

75580G-M



Notice d'utilisation
Gebrauchsanweisung

Table de cuisson
Kochmulde

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	4
Description de l'appareil	7
Utilisation de votre table de cuisson	8
Conseils d'utilisation	10
Entretien et nettoyage	11
Service après vente	22

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques	13
Installation	15
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé	17
Encastrement	19
Possibilités d'encastrement	21

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes :

- **2006/95** (Basse Tension) ;
- **90/396** (Appareil Gaz)
- **2004/108** (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

FABRICANT :

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 Porcia (PN) - ITALIE

Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

Français

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- N'utilisez jamais votre table à vide (sans récipient dessus).
- **Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt ■ lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Ne conservez pas à proximité de l'appareil des produits inflammables sensibles aux températures (exemples: produits de nettoyage, bombe aérosols,...)
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas commandes.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de

friture dans l'huile ou la graisse.


- Evitez tout courant d'air. Si un brûleur ne présente pas une flamme régulière, nettoyez-le soigneusement. Si l'inconvénient subsiste, faites appel au service après-vente.
- L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation : vous prolongerez ainsi sa durée de vie et vous éviterez un mauvais fonctionnement des brûleurs et des bougies d'allumage.
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc.).
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- La table de cuisson ne doit pas être utilisée pour entreposer quoi que ce soit.
- Des feuilles d'aluminium et des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes.
- Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre et d'endommager irrémédiablement le verre (matières plastiques, feuilles d'aluminium, sucre et produits sucrés).
- Si cela se produisait, intervenez immédiatement pendant que la surface vitrocéramique est encore chaude. Utilisez un racloir spécial en protégeant vos mains.
- Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- **Attention! Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation et faites appel au service après-vente.**
- **Pour tables de cuisson en verre:** l'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor. C'est pourquoi il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES EN VERRE. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec votre appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter les diamètres

indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non-respect de cette préconisation entraînerait la surchauffe de la table en verre et sa rupture.

Installation


- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans une pièce correctement aérée : une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie de distribution du gaz de votre région.
- Cette table est conçue pour fonctionner en 230 V monophasé. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction des foyers.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

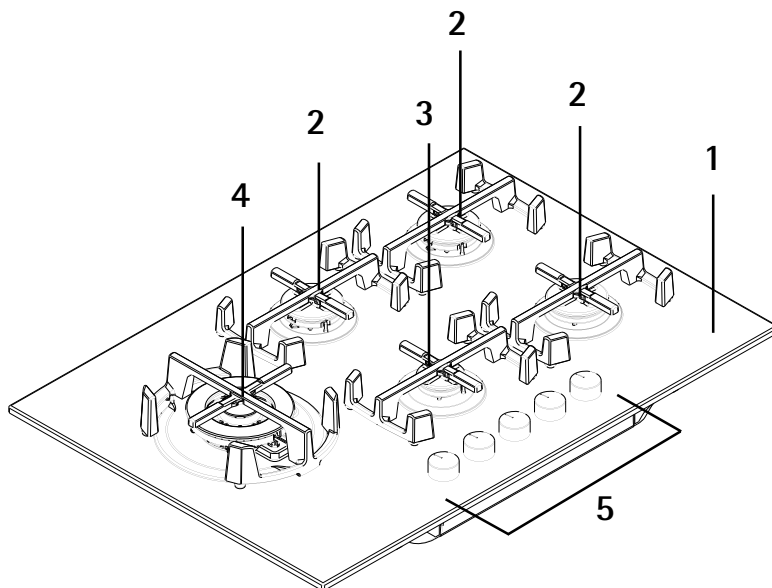
En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimales. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Description de l'appareil




1. Plan de travail
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur auxiliaire
4. Brûleur triple couronne
5. Manette de commande des brûleurs


Utilisation de votre table de cuisson

Les commandes


Les manettes qui commandent les brûleurs sont dotées de 3 positions principales d'utilisation :

■ = position arrêt

 = débit maximum


 = débit minimum

Chaque brûleur **est équipé d'une sécurité thermocouple**, qui coupe l'arrivée de gaz si la flamme s'éteint accidentellement (débordement, courant d'air, etc.).

 Ces modèles sont équipés de robinets progressifs, qui permettent un meilleur réglage de la flamme.

L'allumage des brûleurs

 **Pour allumer un brûleur**

1. Appuyez sur la commande du brûleur choisi, et tournez-la vers la gauche jusqu'au repère de débit maximum ().


Maintenez la commande enfoncée, pendant **5 secondes** environ après l'apparition de la flamme pour activer la sécurité thermocouple. En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Pour cela, présentez une flamme au brûleur.


2. Placez le récipient sur le brûleur.
3. Réglez le débit selon les nécessités de votre préparation, en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond.
4. Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération en maintenant la commande enfoncée 15 secondes maximum. Si, après plusieurs tentatives, le brû-


leur ne s'allume pas, vérifiez que le chapeau (Fig. 1 - lett. **A**) et la couronne (Fig. 1- lett. **B**) du brûleur soient placé correctement.


Pour éteindre les brûleurs

Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt (■).

 Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

 Ne maintenez pas la manette de commande pressée plus de 15 secondes.

 Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur la position "arrêt". Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

 Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position "arrêt" et attendez au moins **1 minute** avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

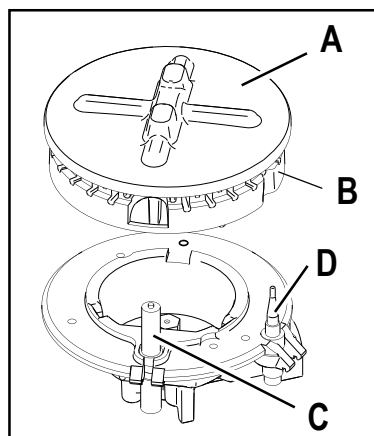
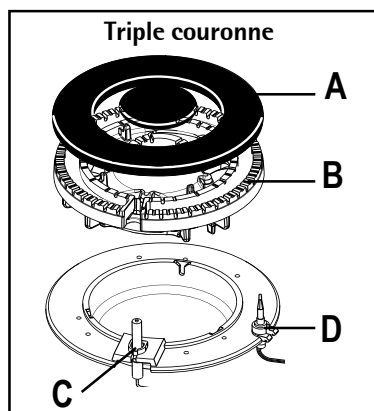



Fig. 1



- A - Chapeau
- B - Couronne
- C - Bougie d'allumage
- D - Sécurité thermocouple

Conseils d'utilisation

 Avant la première utilisation de votre appareil, retirez toutes les étiquettes publicitaires et le autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur le plan de cuisson.

Les brûleurs

Afin d'obtenir un rendement maximum de chaque brûleur, utilisez des récipients adaptés au diamètre des brûleurs.

Brûleur triple couronne

diamètre du récipient 18 - 28 cm

Brûleur semi - rapide central / arrière

diamètre du récipient 12 - 24 cm

Brûleur semi - rapide droit / avant

diamètre du récipient 12 - 22 cm

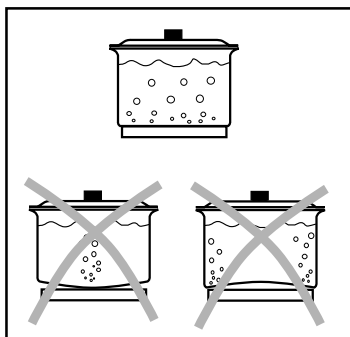
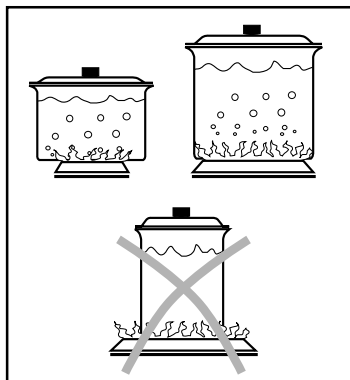
Brûleur semi - rapide droit / arrière

diamètre du récipient 12 - 24 cm

Brûleur auxiliaire

diamètre du récipient 8-18 cm

- Ne placez un récipient sur un brûleur qu'après avoir allumé celui-ci.
- N'utilisez que des récipients creux.
- Assurez-vous que la flamme ne déborde pas du fond du récipient.
- Si vous devez utiliser des récipients dont le diamètre est important, nous vous recommandons d'effectuer vos cuissons sur le brûleur avant gauche, afin d'éviter la détérioration des manettes de commandes.
- **Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous faites des fritures : l'huile ou la graisse peuvent facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**
- Si la flamme d'un brûleur s'éteint accidentellement, ramenez la manette correspondante sur la position arrêt et attendez une minute avant de rallumer le brûleur.
- L'utilisation continue et intensive de votre table de cuisson demande une aération supplémentaire : ouvrez une fenêtre ou



augmentez la puissance d'aspiration mécanique (si existante).

- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter les diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non-respect de cette préconisation entraînerait la surchauffe de la table en verre et sa rupture.
- Veillez à ce que les récipients ne débordent pas du plan de cuisson et à centrer vos récipients sur les zones de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- **Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.**
- La cuisson prolongée avec des casseroles en faïence ou des plats en fonte n'est pas recommandé. De plus, n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les récipients pendant leur utilisation.

Entretien et nettoyage

- ⚠ Avant de procéder au nettoyage : débranchez électriquement l'appareil, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position arrêt "■" et attendez que l'appareil soit refroidi.**

Les brûleurs

- Lavez les chapeaux de brûleurs avec de l'eau chaude et un détergent doux, en prenant soin d'enlever toute incrustation. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une petite brosse en acier.
- Gardez les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté: leur encrassement peut causer des difficultés d'allumage.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, veillez à remettre correctement en place les couronnes et chapeaux de brûleurs parfaitement secs.

Les grilles

- Les grilles peuvent être retirées de la table pour faciliter le nettoyage.
- Les grilles **ne peuvent pas être** lavés en lave-vaisselle; ils doivent être lavés **à la main**.
- Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Utilisez si besoin un produit légèrement abrasif.
- **Après les avoir lavés, veillez à les remettre en place correctement**, comme indiqué sur la Fig. 2: assurez-vous de faire correspondre le creux sous le bras, avec la référence situé sur la plaque fixée sur le plan de travail. Dans ce cas, la grille sera stable et fixe.

- ⚠ Veillez à ne pas endommager la table de cuisson lors de la mise en place des grilles.**

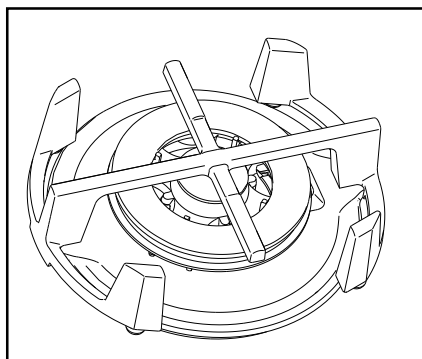


Fig. 2

Les manettes

- Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Pour un meilleur nettoyage du plan de cuisson, les manettes sont amovibles.

- Assurez-vous que la manette soit sur la position "Arrêt".
- Retirez la manette.
- Après le nettoyage, remettez en place la manette dans sa position initiale.

⚠ Lors du nettoyage, en aucun cas du liquide ou du produit d'entretien ne doit pénétrer à l'intérieur du caisson où se situent les éléments électriques.

Nettoyage de la bougie d'allumage

Ces appareils sont munis d'allumeurs électriques. L'allumage est assuré par une "bougie" en céramique avec une électrode métallique (Fig. 1 - lettre C).

Pour éviter les difficultés d'allumage, maintenir ces deux éléments en parfait état de propreté et veillez à ce que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

Le dessus de la table de cuisson

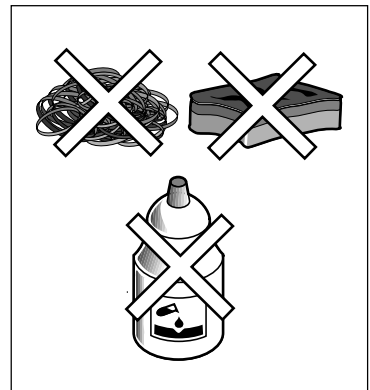
- Passez une éponge légèrement imbibée d'eau tiède (et, si nécessaire, de détergent doux) après chaque utilisation.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table.
- N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis, etc.) ou d'éponge à face abrasive.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que : bombes aérosols pour four, produits détachants, produits anti-rouille, poudres à récurer.
- Nous proscrivons également l'emploi de **détergents doux** (produit pour la vaisselle par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage,

peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.

- Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.
- Régulièrement et correctement entretenue, votre table de cuisson conservera très longtemps son aspect d'origine.

⚠ Enlevez rapidement de la table de cuisson les taches de vinaigre, citron, sel et les substances acides et alcalines en général.

⚠ Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dus à un mauvais entretien de votre table de cuisson.



Caractéristiques techniques

Puissance des brûleurs

Brûleur Triple Couronne	3,8 kW
Brûleurs Semi-rapide	1,9 kW
Brûleur Auxiliaire	1,0 kW

Alimentation:	230 V ~ 50 Hz
Air nécessaire à la combustion:	16 m ³ /h
Catégorie:	II2E+3+
Appareil réglé en Usine pour fonctionner avec gaz type:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar

Dimensions de l'appareil

Largeur:	745 mm
Profondeur:	515 mm

Dimensions de l'ouverture pour l'encastrement dans le plan de travail

(voir chapitre "Encastrement")

Largeur:	560 mm
Profondeur:	480 mm

TYPE DE BRÛLEUR	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL kW	DÉBIT CALORIFIQUE MINIMUM kW	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL					
			GAZ NATUREL			GAZ BUT.-PROP. 28-30/37 mbar		
			Repère injecteur 100/mm	m ³ /h		Repère injecteur 100/mm	g/h	
				G20 20 mbar	G25 25 mbar		G30	G31
Auxiliaire	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Semi-rapide	1,9	0,45	96	0,181	0,210	71	138	136
Triple Couronne	3,8	1,2	146	0,362	0,421	98	276	271

Diamètre de la vis de réglage

Brûleur	Ø By-pass 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple Couronne	56

Installation

Emplacement

Débranchez l'appareil avant toute intervention.

Cet appareil appartient à la catégorie d'isolation thermique "X" et il a été conçu pour être encastré ou placé à côté d'autres meubles selon la norme en vigueur (I.E.C. 335.2.6).

Les meubles juxtaposés aux côtés de la table de cuisson ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci.

Les bords latéraux de la découpe pratiquée doivent se trouver à au moins **450 mm** des murs ou des meubles latéraux.

N'installez pas l'appareil près de matériaux inflammables (par ex.: rideaux, torchons, etc.).

Important

- L'installation et le branchement de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:
- La norme applicable pour ce type d'installation est **NBN D 51.003** "Installations alimentées en gaz combustible plus léger que l'air".

Recommandations

- Vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et vérifiez que tous les raccords sont bien étanches;
- N'omettez pas d'installer un robinet de barrage visible et accessible.

Raccordement gaz

Raccordez la table à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions légales en la matière.

- L'installation d'un robinet d'arrêt agréé AGB est indispensable. Donnez la préférence aux raccordements fixes, sinon utilisez un flexible métallique AGB. En cas d'utilisation de tuyaux métalliques flexibles, assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient écrasés. Faites preuve de la même prudence lorsque la table de cuisson est utilisée en combinaison avec un four.
- Ces tables de cuisson peuvent fonctionner aussi bien avec du gaz de Slochteren (G25) à la pression nominale de 25 mbar, qu'avec du gaz naturel (G20) à la pression nominale de 20 mbar. Le fonctionnement avec ces deux gaz ne réclame aucun réglage.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez que l'installation est en mesure d'assurer une alimentation correcte de l'appareil. A pleine capacité, la chute de pression ne doit pas dépasser 5%. Cette perte de charge est fonction des paramètres suivants:
 - débit maximal du compteur,
 - diamètre et longueur des tuyauteries en amont et en aval du compteur,
 - section de passage des divers robinets intercalés dans le circuit,
 - diamètre des raccords éventuels.

Important

Assurez-vous que l'appareil est réglé pour le type de gaz auquel il sera alimenté.

Pour le passage d'un gaz à un autre, reportez-vous au paragraphe "Adaptation des brûleurs au gaz utilisé". Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux

valeurs indiquées dans le tableau.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane (bouteille), contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

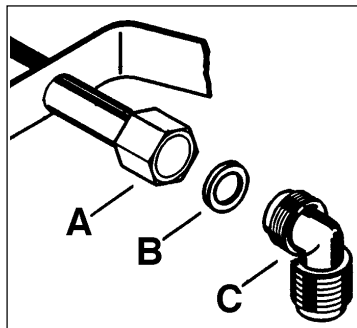
Avant de sortir de nos ateliers, cet appareil a été testé et mis au point par un personnel expert et spécialisé de façon à vous donner un fonctionnement le meilleur possible.

Le raccord orientable est déjà fixé à la rampe d'alimentation de l'appareil par un écrou fileté G 1/2". Les pièces indiquées à la fig. 3 ont été montées dans l'usine.

Effectuez ensuite le raccordement du tube d'arrivée de gaz.

Contrôlez la parfaite étanchéité du raccord et de l'embout en utilisant une solution savonneuse, **jamais avec une flamme.**

Fixez l'appareil au meuble.



- Fig. 3
- A) Ecrou situé à l'extrémité de la rampe
 - B) Joint
 - C) Raccord orientable en laiton

Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

Pour la conversion de l'appareil d'un type de gaz à l'autre, opérez comme suit:

A. Remplacement des injecteurs

- 1) Otez les grilles.
- 2) Enlevez les brûleurs.
- 3) Avec une clé de 7 dévissez les injecteurs (Fig. 4) et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau).
- 4) Remplacez l'étiquette d'étalonnage (collée à côté du tuyau d'alimentation en gaz) par celle correspondant au nouveau type de gaz. Elle se trouve dans l'emballage des injecteurs fournis avec la table.

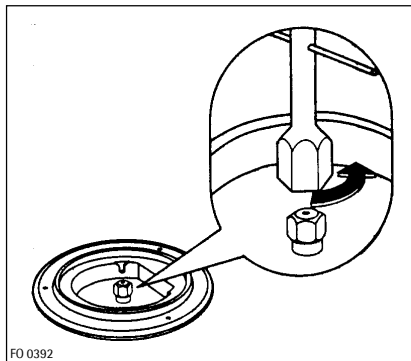


Fig. 4

B. Réglage du ralenti

- 1) Allumez chacun des brûleurs.
- 2) Tournez les manettes jusqu'à l'obtention du débit réduit.
- 3) Retirez les manettes.

Alimentation en gaz naturel

- 1) Agissez sur la vis de réglage (Fig. 5) jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.

Alimentation en gaz Butane ou Propane

- 1) Vissez à fond la vis (Fig. 5), celle-ci étant déjà prévue pour assurer le débit minimum. Contrôlez en tournant la manette de la position de débit minimum et vice versa, que la flamme ne s'éteint pas.

Remarque : La vis de réglage est de petite dimension, utilisez un tournevis plat très fin.

- 2) Remontez les manettes en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

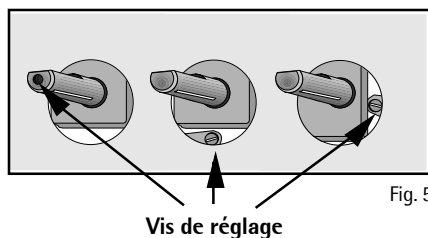



Fig. 5

Vis de réglage

 Les opérations ci-dessus peuvent être effectuées aisément après encastrement de la table de cuisson dans le meuble de cuisine.

Branchement électrique

Reliez l'appareil à la terre, conformément aux prescriptions de les normes et aux règlements en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement s'assurer que:

- le disjoncteur et l'installation électrique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation soit équipée d'une prise de terre efficace selon les normes en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur principal soient facilement accessibles.

Suivant les modèles, l'appareil est livré avec ou sans câble d'alimentation.

Lorsque celui ci n'est pas livré, appliquez au câble une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Branchez la fiche à une prise adéquate.

Si l'on désire un branchement direct au réseau (branchement fixe) il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la borne du conducteur de protection. Le câble de phase de couleur marron (provenant de la borne "L" de la planchette à bornes) doit toujours être relié à la phase du réseau d'alimentation.

Le câble d'alimentation doit suivre un parcours tel qu'il ne soit jamais porté à une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Remplacement du câble d'alimentation

Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié selon les normes en vigueur. Utilisez un câble de type H05 V2V2 T90 d'une section adaptée à la charge.

En outre, il faut que le câble de terre jaune-vert soit plus long d'environ 2 cm que les câbles de phase et neutre (Fig. 6).

Pour ouvrir la trappe d'accès à la barrette secteur et avoir accès aux bornes de raccordement, procéder comme décrit ci-dessous:

- insérez l'extrémité d'un tournevis dans les saillies situées sur le côté à l'intérieur de l'appareil (Fig. 7);
- exercez une faible pression et faites levier vers le haut.

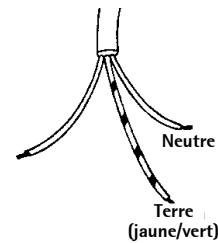


Fig. 6

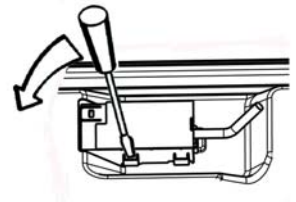


Fig. 7

Encastrément

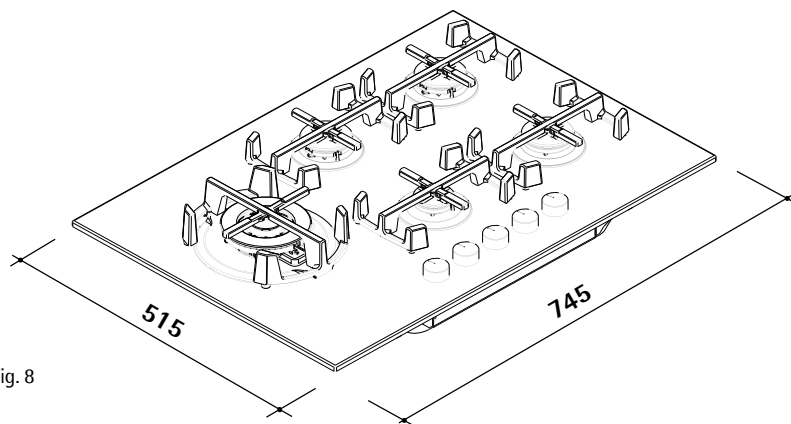


Fig. 8

Les dimensions sont indiquées en millimètres.

Cette table de cuisson a été conçue pour encastrément dans les meubles de cuisine ayant une profondeur allant de 550 à 600 mm et les caractéristiques nécessaires.

Côtés d'encastrement

Les tables de cuisson peuvent être montées dans un meuble ayant une ouverture pour l'encastrement des dimensions indiqués dans la Fig. 5.



La fixation de la table au meuble doit être effectuée de la façon suivante:

- 1) Otez les grilles, enlevez les brûleurs et retournez la table de cuisson, en s'assurant de ne pas endommager les "bougies" en céramique (allumage électrique).

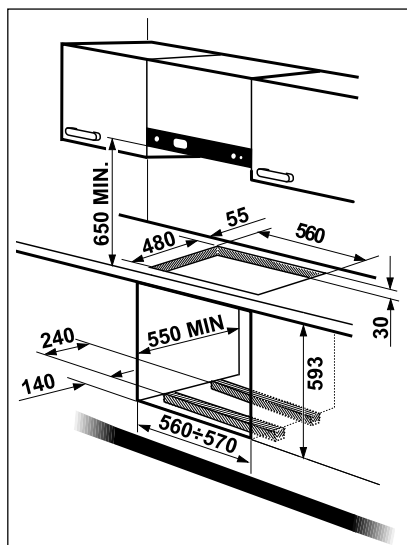


Fig. 9

- 2) Placez sur le bord inférieur du plan de verre (Fig. 10), le joint spécial fourni comme équipement (Fig. 11 - a), en s'assurant que les bouts joignent bien sans se superposer.

Le joint se trouve dans l'emballage des injecteurs fournis avec la table.

- 3) Insérez la table dans le meuble et fixez la table au meuble à l'aide des pattes de serrage appropriées, fournis dans le sac d'accessoires (Fig. 11).

⚠ L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un four, ou d'un lave linge est déconseillé lorsque le constructeur de ces appareils électroménagers ne l'a pas formellement prévu.

⚠ La surface du plan de travail doit être plane et sans aspérité afin d'éviter toute contrainte physique sur l'appareil pouvant détériorer celui-ci.

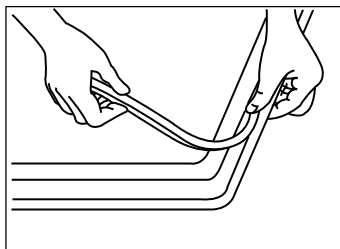


Fig. 10

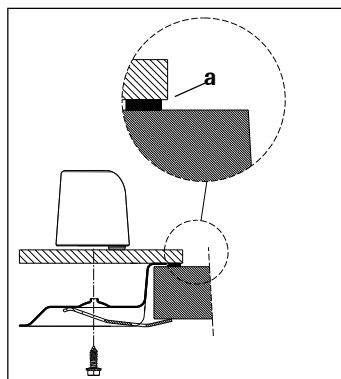


Fig. 11

a) joint d'étanchéité

Possibilités d'encastrement

Dans un meuble de cuisine avec porte

Le meuble destiné à recevoir la table de cuisson devra être fabriqué de façon que le contact avec les parties métalliques chaudes soit évité.

La distance minimum entre le fond de la table de cuisson et le plancher de l'encastrement doit être de 20 mm.

Reportez vous à la Fig. 12.

La tablette sous la table de cuisson doit être aisément démontable pour avoir facilement accès à l'appareil en cas de réparation.

Au-dessus d'un four

Pour les côtes d'encastrement reportez vous à la Fig. 9. Prévoir deux supports pour l'aération. Les figures 13 et 14 illustrent deux solutions possibles.

Les raccords électriques du four et de la table doivent rester accessibles et être effectués séparément.

Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm au-dessus de la table de cuisson (Fig. 9).

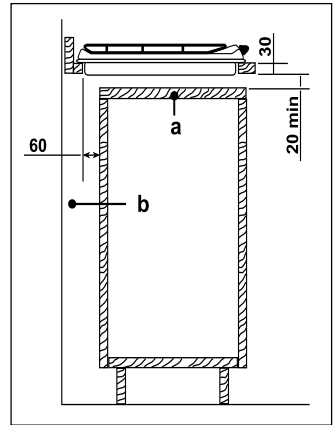


Fig. 12

- a) Tablette amovible
b) Espace éventuel pour les raccords

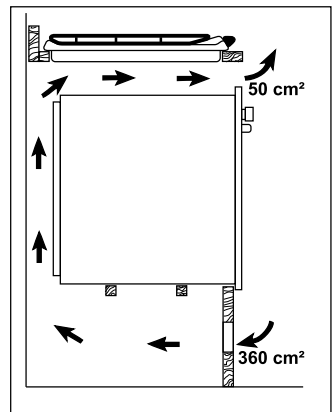


Fig. 13

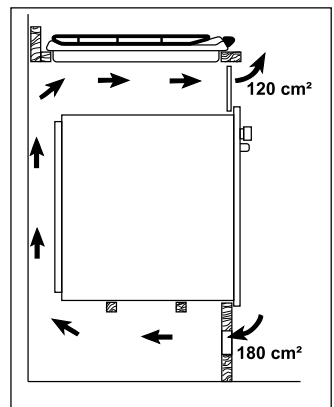


Fig. 14

Service après vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique fournie avec la table.



Danke, dass Sie sich für eines unserer hochqualitativen Produkte entschieden haben.

Lesen Sie für eine optimale und gleichmäßige Leistung Ihres Gerätes diese Benutzerinformation bitte sorgfältig durch. Sie wird Ihnen helfen, alle Vorgänge perfekt und äußerst effizient zu steuern. Damit Sie diese Benutzerinformation bei Bedarf stets zur Hand haben, empfehlen wir Ihnen, sie an einem sicheren Ort aufzubewahren. Und geben Sie diese Benutzerinformation bitte an einen eventuellen neuen Besitzer dieses Gerätes weiter.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Inhaltsverzeichnis

Für den Benutzer

Warnungen und wichtige Hinweise	25
Geräteaufbau	28
Bedienung	29
Pflege und Wartung	32
Kundendienst und Ersatzteile	45

Für den Installateur

Technische Daten	34
Montageanweisung	36
Umstellung auf eine andere Gasart	38
Elektrischer Anschluß	40
Einbau in Küchenanbaumöbeln	42
Einbau-Möglichkeiten	44

Anleitung zur Gebrauchsanweisung



Sicherheitsanweisung



Schritt-für-Schritt-Anweisung



Ratschläge



Umwelt-Informationen



Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
- **2004/108** (EMV-Richtlinie);
- **90/396** (Gaz-Richtlinie) und weiteren Änderungen.

HERSTELLER :

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 Porcia (PN) - ITALY

Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist nur in jenen Bestimmungsländern gültig, deren Kennzeichen auf dem Titelblatt der Bedienungsanleitung sowie auf dem Gerät abgebildet ist.

Deutsch

Warnungen und wichtige Hinweise

DIESE ANWEISUNGEN WURDEN Für sie, zu ihrer sicherheit und der ihrer mitbewohner zusammengestellt. lesen sie sie also bitte aufmerksam durch, bevor sie ihr gerät installieren und in Gebrauch nehmen.

Installation

- Die Installation des Gerätes und der Anschluss an die elektrische Stromversorgung **dürfen ausschließlich durch FACHPERSONAL durchgeführt werden.** Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung **GETRENNT** werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft frei um das Gerät zirkulieren kann. Eine ungenügende Belüftung führt zur Verringerung des Sauerstoffgehaltes.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit der Gasart, die auf dem aufgeklebten kleinen Typenschild, das sich neben dem Gasanschlussrohr befindet, angegeben ist.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung für die Abgasabführung angeschlossen. Diese muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Die Vorschriften zur Lüftung müssen besonders aufmerksam befolgt werden.
- **Beim Gebrauch einer Kochmulde mit Gasbetrieb entstehen im Installationsraum des Gerätes Wärme und Feuchtigkeit. Der Raum muss entweder über natürliche Öffnungen belüftet werden oder es muss eine Abzugshaube installiert werden, deren Rohr direkt ins Freie führt.**
- **Bei intensivem oder länger andauerndem Gebrauch des Gerätes muss die Belüftung z. B. durch das Öffnen eines Fensters verbessert oder der mechanische Abzug durch Erhöhen der Leistungsstufe der Abzugshaube (sofern vorhanden) verstärkt werden.**
- Nach dem Auspacken des Gerätes sicherstellen, dass dieses nicht beschädigt und dass das Elektrokabel in einwandfreiem Zustand ist. Andernfalls vor dem Fortsetzen der Installationsarbeiten den Händler informieren.
- **Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für den Fall ab, dass nicht alle Sicherheitsmaßnahmen getroffen wurden.**

Sicherheit der Benutzer

- Dieses Gerät darf nur durch von Erwachsenen benutzt werden. **Kindern darf es nicht erlaubt sein, sich an den Knebeln zu schaffen zu machen oder mit dem Gerät zu spielen.**
- Kinder und Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht

ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

- Zugängliche Teile dieses Gerätes werden während des Betriebs heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten noch eine gewisse Zeit heiß. **Kinder sollten bis zur Abkühlung ferngehalten werden.**

Während des Gerätebetriebs


- Dieses Produkt wurde zum nicht professionellen Kochen von Speisen in normalen Haushalten entwickelt. **Benutzen Sie es für keinen anderen Zweck.**
- Es ist gefährlich, die Gerätespezifikationen irgendwie zu ändern.
- **Halten Sie das Gerät stets sauber.** Nahrungsmittelrückstände könnten einen Brand verursachen.
- Für die Reinigung des Gerätes keinen Dampf oder Dampfreiniger verwenden.
- Nach der Benutzung des Gerätes sicher stellen, dass alle Knebel auf **"AUS"** stehen.
- Falls Sie eine Stromsteckdose in der Nähe dieses Gerätes benutzen, achten Sie darauf, dass die Kabel der jeweiligen Elektrogeräte das Gerät nicht berühren **und weit genug entfernt von den heißen Geräteflächen sind.**

Service

- Bei Betriebsstörungen sollte **unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät selbst zu reparieren.** Reparaturen durch unerfahrene Personen können zu Verletzung oder zu schwerwiegenden Funktionsstörungen führen. Konsultieren Sie zunächst diese Bedienungsanleitung. Falls Sie die gewünschten Informationen nicht

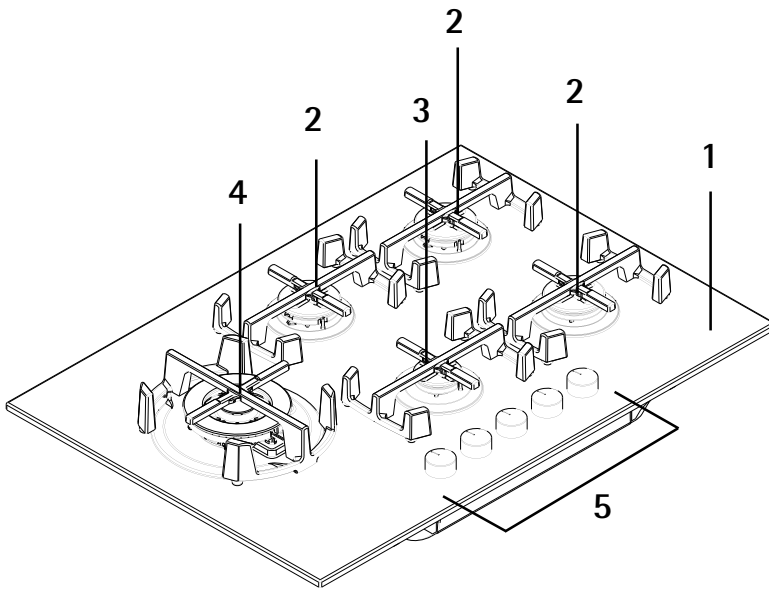
finden, **kontaktieren Sie das zuständige Electrolux Service Center in ihrer Nähe.** Servicearbeiten an diesem Gerät dürfen ausschließlich durch eine autorisierte Kundendienststelle durchgeführt werden. Immer auf Original-Electrolux-Ersatzteilen bestehen.

Informationen zum Umweltschutz

- Alle verwendeten Materialien sind umweltverträglich und recyclebar. Leisten Sie bitte Ihren Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie das Altgerät durch differenzierte Mülltrennung sachgerecht entsorgen lassen.
- **Wenn Sie ein Altgerät entsorgen, machen Sie es zuvor unbrauchbar, indem Sie das Kabel abschneiden.**
- Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem sie das Produkt gekauft haben.

Bewahren Sie diese Broschüre unbedingt so zusammen mit dem Gerät auf, daß Sie sie jederzeit problemlos zu Rate ziehen können. Sollten Sie das Gerät verkaufen oder einer anderen Person überlassen, so händigen Sie bitte auch diese Broschüre aus, damit sich der neue Benutzer über den Betrieb und die Warnungen und Hinweise informieren kann.

Geräteaufbau





- 1 Kochmuldenplatte
- 2 Normalbrenner
- 3 Hilfsbrenner
- 4 Dreikreisbrenner
- 5 Bedienungsknebels

Bedienung


Schaltelemente an der Bedieneleiste

Die Wahlschalter können in drei verschiedene Stellungen gedreht werden:

- = keine Gaszufuhr
- ★  = maximale Gaszufuhr
-  = minimale Gaszufuhr

i Diese Modelle sind mit progressiv Tippen ausgestattet, welche beste Einstellungen der Flamme ermöglichen.

Entzünden der Gasbrenner

Drücken Sie den Knopf mit einem aufgezeichneten kleinen Funken. Drücken Sie den Drehknopf für die entsprechende Kochstelle nach unten und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn zum Symbol "maximale Zufuhr" (★ ).

Halten Sie nach Entzünden der Flamme den Drehknopf noch für etwa **5 Sekunden** gedrückt; diese Zeit ist nötig, um das "Thermoelement" zu erwärmen und das Sicherheitsventil auszuschalten, das andernfalls die Gaszufuhr unterbrechen würde. Kontrollieren Sie sodann, ob die Flamme gleichmäßig ist, und drehen den Drehknopf auf die gewünschte Stärke. Sollte sich der Brenner trotz mehrmaligen Versuchen nicht entzünden lassen, so verwarnen Sie sich daß der Flammenverteillerring (Abbildung - Buchstabe **B**) und die Brennerkappe (Abbildung - Buchstabe **A**) richtig aufliegen.

Drehen Sie zur Unterbrechung der Gaszufuhr den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "■".

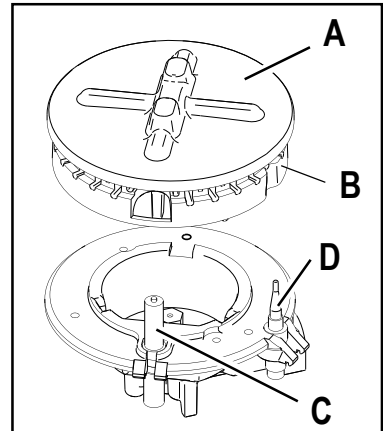
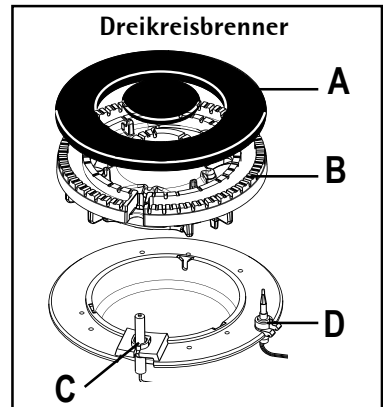


Abb. 1



- A - Brennerkappe
- B - Flammenverteillerring
- C - Zündkerze
- D - Thermoelement

- i** Bei Stromausfall kann der Brenner auch manuell angezündet werden. Bringen Sie dazu eine Flamme an die Gaskochstelle, drücken Sie den Drehknopf für die entsprechende Kochstelle nach unten und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn zum Symbol "maximaler Gasaustritt".
- i** Den Steuerungsknebel nicht länger als 15 Sekunden gedrückt halten.
- i** Falls die Flamme auch nach 15 Sekunden nicht angeht, den Knebel loslassen und auf Position "Aus" drehen, mindestens 1 Minute vergehen lassen bevor man versucht den Brenner nochmals zu zünden.
- i** Falls die Flamme ausversehen ausgehen sollte, den Knebel auf Position "Aus" drehen und mindestens **1 Minute** vergehen lassen bevor man versucht den Brenner nochmals zu zünden.

Korrektter Gebrauch der Kochmulde

Für einen geringeren Gasverbrauch und verbesserten Wirkungsgrad nur Kochgeschirr mit **flachem Boden** und einem für die Kochstelle geeigneten Durchmesser verwenden, vgl. untenstehende (Mindest- und Höchstdurchmessern der Töpfe auf den einzelnen Brennern):

Dreikreisbrenner	durchmesser 18-28 cm
Hinten Mitte Normalbrenner	durchmesser 12-24 cm
Vorn Mitte Hilfsbrenner	durchmesser 8-18 cm
Hinten Richtig Normalbrenner	durchmesser 12-24 cm
Vorn Richtig Normalbrenner	durchmesser 12-22 cm

i Stellen Sie sicher, dass die Kochgefäße nicht über den Rand der Kochmulde heraus stehen und mittig auf den Kochstellen stehen, um einen geringeren Gasverbrauch zu erzielen.

i Von Langzeitgaren mit Topfsteinen, Römertöpfen oder Gusseisenplatten wird daher abgeraten. Von der Verwendung von Aluminiumfolie während des Betriebs zum Schutz der Kochmulde ist ebenfalls abzusehen.

! Stellen Sie keine instabilen oder verformten Gefäße auf die Kochstellen: sie stellen eine Unfallgefahr dar, da sie kippen oder ihr Inhalt auslaufen könnte.

! Die Töpfe müssen in ausreichendem Abstand von den Bedienelementen bleiben.

! Wenn Sie Fett oder Öl verwenden, dürfen Sie es während des Kochvorgangs nicht aus den Augen lassen, da es sich bei Erhitzen

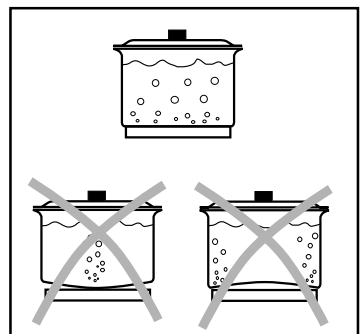
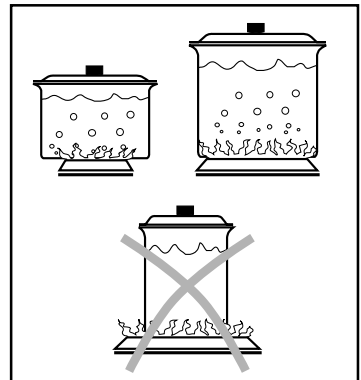
entzünden kann.

i **Benutzen Sie nur Gefäße mit ebenem Boden.**

Damit die Flamme optimal ausgenutzt wird, sollten Töpfe verwendet werden, deren Durchmesser zu dem der Brenner paßt. Die Flamme soll nicht über den Rand des Töpfes hinausgehen.

Zudem sollte, sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme soweit reduziert werden, daß sie den Kochvorgang gerade noch aufrechterhält.

i **Drehen Sie die Flamme immer zurück oder löschen Sie sie, bevor Sie die Gefäße von den Kochstellen nehmen.**



Pflege und Wartung

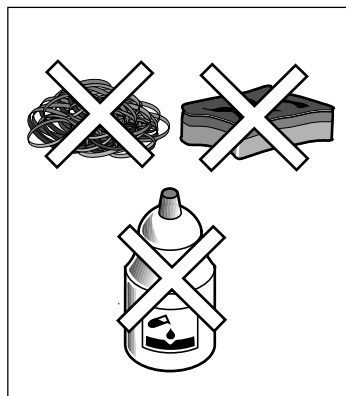
- ⚠ Ziehen Sie vor jeder Reinigungsarbeit den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie dieses abkühlen.
- ⚠ Für die Reinigung des Gerätes keinen Dampf oder Dampfreiniger verwenden.

Reinigung der Kochmulde

Wischen Sie die Kochfeld-Oberfläche mit einem weichen Lappen ab, den Sie zuvor in warmes Wasser mit etwas Spülmittel getaucht und gut ausgewrungen haben. Vermeiden Sie die Benutzung folgender Reinigungsmittel:

- Haushaltsreiniger und Bleichmittel;
- Reinigungsschwämme, außer jenen, die für beschichtetes Kochgeschirr geeignet sind;
- Stahlwolleputzkissen;
- Sanitär- und Abflussreiniger.

Sollte die Kochfeld-Oberfläche stark verschmutzt sein, so wird die Verwendung eines geeigneten Reinigungsmittels empfohlen.



Abstellroste der Kochmulde

Die Topfträger sind zur Reinigung der Kochmulde abnehmbar. Vergewissern Sie sich nach dem Reinigen, dass die Topfträger richtig aufgesetzt sind. Dies ist der Fall, wenn der Träger des Topfhalters auf dem Loch im Brennerfuß positioniert wird (siehe Abb. 2). Auf diese Weise sitzt der Topfträger fest und sicher.

- i** Die Topfhalter sind **nicht** spülmaschinenfest und müssen **von Hand** gereinigt werden. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfhalter nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben.

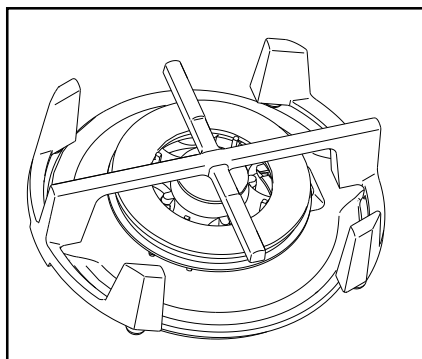


Abb. 2



Setzen Sie die Topfträger vorsichtig ein, um nicht die Kochmuldenplatte zu verkratzen.

Falls Sie die Topfträger von Hand waschen, seien Sie beim Abtrocknen vorsichtig, da beim Emailieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einer Reinigungspaste.

Brenner

Waschen Sie die Brennerdeckel und Brennerringe regelmäßig in heißer Seifenlauge und entfernen Sie alle Rückstände mit einer milden Reinigungspaste. Festsitzende Schmutzreste können Sie auch vorsichtig mit einem gut verseiften Stahlwolleputzkissen entfernen. Trocknen Sie die Teile nach dem Reinigen mit einem weichen Lappen und bringen Sie Brennerring und Brennerdeckel wieder in ihrer korrekten Position am Brenner an.

Für besonders hartnäckigen Schmutz sollten Sie entweder nicht scheuernde Reinigungsmittel oder im Handel erhältliche Spezialreiniger verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung **AUF KEINEN FALL** Scheuerschwämmchen, Stahlwolle oder Säuren.

Elektrozünder

Bei den Herden mit automatischer Zündung wird diese Funktion durch eine Keramik-„Zündkerze“ und eine Metallelektrode in ihrem Innern gewährleistet (siehe Abb. 1 - Buchstabe **C**). Nehmen Sie von Zeit zu Zeit eine gründliche Reinigung dieser Teile vor. Kontrollieren Sie außerdem zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten, ob die Löcher des Flammenverteilerings (Abb. 1 - Buchstabe **B**) nicht verstopft sind.

Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig den ordnungsgemäßen Zustand und die Funktionstüchtigkeit der Gaszuleitung und, falls vorhanden, des Gasdruckreglers überprüfen. Bei schlechtem Zustand oder Betrieb keine Reparaturen, sondern die Ersetzung des defekten Teils veranlassen.

Technische Daten

Leistung der Brenner

Dreikreisbrenner	3,8 kW
Normalbrenner	1,9 kW
Hilfsbrenner	1,0 kW

Versorgungsspannung 230 V ~ 50 Hz

Kategorie II2E+3+

Geräte der Klasse 3

Fabrikseitige Einstellung
G20/25 (2E+) 20/25 mbar

Abmessungen der Einbauöffnung

Breite 560 mm

Tiefe 480 mm

Abmessungen der Kochmulde

Breite 745 mm

Tiefe 515 mm

Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

BRENNER	VOLL WÄRME- BELASTUNG kW	KLEIN WÄRME- BELASTUNG kW	VOLLWÄRMELEISTUNG					
			ERDGAS			FLÜSSIGAS 28-30/37 mbar		
			Düsen 100/mm	m ³ /h		Düsen 100/mm	g/h	
				G20 20 mbar	G25 25 mbar		G30	G31
Hilfsbrenner	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Normal- brenner	1,9	0,45	96	0,181	0,210	71	138	136
Dreikreis- brenner	3,8	1,2	146	0,362	0,421	98	276	271

Durchmesser des by-pass

Brenner	Ø By-pass in Hunderstel
Hilfsbrenner	28
Normalbrenner	32
Dreikreisbrenner	56

Montageanweisung

Wichtige Hinweise für den Installateur

- Die Seitenflächen der Möbel dürfen die Arbeitsfläche des Gerätes in ihrer Höhe nicht überschreiten.
- Die Installation des Gerätes in der Nähe von brennbarem Material (z.B. Vorhänge, Tücher etc.) muß vermieden werden.
- Die im Folgenden beschriebenen Installations- und Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonen und gemäß den geltenden Richtlinien ausgeführt werden. Für diese Installation ist die Richtlinie NBN D 51.003 "Anschlüsse mit brennbarem Gas, das leichter ist als Luft" maßgebend.
- Vor jedem Eingriff muß das Gerät vom Stromnetz abgeschlossen werden. Sollte es unbedingt nötig sein, das Gerät unter Spannung zu lassen, müssen die nötigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

Gasanschluß

Der Gasanschluß darf ausschließlich unter Verwendung eines AGB Hahnes ausgeführt werden. Vorgezogen werden starre Verbindungen oder biegsame Schläuche aus rostfreiem Edelstahl AGB. Vergewissern Sie sich bei Benutzung von Metallschläuchen, daß diese nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen oder gequetscht werden. Gehen Sie bei einer Kombination Kochfläche-Herd mit derselben Vorsicht vor. Diese Kochmulde wird entweder mit Slochteren Gas (G25) mit einem Nominaldruck von 25 mbar oder mit Erdgas mit einem Druck von 20 mbar versorgt. Bei Verwendung dieser zwei Gasarten braucht nichts eingestellt zu werden. Bevor das Gerät montiert wird, muß man überprüfen, ob eine korrekte Versorgung des Gerätes gewährleistet ist. Bei voller Leistung darf die Druckverminderung nicht höher als 5% betragen. Der Druckverlust hängt von folgenden Eigenschaften ab:

- maximale Leistung des Zählers,
- Durchmesser und Länge des Rohres vor und nach dem Zähler,
- Durchlaßquerschnitt der verschiedenen Hähne im Kreislauf,
- Durchmesser eventueller Anschlußstücke.

Wichtig - Zur Gewährleistung eines korrekten Betriebes, einer Energieersparnis sowie einer langen Lebensdauer des Gerätes, muß der Speisedruck des Gerätes den empfohlenen Werten entsprechen.

Die Anschlußverschraubung für den Gaseintritt in das Gerät besitzt ein Gewinde G1/2". Beim Anschluß sind Belastungen jeder Art am Gerät zu vermeiden.

Auf dem Endstück der Rampe mit Schraubenmutter GJ 1/2" wird zwischen die Teile ein Dichtungsring eingesetzt. Die Messingteile mit Kegelschleife werden zuerst

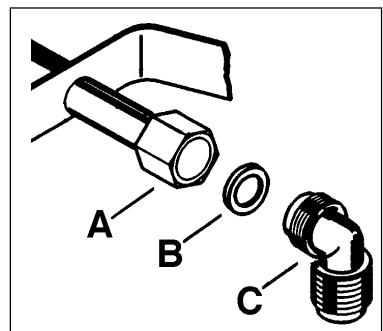
leicht angeschraubt, dann wird das Anschlußstück in die gewünschte Richtung gebracht und anschließend zieht man alles fest an.

Die in der Abb.3 dargestellten Teile werden direkt in der Fabrik montiert. Bevor das Gerät unsere Fabrik verließ, wurde es von spezialisierten Fachleuten so getestet und einreguliert, daß Ihnen der bestmögliche Betrieb sicher ist.



WICHTIG! Sobald die Installation beendet ist, muß die Dichtheit aller Verbindungsstücke mit Seifenlösung überprüft werden. **Niemals eine Flamme dazu benutzen.**

Abb. 3

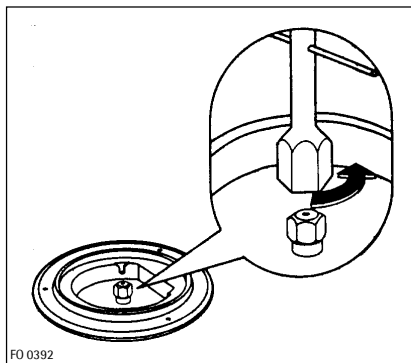


- A) Rampenendstück mit Mutter
 B) Dichtung
 C) Verstellbares Anschlußstück

Umstellung auf eine andere Gasart

A. Auswechseln der Brennerdüsen

- 1) Zuerst die Roste entfernen;
- 2) Danach die Abschlußkappen und die Flammenverteiler von den Brennern abnehmen;
- 3) Mit einem 7-Steckschlüssel die Düsen aufschrauben (Abb. 4), abnehmen und durch die, dem verwendeten Gas entsprechenden Düsen ersetzen (siehe Technische Daten);
- 4) Die Teile werden in umgekehrter Reihenfolge der beschriebenen Schritte wieder zusammengesetzt.
- 5) Danach muß das Eichschild, welches sich neben der Gasanschluß-öffnung befindet, mit dem, der neuen Gasart entsprechenden Schild ausgetauscht werden. Dieses befindet sich im Zubehör mit den Düsen.



FO 0392

Abb. 4

B. Einstellen der Kleinstelldüse

- 1) Zum Einstellen der Kleinstelldüse wird der Hahn auf kleinste Flamme gedreht.
- 2) Den Wahlschalter abnehmen.
- 3) Handelt es sich um einen Hahn mit Bypassnadel im Inneren des Stabes, so reicht es, je nach Gasart fester oder lockerer zu schrauben. Im nächsten Absatz finden Sie die entsprechende Anleitung (Abb. 5).
- 4) Bei Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas die Bypassnadel der Gashähne ganz anschrauben.
Bei Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas die Bypassnadel um etwa eine Vierteldrehung aufschrauben, bis man eine gleichmäßige kleine Flamme erhält.
- 5) Zuletzt wird kontrolliert, daß der Brenner beim raschen Wechsel von größter zu kleinster Flamme nicht erlischt.
- 6) Die Teile werden dann in umgekehrter

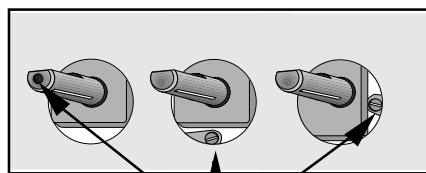


Abb. 5

Kleinstelldüse

Reihenfolge der beschriebenen Schritte wieder zusammen-gesetzt.

- 7) Die beschriebenen Schritte zur Anpassung können mühelos durchgeführt werden, wie auch immer die Kochmulde positioniert oder fixiert ist.

Sicherheitshinweise für den Einbau der Mulde

- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 Grad C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.
- Die Verwendung von Holz-Wandabschlußleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände eingehalten werden.
- Unter der Gasmulde muß mit einem Mindestabstand von 50 mm. ein nur mit Werkzeug herausnehmbarer Zwischenboden angebracht werden. Der Zugang für den Fachmann muß möglich sein
- Unterhalb der Kochmulde darf kein Backofen eingebaut werden.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mind. 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschranks ist mit wärmefestem Material zu verkleiden.
- Der Seitenabstand zu Hochschränken sollte aus arbeitstechnischen Erfordernissen jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zur Rückwand muß mindestens 55 mm betragen, seitlich zur Wand 80 mm.
- Es ist dafür zu sorgen, daß wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen

oder leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt unter der Mulde angeordnet bzw. gelegt werden.

- Der Unterbauschrank unter der Gasmulde muß falls sich bei raschem Öffnen oder Schließen der Möbeltür die Flamme der Gasbrenner unruhig verhält oder erlischt, mit einer Rückwand versehen werden. Unterbauschrank und Kochfeld sind dadurch lufttechnisch getrennt.
- Das Gerät entspricht dem Typ "Y". Geräte dieses Typs dürfen nur einseitig neben höheren Küchen-möbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.

Elektrischer Anschluß

Das Gerät ist für den Betrieb mit einer Spannung von 230 V Einphasenstrom vorgesehen.

Der Anschluß muß entsprechend der geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden.

Vor Anschluß des Gerätes:

- 1) Sicherstellen, daß die Hauptsicherung sowie die Hausinstallation ausreichend ausgelegt sind;
- 2) Sicherstellen, daß die Stromversorgung gemäß den geltenden Regeln ordentlich geerdet ist;
- 3) Sicherstellen, daß die Steckdose oder der für den Elektro-Anschluß benutzte zweipolige Umschalter nach dem Einbau in den Schrank leicht zugänglich sind.

Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Die vorhandene Netzanschlussleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~ 50 Hz) anzuschließen.

Die Schutzkontaktsteckdose muss vorschriftsmäßig installiert sein und abgesichert sein.


Wenn das Gerät direkt ans Netz angeschlossen wird, ist es erforderlich, einen zweipoligen Umschalter zwischen dem Gerät und der Stromzufuhr zu installieren, und zwar mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm und so ausgelegt, daß er der erforderlichen Belastung gemäß den geltenden Regeln entspricht.

Das Anschlußkabel muß so verlegt sein, daß in keinem Teil eine Temperatur von 90°C übersteigt.

Das braune Phasenkabel (das von der Klemme "L" der Klemmleiste kommt) muß immer mit der Phase des Stromnetzes verbunden werden.

Auswechseln des Anschlußkabels

Die Kochmulde ist mit einer dreipoligen Klemmleiste ausgestattet, deren Kabel für einen Betrieb mit 230 V Einphasenstrom vorgesehen sind.

Das Erdungskabel wird mit der mit dem Symbol  gekennzeichneten Klemme verbunden. Nachdem das Kabel mit der Klemmleiste verbunden wurde, wird es mit der Kabelbefestigung fixiert.

Sollte es notwendig sein, das Kabel auszutauschen, so dürfen ausschließlich Kabel des Typs H05V2V2-F T90 verwendet werden, deren Querschnitt der Belastung und der Betriebstemperatur standhalten. Weiters muß das gelbgrüne Erdungskabel ca. 2 cm länger sein als die Phasenkabel (Abb. 6).

Um Zugang zu den Klemmen zu bekommen, öffnen Sie die Abdeckung der Klemmleiste wie folgt:

- 1) Führen Sie die Spitze eines Schraubenziehers unter die Vorsprünge an der sichtbaren Seite des Klemmkastens ein (Abb. 7).
- 2) Drücken Sie leicht und führen Sie eine Hebelbewegung nach oben aus.

Dann Anschluß der Netzanschlußleitung mit Spezialwerkzeug vornehmen.

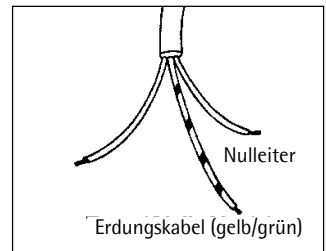


Abb. 6

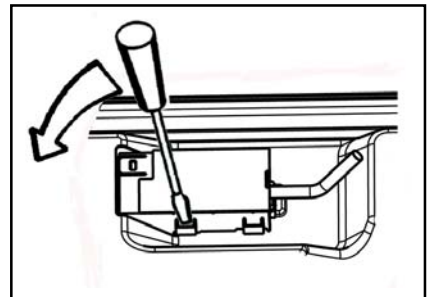


Abb. 7

Einbau in Küchenanbaumöbeln

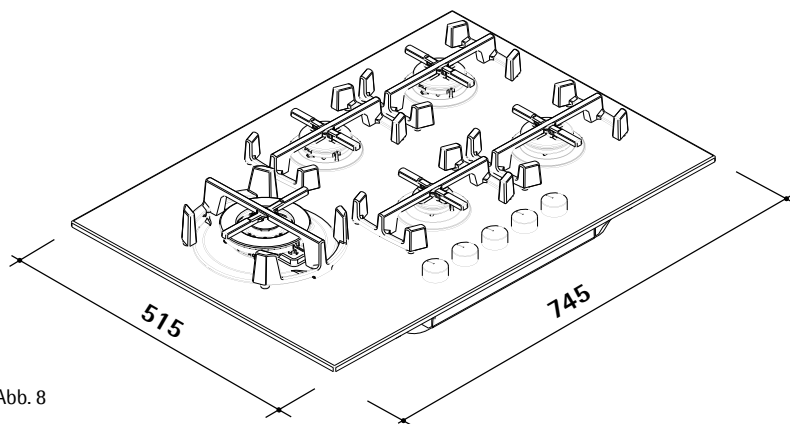


Abb. 8

Maßangaben in mm

Diese Kochmulde kann in Kücheneinbaumöbel eingesetzt werden, die eine Tiefe zwischen 550 und 600 mm, sowie die geforderten Eigenschaften aufweisen.

Die Maße der Kochmulde sind in Abb. 8 angegeben.

Einbau und Befestigung

Die Kochmulde kann in ein Möbel eingesetzt werden, das eine Einbauöffnung mit den in Abb. 9 angegebenen Abmessungen aufweist. Die Einbauöffnung muss mindestens 55 mm von der Rückwand entfernt sein. Eine eventuell vorhandene Seitenwand rechts oder links, die über die Höhe der Kochmulde hinausgeht, muss mindestens **450 mm** von der Öffnung im Top entfernt sein.

Vor dem Einsetzen der Kochmulde in die Aussparung auf der Unterseite der Ränder

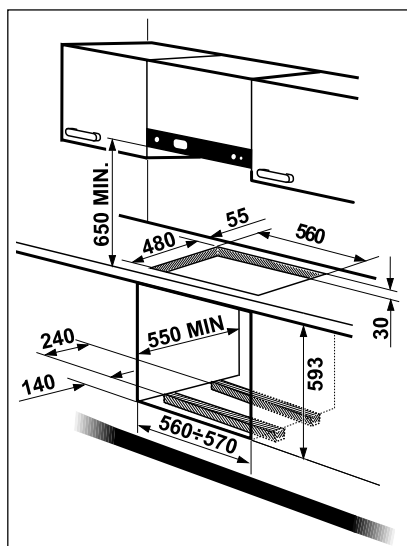



Abb. 9

der Kochmulde Dichtmasse auftragen.
Es ist wichtig, dass keine Spalten in der Abdichtung vorhanden sind, durch die Schmutz in das darunter liegende Möbel eindringen kann.

 **Die Befestigung der Kochmulde auf dem Unterbau muss wie folgt durchgeführt werden:**

- 1) Die Topfhalter, die Brennerdeckel und die Brennerkränze entfernen; die Kochmulden vorsichtig umdrehen, ohne dabei die Zündkerzen zu beschädigen.
- 2) Auf dem Rand der Glasplatte die mitgelieferte Dichtung einsetzen und darauf achten, dass die Enden der Dichtung nicht überlappen (Abb. 10)
- 3) Die Kochmulde mittig ausgerichtet in die Aussparung einsetzen.
- 4) Die Kochmulde mit den Schrauben des Düsenbausatzes befestigen (Abb. 11).

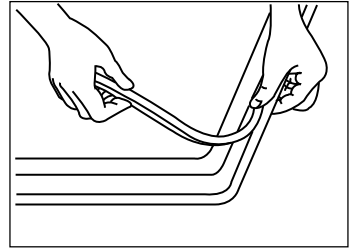
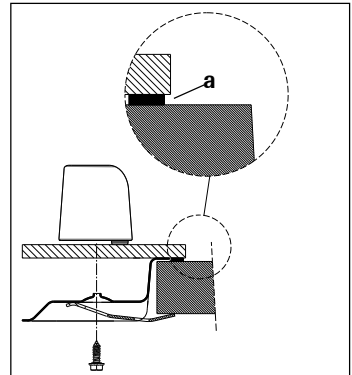


Abb. 10



a) dichtung

Abb. 11

Einbaumöglichkeit

Auf Unterbau mit Tür

Bei der Konstruktion des Unterbaumöbels müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, damit mögliche Berührungen mit der Struktur der heißen Kochmulde während des Betriebs vermieden werden. Die empfohlene Lösung zur Vermeidung dieses Problems ist in der Abbildung 12 dargestellt.

Die Platte unterhalb der Kochmulde muss leicht zu entfernen sein, damit die Befestigung und das Lösen der Kochmulde durch den Kundendienst gewährleistet ist.

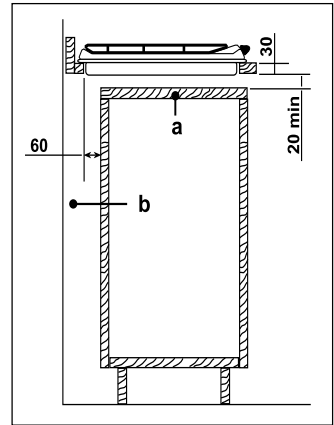


Abb. 12

- a) Abnehmbare Platte des Möbels
b) Raum für eventuelle Anschlüsse

Auf Unterbau mit Backofen

Der Unterbau muss die in Abb. 9 angegebenen Abmessungen aufweisen und über Halterungen für eine wirksame Belüftung verfügen.

Zur Vermeidung übermäßig hoher Temperaturen sollte die Installation gemäß den Abb. 13 und 14 ausgeführt werden.

Die elektrischen Anschlüsse der Kochmulde und des Ofens müssen sowohl aus technischen Gründen als auch zur Erleichterung der frontalen Entnahme des Ofens getrennt ausgeführt werden.

Hängeschränke oder Dunstabzugshauben müssen sich mindestens 650 mm über der Kochmulde befinden (Abb. 9).

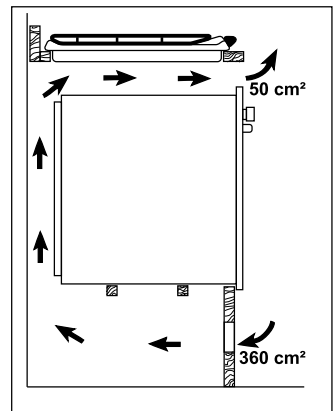


Abb. 13

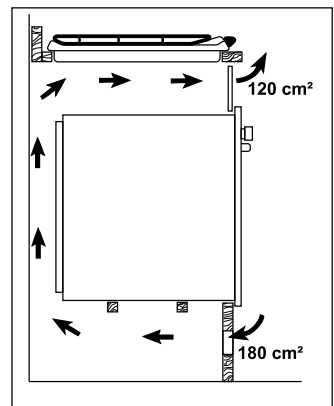


Abb. 14

Kundendienst und Ersatzteile

Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werks einer Endabnahme und Einstellarbeiten durch Fachpersonal unterzogen, um den einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Alle in der Folge notwendigen Reparaturen oder Einstellarbeiten sind mit höchster Sorgfalt auszuführen.

Sie sollten sich aus diesem Grund stets an die Verkaufsstelle oder das Electrolux Service Center in ihrer Nähe wenden und die Art der Störung, das Gerätemodell (**Mod.**), die Gerätenummer (**angeben No.**) sowie die Seriennummer (**Ser. No.**). Diese Daten könnten Sie dem Schild entnehmen, das in der mitgelieferten Schutzhülle der Gasdüsen enthalten ist.

Die vom Gerätehersteller zertifizierten und mit der Marke gekennzeichneten Originalersatzteile sind in unseren Kundendienststellen und im autorisierten Ersatzteilehandel erhältlich.



www.electrolux.com
www.aeg-electrolux.be

39712-5602 07/09 R.A Subject to change without notice