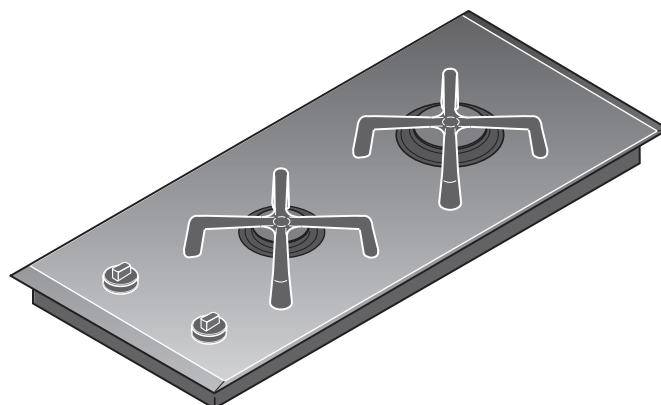


D

GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

- (GB) INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**
- (F) INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**
- (E) INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**
- (P) MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**
- (GR) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**
- (PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU**
- (HU) HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

- (D) Einbau-Gas-Glaskeramik-Kochfeld mit Knebeln**
- (GB) Built-in gas-glass ceramic hob with switches**
- (F) Plaque de cuisson encastrable au gaz en vitrocérame avec manettes**
- (E) Encimera incorporada de vitrocerámica a gas con reguladores**
- (P) Placa a gás vitrocerâmica de integrar com comandos**
- (GR) Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος με αέριο και διακόπτες**
- (PL) Kuchenka gazowa ze szkła i ceramiki z pokrętłami**
- (HU) Beépített g z-üvegker mia főzőlap kapcsolókkal**



GKS 290 Gas
GKS 300 Gas

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	3
Worauf Sie achten müssen	3
Geräteabbildung.....	4
Gebrauch der Kochstellen	4
Hinweise zum Gebrauch	4
Wichtige Hinweise	5
Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner	5
Reinigung und Pflege	6
Kochstellen	6
Was tun bei Problemen	6
Glaskeramik.....	6
Montageanweisung	7
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	7
Werkseitige Einstellung	7
Wichtige Hinweise für den Installateur	7
Elektroanschluß.....	7
Einbau	8
Gasanschluß	9
Inbetriebnahme.....	9
Umstellen auf eine andere Gasart.....	9
Technische Daten	10
Tabelle Düsenkennzeichen	10

Sicherheitshinweise



- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur oder dem Technischen Kundendienst angeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, dass die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlussbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel „Montageanweisung“.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Explosions-, Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Fachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten, oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. Dunstabzugshaube) vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe erforderlich machen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang. Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Gerät fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Gerät arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten sowie die Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Wegen Brandgefahr keine brennbaren Gegenstände in die Nähe der Kochstellen legen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Die Kochstellen nicht zur Raumheizung verwenden und nicht mit leerem Geschirr betreiben.
- Achten Sie auf den exakten Sitz der Brennerteile, denn schiefe aufliegende Teile erschweren das Zünden und das Flammenbild ist ungleichmäßig. Bei Verwendung von großem Geschirr muss ein Mindestabstand von 50 mm zur brennbaren Arbeitsplatte eingehalten werden. Die heißen Abgase strömen unter den Topfböden nach außen und könnten die Arbeitsplatte beschädigen.
- In Betrieb befindliche Kochstellen sollten stets durch Töpfe oder Pfannen abgedeckt werden, falls eine Dunstabzugshaube vorhanden ist. Durch die starke Hitze könnten Teile der Haube beschädigt werden, oder Fettrückstände im Filter könnten sich entzünden.

Worauf Sie achten müssen

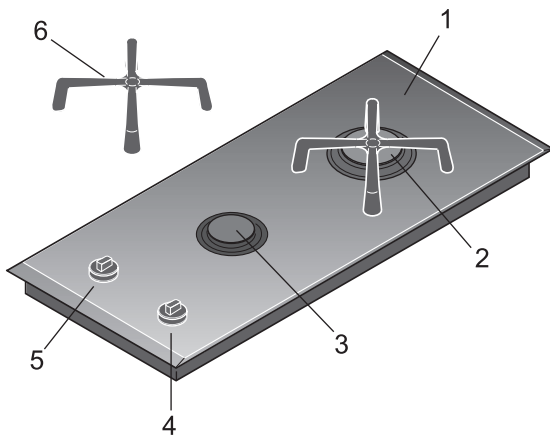
Bei Störungen im Gasbereich bzw. wenn Sie Gas im Raum riechen, dann sollen Sie sofort:

- den Gashahn der Zuleitung schließen bzw. die Gasflasche zudrehen
- alle Flammen und Rauchwaren löschen
- keine elektrischen Geräte (auch kein Licht) einschalten
- den Raum gründlich lüften - Fenster öffnen
- den Technischen-Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

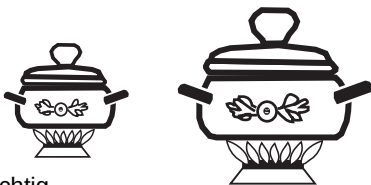
Die Gaskochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt. Das eingebaute Kochfeld darf nur zum haushalts-üblichen Zubereiten von Speisen verwendet werden. Es darf nicht zweckentfremdet werden.

Geräteabbildung



- 1 Glaskeramik
- 2 Starkbrenner
- 3 Normalbrenner
- 4 Knebel vordere Kochstelle
- 5 Knebel hintere Kochstelle
- 6 Topfträger

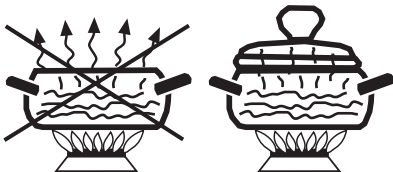
Gebrauch der Kochstellen



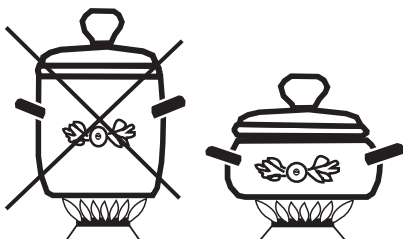
Richtig
Kleine Töpfe - kleine Kochstelle
Große Töpfe - große Kochstelle



Flammenspitzen sollen nicht über den Topfrand hinausragen



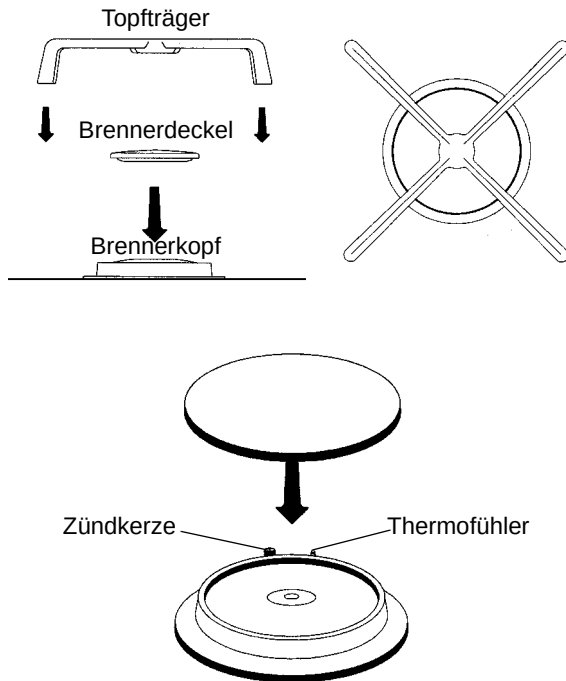
Durch das Kochen mit geschlossenem Topf ist der Wärmeverlust geringer



Breite, flache Töpfe sind geeigneter als schmale, hohe Töpfe. Sie lassen sich schneller aufheizen.

Hinweise zum Gebrauch

- Der äußere Teil der Gasflamme ist viel heißer als der Flammenkern. Deshalb sollten die Flammenspitzen den Topfboden berühren und nicht über ihn hinausragen. Die hinausragenden Flammenspitzen geben nämlich Wärme an die Luft ab.
- Den Starkbrenner für das schnelle Erhitzen größerer Mengen wie z.B. Wasser verwenden. Der Normalbrenner ist für durchschnittliche Kochgutmengen (Gemüse, Reis, Kartoffeln...) vorgesehen.
- Stellen Sie das Geschirr in die Mitte der Kochstellen auf den Topfträger.
- Dünnwandige Topfböden geben die Wärme schneller an die Speisen ab als dickwandige. Da die Wärme nicht gleichmäßig verteilt ist, besteht die Gefahr, dass Speisen örtlich überhitzt werden. Deshalb sollte öfters umgerührt werden.
- Dickwandige Topfböden mindern die Gefahr der örtlichen Überhitzung, da im Topfboden ein ausreichend guter Wärmeausgleich stattfinden kann.
- Verwenden Sie Töpfe mit gut schließendem Deckel. Dadurch entweicht weniger Wasserdampf und Sie sparen deutlich Energie. Nach dem Ankochen zum Weitergaren des Kochgutes die Gasflamme auf die kleinste Stufe stellen. Die Verwendung eines Schnellkochtopfes kann ebenfalls deutlich Energie sparen, da das Gargut bei höherer Temperatur gegart wird und damit schneller fertig ist.



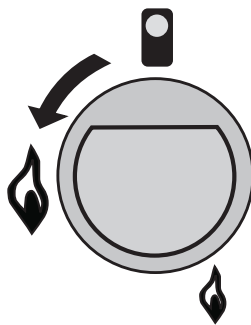
Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- Zum Ankochen/Anbraten zunächst mit großer Flamme beginnen. Zum Fortkochen auf kleinere Flamme zurückstellen.
- Achten Sie bei der Verwendung von Schnellkochtöpfen darauf, dass sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten kann der Topfboden durch Überhitzung beschädigt werden.
- Die Kochstellenbrenner sind thermoelektrisch gesichert, so dass beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- Die Brennerdeckel stets exakt auf den Brennerkopf auflegen. Beim Auflegen darauf achten, dass der Brennerdeckel wieder in die dafür vorgesehenen Nocken einrastet. Die Schlitze am Brennerkopf müssen stets frei sein.
- Den Koch-/Brattopf auf den Topfträger der Kochstelle setzen.

Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner

Das Zünden der Brennstellen erfolgt mittels einer bei jeder Brennstelle eingebauten elektrischen Zündkerze.

- Zum Anzünden den entsprechenden Kochstellenknebel ganz eindrücken und auf Vollbrand 🔥 drehen. Der Funke setzt ein und entzündet das ausströmende Gas durch die Zündkerze.
- Nach erfolgter Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt halten, bis ausreichende Erwärmung der Thermofühler stattgefunden hat und die Flamme standfest bleibt.
- Danach kann die Flammengröße zwischen Vollbrand 🔥 und Kleinbrand 🔥 reguliert werden. Außerhalb dieses Bereichs ist die Flamme nicht standfest.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen. Zum Ausschalten des Brenners den Knebel nach rechts auf Position 🔌 (Aus) drehen.



Aus	🔌
Vollbrand	🔥
Kleinbrand	🔥

Die elektrische Funkenzündung funktioniert nur, wenn der Stecker an das Netz angeschlossen ist.

Wenn der Strom ausfällt ist oder die Zündkerzen feucht sind, kann das ausströmende Gas auch durch ein Streichholz oder einen Gaszünder entzündet werden. Dann erfolgt das Anzünden am Brennerkopfbrand.

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder harte Gegenstände verwenden.

Kochstellen

- Eingebrennte Speisereste nicht abkratzen, sondern mit feuchtem Tuch aufweichen bzw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz entfernen.
- Zur Reinigung des Topfträgers, des Gas-Kochfeldes sowie der Kochstellen-Brennerteile heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwenden.
- Den Thermofühler und die Zündkerze mit einer weichen Bürste reinigen.
- Brennerdeckel reinigen. Besonders darauf achten, dass die Schlitze des Brennerdeckels frei sind.
- Die trockenen Teile wieder exakt auflegen.
- Die Brennerdeckel sind schwarz lackiert. Aufgrund der hohen Wärmebelastung lassen sich geringe Farbveränderungen der Brennerteile auf Dauer nicht vermeiden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Glaskeramik

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit warmer Spüllauge. Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Fläche gut trockenreiben.

Wasserflecken, die durch überkochendes Wasser entstanden sind, sollten Sie mit Essig bzw. Zitrone oder kalklösenden Mitteln beseitigen.

Starke Verschmutzungen

Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Den Reiniger unverdünnt mit einem Haushaltspapiertuch auftragen und verreiben. Lassen Sie das Mittel einwirken, wischen Sie es dann mit kaltem Wasser vollständig ab, und reiben Sie das Kochfeld trocken.

Hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen können Sie am besten mit einem Glasschaber entfernen.

Vorsicht bei Handhabung - Verletzungsgefahr.

Was tun bei Problemen?

- Reparaturen dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Explosions-, Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen.
- Bitte beachten: Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selbst beheben können.

Brennen die Kochstellenbrenner nach dem Einbau ungleichmäßig?

Falsche Bestückung der Düsen. Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen.

Verändert sich das Flammenbild der Kochstellenbrenner plötzlich ?

Brennerteile falsch aufgelegt. Die Brennerteile richtig auflegen.

Erlischt die Flamme nach dem Zünden der Brenner und Loslassen der Knebel ?

- Der Knebel wurde nicht lange genug gedrückt. Die Thermosicherung spricht an und sperrt die Gaszufuhr. Knebel länger gedrückt halten.
- Knebel zu leicht eingedrückt. Kräftiger auf den Knebel drücken.
- Thermofühler wird zu wenig erwärmt. Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen.

Bei Störungen im Gasbereich bzw. wenn Sie Gas im Raum riechen, dann sollen Sie sofort:

- den Gashahn der Zuleitung schließen bzw. die Gasflasche zudrehen
- alle Flammen und Rauchwaren löschen
- keine elektrischen Geräte (auch kein Licht) einschalten
- den Raum gründlich lüften - Fenster öffnen
- den Technischen-Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mind. 100 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes ist mit wärmefestem Material zu verkleiden. Aus arbeitstechnischen Erfordernissen jedoch sollte der Abstand mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Gas-Kochstellen und Dunstabzugshaube muss mindestens 65 cm betragen, falls in der Anleitung der Dunstabzugshaube keine größeren Abstände vorgegeben sind.
- Unter dem Gaskochfeld muss mit einem Mindestabstand von 100 mm ein Zwischenboden angebracht werden. Dieser muss herausnehmbar sein, um einen leichten Zugang für den Fachmann zu ermöglichen.
Befindet sich unter dem Gaskochfeld z.B. ein Backofen, dann ist ein Zwischenboden nicht erforderlich.
- Soll das Kochfeld über einen Einbaubackofen eingebaut werden, so muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgerüstet sein. Ein Zwischenboden ist in diesem Fall nicht notwendig.
- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder über dem Feld angeordnet bzw. gelegt werden.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Werkseitige Einstellung

- Das Gas-Kochfeld ist DIN-DVGW-geprüft und registriert.
- Das Gas-Kochfeld wird in der gewünschten Gaseinstellung versiegelt geliefert und mit entsprechenden Aufklebeschild gekennzeichnet.
- Die Gasbrenner sind thermoelektrisch gesichert; dadurch wird beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt.
- Die Angaben sind auf dem Typschild des Gerätes enthalten. Das Typschild befindet sich am Geräteboden.
- Die Wärmebelastung und der Gasdurchgang der einzelnen Brenner ist den Technischen Daten zu entnehmen.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Düsentausch erforderlich.
- Eingestellte bzw. ausgetauschte Teile müssen erneut versiegelt werden.

Wichtige Hinweise für den Installateur

Der Anschluss des Gerätes darf nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt werden.

Dabei müssen die DVGW/ÖVGW Bestimmungen, die technischen Regeln der Landesbauordnungen, die Richtlinien und Bestimmungen der Gasversorgungsunternehmen beachtet werden:

DVGW, Arbeitsblatt G600 DVGW-TRGI, 1986 - Technische Regeln für die Gasinstallation, TRF 1988 - Technische Regeln für Flüssiggas.

- Vor Anschluss des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die momentane Einstellung für Gasart und -druck ist auf einem Hinweisschild in der Nähe des Anschlussstutzens angegeben.
- Der Gasanschluss muss eine Absperrvorrichtung haben, die zugänglich ist.
- Vor jedem Eingriff muss die Gaszufuhr gesperrt und das Gerät spannungslos geschaltet werden.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Steckdose ist zweckmäßigerweise im Unterschrank, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes anzubringen.
- Die Netzanschlussleitung darf nicht an der Unterseite des Feldes anliegen, weil sie bei Betrieb heiß wird.
- Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Die vorhandene Netzanschlussleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muss vorschriftsmäßig installiert und abgesichert sein.
- Eine Leitungsverlängerung oder ein Festanschluss darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur oder vom Technischen Kundendienst ausgeführt werden.

Reparaturen an den stromführenden Teilen des Geräts dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störfall wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst.

Einbau

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen. Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können. Bei Einbau des Kochfelds in eine Arbeitsplatte mit einem keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln), ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien, wie wärmebeständiger Silikon-Kautschuk (nicht im Lieferumfang) vorzunehmen.

Arbeitsplattenausschnitt

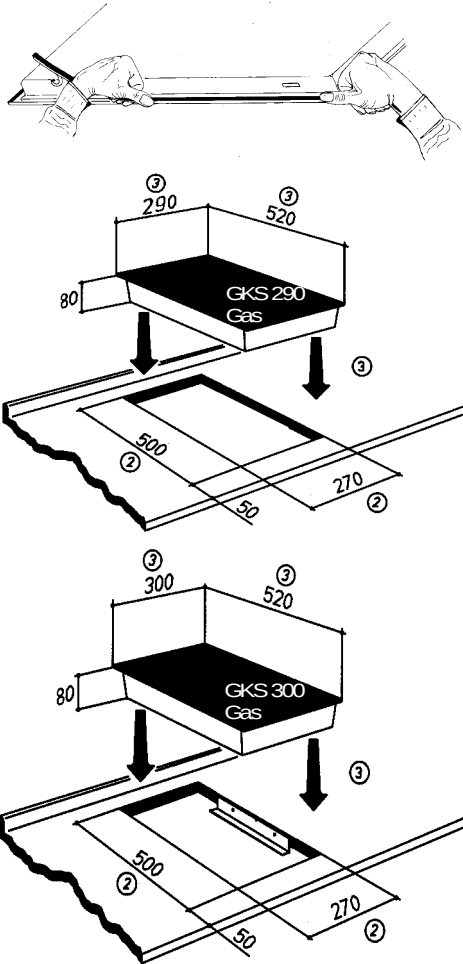
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Rückwand sollte nach Möglichkeit offen sein. Der Zwischenboden muss hinten links eine Öffnung von ca. 10 x 10 cm zur Durchführung des Netzkabels und des Gas-Anschlusschlauches aufweisen.

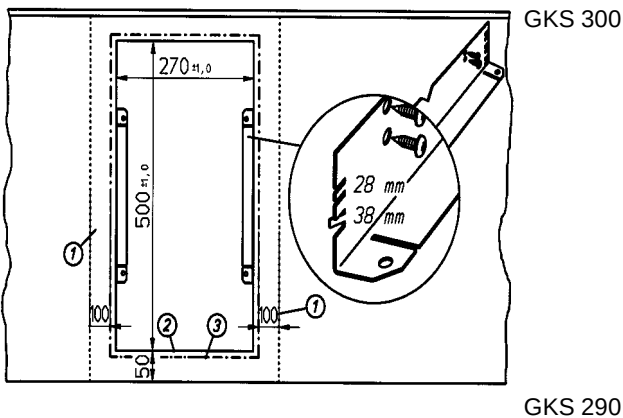
Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

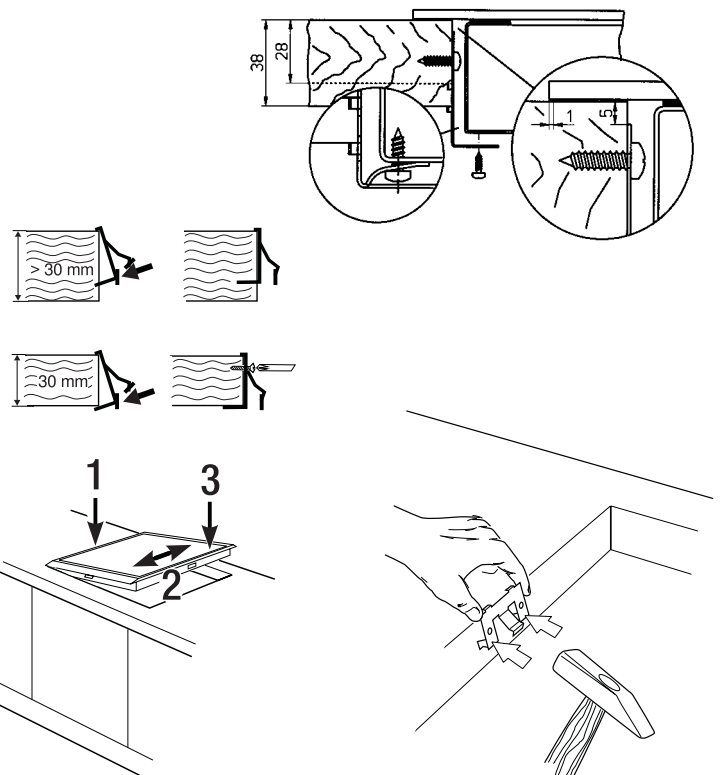
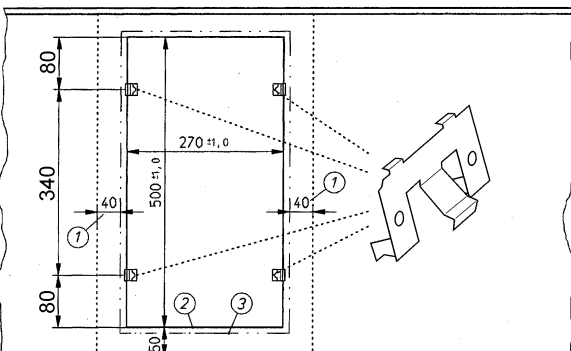
- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmass
- ③ Kochfeldaußenmaß



Maße in mm



GKS 290





Der Gassanschluss sowie das Umstellen auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Installateur vorgenommen werden

Gasanschluss

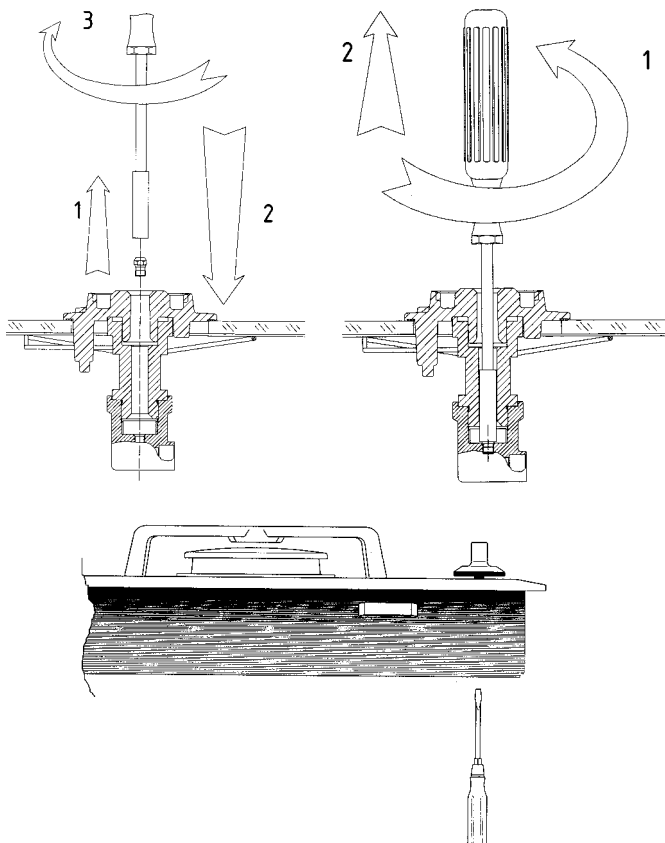
Das Gaskochfeld ist mit einem Gasanschlusssutzen (1/2" Außengewinde) ausgestattet.

Der Anschluss muss eine Absperrvorrichtung haben, die zugänglich ist. Empfehlenswert ist eine Sicherheitsgassteckdose. Diese sollte rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches angebracht werden.

Der Anschluss kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gas-Sicherheitsschlauches mit Steckdose nach DIN 3383, Blatt 1 erfolgen.

Bei Verwendung einer Sicherheitsschlauchleitung darauf achten, dass sie nicht durch heiße Zonen geleitet wird. Die Schlauchleitung muss frei verlegt sein und darf nicht mit einem beweglichen Teil des Einbauelementes (z.B. Schublade) in Berührung kommen.

- Der Gas-Sicherheitsschlauch wird direkt auf den Gasanschlusssutzen (1/2" Außengewinde) „gasdicht“ aufgeschraubt.
- Nach dem Anschluss des Feldes die Anschlussverbindung einer Dichtheitsprüfung unterziehen.



Inbetriebnahme

Jeden Kochstellenbrenner zünden und Brennstabilität der Groß- und Kleinstellung prüfen. Die Nennbelastung der Groß- und Kleinstellung ist in den Technischen Daten angegeben.

Einweisung Benutzer

Nach dem Überprüfen den Benutzer anweisen, die Funktionen und die Bedienung erklären sowie die Gebrauchsanleitung übergeben. Besonders darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, eine erneute Funktionskontrolle bedingen. Den Benutzer darauf hinweisen, dass jegliche Änderungen an der Gasinstallation und an dem Gaskochfeld nur durch einen Fachmann durchgeführt werden dürfen!

Umstellen auf eine andere Gasart

Beim Umstellen auf eine andere Gasart müssen die Haupt- und Bypassdüsen aller Brenner gewechselt werden. Die neuen Düsen entsprechend der Gasart laut nachfolgenden Tabellen einschrauben.

1. Das Gas-Kochfeld stromlos machen.
2. Die Topfträger und Brennerdeckel abnehmen.
3. Mit speziellem Steckschlüssel (SW 5,5) die Hauptdüsen durch die Brenner heraus- und neue Düsen wieder hineindrehen. (Siehe Abbildung)
4. Die Bypassdüsen (Kleinstellung) befinden sich in den Kochbrennerhähnen und können nach Entfernen des Gerätebodens mit einem Schraubendreher gewechselt werden.
5. Beim Auflegen der Brennerdeckel ist darauf zu achten, dass diese wieder in die dafür vorgesehenen Nocken einrasten.

Nach dem Umstellen:

- Das dem Düsensatz beiliegende Zusatzschild neben das Typschild kleben.
- Das Gas-Kochfeld auf Dichtheit prüfen.
- Das Brennverhalten kontrollieren: Den Gasabsperrhahn öffnen und nacheinander die Kochstellen zünden. In der Kleinstellung darf die Gasflamme nicht verlöschen, auch nicht, wenn der Kochstellenregler rasch von der Groß- auf die Kleinstellung gedreht wird. In der Großstellung muss die Gasflamme straff und entleuchtet brennen.

Tabelle Düsenkennzeichen			DE-Cat	II2ELL3B/P		
	Großstellung			Kleinstellung		
Brenner	Erdgas E 20 mbar	Erdgas E 20 mbar	Flüssiggas 50 mbar	Erdgas E 20 mbar	Erdgas E 20 mbar	Flüssiggas 50 mbar
A vorne	105	117	62	48	52	26
B hinten	132	145	74	58	62	34

Tabelle Düsenkennzeichen			AT-Cat	II2H3B/P		
	Großstellung			Kleinstellung		
Brenner	Erdgas E 20 mbar	—	Flüssiggas 50 mbar	Erdgas E 20 mbar	—	Flüssiggas 50 mbar
A vorne	105	—	62	48	—	26
B hinten	132	—	74	58	—	34

Abmessungen

Kochfeld GKS 290 Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	80 x 290 x 520
Kochfeld GKS 300 Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	80 x 300 x 520
Einbaumaße Breite/ Tiefe	mm	270 x 500

Nennbelastung bei allen Gasarten

Groß-Stellung:

Starkbrenner hinten	W	2800
Normalbrenner vorne	W	1900

Kleinstellung:

Starkbrenner hinten	W	560
Normalbrenner vorne	W	380
Gesamt-Nennwärmebelastung	W	4700
Gesamt-Anschlusswert Flüssiggas	g/h	342
Gasanschluss (Gewinde)		R 1/2"

Nennndruck

Erdgas	mbar	20
Flüssiggas	mbar	30/ 50

Elektrischer Anschluss

Netzspannung	230V~ , 50 Hz
--------------	---------------

Geräteklasse 2/1

Bestimmungsländer: DE, AT

Kategorie für DE: II2ELL3B/P

Kategorie für AT: II2H3B/P

Dieses Gerät entspricht folgenden E.E.C Vorschriften:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMC Richtlinie);
- **90/396** (Gas-Richtlinie);
- **93/68** (Allgemeine Anweisung) und nachfolgenden Änderungen.

