auflegen.
- Bedienknebel (5.8) aus der Verpackung nehmen und aufstecken.

Alle Typen

Gasanschluss herstellen

- Den Gasanschluss unter Beachtung der Angaben auf Seite 13 herstellen.

Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

- Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels.
Es darf nicht eingeklemmt sein, über den Herd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Gasversorgung:

- Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein.
Schläuche nicht einklemmen!

Inbetriebnahme

- Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
- Den Gasabsperrhahn öffnen, bzw. Stecker des Gassicherheitsschlauchs in die Gas-Steckdose stecken.
-  Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion und Gasdichtheit überprüft werden. Danach ist das Gerät betriebsbereit.
-  Der Installateur muss dem Betreiber die Bedienung des Geräts anhand der Gebrauchsanleitung erklären. Die Gebrauchsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

Umstellen auf andere Gasart

- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3-15,2 kWh/m³ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.
- Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

 Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 22 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.

 Vor dem Wechsel die Gas- und Elektroenergiezufuhr unterbrechen.

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsabläufe beziehen sich exakt auf den Typ GKS 900 Gas-5.

Da die Module dieses Kochfeldes mit dem Aufbau der übrigen Typen vergleichbar sind, wird auf eine weitere, nach Typen differenzierte Beschreibung der Arbeitsabläufe zur Gasartumstellung verzichtet.

- Bedienknebel abziehen.
- Die Topfträger, Brennerdeckel und -köpfe abnehmen.
- Anschließend die Schrauben herausdrehen, mit denen die Druckringe an die Brennerkörper geschraubt sind.
- Nehmen Sie die Druckringe mit Dichtungen ab (siehe Abb. auf Seite 16).
- Heben Sie die Glaskeramikplatte ab.

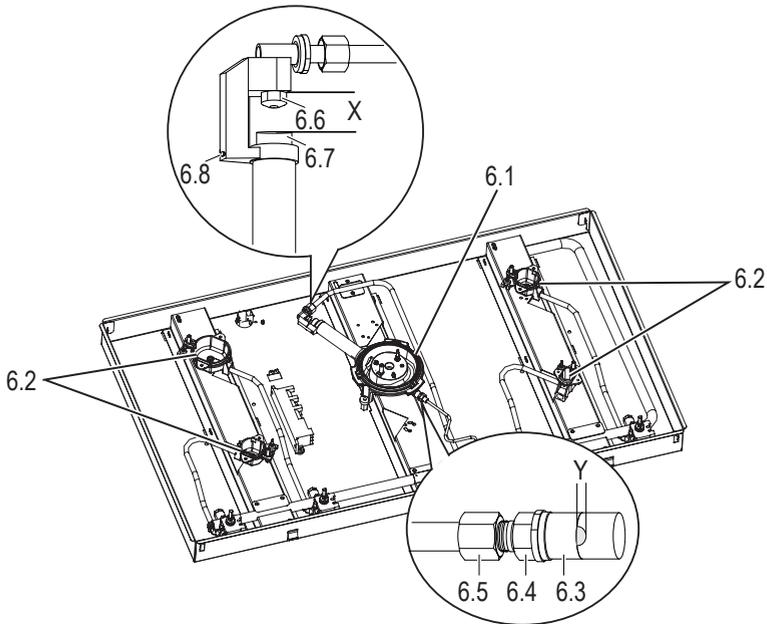


Abbildung 6

Wechsel der Gasdüsen

Wechsel der Hauptgasdüsen

Normal-, Stark- und Garbrenner

- Wechseln Sie die Hauptgasdüsen in den Brennerunterteilen (6.2) mit einem Steckschlüssel.

Wok-Brenner, Außenkreis

- Lösen Sie die Arretierschraube (6.8) und schieben Sie den MS Injektor (6.7) soweit in das Mischrohr bis die Außenringdüse (6.6) zugänglich ist.
- Wechseln Sie die Außenringdüse.
- Verschieben Sie den MS Injektor, bis sich der Abstand (X) aus der nachstehenden Tabelle ergibt. Ziehen Sie die Arretierschraube (6.8) wieder an.
- Prüfen Sie nach dem Düsentausch die Gasdichtheit.

Gasart, Drücke	Außenbrenner X	Innenbrenner Y
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	6 mm	3/4 offen (◯)
Erdgas LL	6 mm	1/2 offen (◐)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	11 mm	voll offen (○)

Wok-Brenner, Innenkreis

- Lösen Sie die Verschraubung (6.5) (siehe Seite 19) und drehen Sie den Düsenhalter (6.4) (siehe Seite 19) heraus.
- Tauschen Sie die Innenringdüse (7.1) aus.
- Schrauben Sie den Düsenhalter wieder ein und verbinden Sie ihn mit der Zuleitung.
- Stellen Sie die Schiebehülse (6.3) (siehe Seite 19) anhand obiger Tabelle (Y) ein.

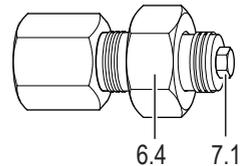


Abbildung 7

Einstellung der Minimal-Stellung

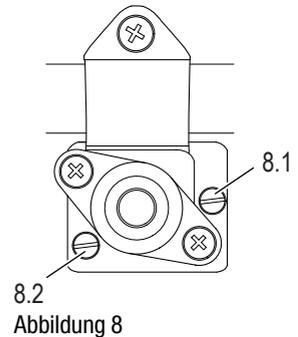


Die Einstellung der Minimalstellung der Brenner muss bei abgenommener Glaskeramikplatte erfolgen! Wegen der danach vorhandenen Zugänglichkeit der elektrischen Verdrahtung darf das Gerät nicht wieder an das Stromnetz angeschlossen werden! Zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz oder einem Gaszünder.

- Stellen Sie die Gaszufuhr wieder her.

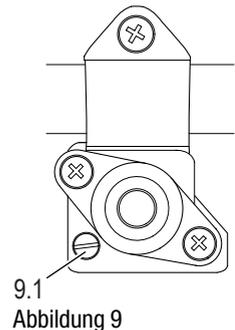
Wok-Brenner

- Legen Sie die Brennerringe und -deckel des Wok-Brenners auf. Achten Sie auf die richtige Positionierung!
- Drehen Sie den Schalter zur Seite oder entfernen Sie den Sicherungsring und nehmen Sie die MS-Scheibe, die Feder und den Schalter ab.
- Schrauben Sie die Kleinstelldüsen (8.2) und (8.1) heraus und drehen Sie die neuen Kleinstelldüsen bis zum Anschlag hinein. Die Düse mit dem größeren Durchmesser muss in Position (8.2) eingeschraubt werden.
- Zünden Sie den Kochstellenbrenner und drehen Sie den Knebel auf die Position „Außenkreis Kleinbrand“ (Seite 6, Pos. 3).
- Versichern Sie sich, dass die Flammen nicht verlöschen, wenn der Knebel schnell von Maximalstellung zur Position (Seite 6, Pos. 3) gedreht wird. Sollte dies der Fall sein kann die Kleinstelldüse (8.2) minimal nach links zurückgedreht werden.
- Drehen Sie den Knebel auf die Position „Innenkreis Kleinbrand“ (Seite 6, Pos. 5).
- Versichern Sie sich, dass die Flammen nicht verlöschen, wenn der Knebel schnell von Maximalstellung zur Position (Seite 6, Pos. 5) gedreht wird. Sollte dies der Fall sein kann die Kleinstelldüse (8.1) minimal nach links zurückgedreht werden.
- Nehmen Sie die Brennerringe und -deckel des Wok-Brenners wieder ab.
- Drehen Sie den Schalter wieder zurück bzw. stecken Sie den Schalter, die Feder und die MS-Scheibe wieder auf und sichern Sie die Bauteile mit dem Sicherungsring.
- Führen Sie eine Funktionsprüfung durch.



Normal-, Stark- und Garbrenner

- Drehen Sie den Schalter zur Seite oder entfernen Sie den Sicherungsring und nehmen Sie die MS-Scheibe, die Feder und den Schalter ab.
- Schrauben Sie die Kleinstelldüse (9.1) heraus und drehen Sie die neue Kleinstelldüse bis zum Anschlag hinein.
- Drehen Sie den Schalter wieder zurück bzw. stecken Sie den Schalter, die Feder und den Messingring wieder auf und sichern Sie die Bauteile mit dem Sicherungsring.
- Montieren Sie das Kochfeld wieder. Gehen Sie dabei wie im Kapitel „Gerätemontage“ (Seite 14 bis 17) beschrieben vor.
- Führen Sie eine Funktionsprüfung durch.



Technische Daten

Leistung, Verbrauch und Gerätemaße

	GKS 600 Gas-4	GKS 900 Gas-5
Brennerleistung bezogen auf H _S (H _I)		
Starkbrenner	1 x 3,0 (2,7) kW	1 x 3,0 (2,7) kW
Normalbrenner	2 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW
Garbrenner	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW
Wok-Brenner		1 x 5,9 (5,30) kW
Anschlusswerte		
Gas (Flüssiggas)	7,3 kW	13,2 kW
Flüssiggas	530 g/h	958 g/h
Elektro gesamt	2 W	2 W
Gerätemaße/mm		
Kochfeld B x T x H	600 x 520 x 55	900 x 520 x 55
Ausschnitt B x T	555 x 500	865 x 500
Geräteklasse	3	3
Produkt-Identnummer CE0085	BQ0415	BQ0415
SVGW-Nr.		

Die Leistungsangaben beziehen sich auf den Brennwert und sind errechnet mit den Prüfgasen Erdgas G20 (Methan) und Flüssiggas G30 (Butan).

Die Geräte sind nach VDE- und DVGW-Richtlinien sowie der EG-Gasgeräte-Richtlinie (90/396/EWG) und EN 30 geprüft.

Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	II ₂ ELL3B/P	E (G20) 20 mbar LL (G25) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Österreich (AT)	II ₂ H3B/P	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Schweiz (CH)	II ₂ H3B/P	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar

Düsendurchmesser

Gasart, Drücke	∅ Düsen für Brenner (Durchmesser der Kleinsteldüsen)		
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,29 mm (0,60)	0,97 mm (0,50)	0,77 mm (0,45)
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	1,40 mm (0,60)	1,05 mm (0,50)	0,83 mm (0,45)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	0,79 mm (0,30)	0,57 mm (0,25)	0,46 mm (0,22)

Gasart, Drücke	∅ Düsen für Brenner/mm (Einstellung Kleinbrand)	
	Wok-Brenner	
	Außenring	Innenring
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,75 (0,74)	Y (0,40)
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	2,00 (0,88)	P (0,45)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	1,00 (0,46)	C (0,23)

Einstellungen (G20, 2H, 2E, 20 mbar)

Alle mit (G20, 2H, 2E, 20 mbar) gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 - 15,2 kWh/m³ (bezogen auf 15 °C, 1013 mbar) ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.



Nur über den Kundendienst bezogene Spezialdüsen verwenden! Die Werte der Tabelle sind in die Düsen eingeprägt! Die Verwendung größerer als für den Gasanschlussdruck zugelassener Düsen führt zur Zerstörung des Gerätes und zu Gesundheitsschäden beim Benutzer (CO-Emission)!

Die Düsen sind in der Einheit 1/100 mm gekennzeichnet.

Gasanschlusswerte

Gasart, Drücke	Gasdurchfluss			
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner	Wok-Brenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	286 l/h	157 l/h	95 l/h	562 l/h
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	332 l/h	183 l/h	111 l/h	654 l/h
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	218 g/h	120 g/h	73 g/h	428 g/h

Tabelle Nennbelastung

Gasart, Drücke	Nennbelastung bezogen auf H ₅ (H ₁) je Brenner / kW			
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner	Wok-Brenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	3 (2,7)	1,65 (1,49)	1,0 (0,9)	5,9(5,3)
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	3 (2,7)	1,65 (1,49)	1,0 (0,9)	5,9(5,3)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	3 (2,7)	1,65 (1,49)	1,0 (0,9)	5,9(5,3)

