



Gebrauchsanleitung / Instruction Manual

Gas Kochfeld / Gas Cooker



5Z-KHG
70x51x10cm



4Z-KHG
60x51x10cm



3Z-KHGW-3
70x51x10cm



5Z-KHSSW
76x50x10cm



4Z-KHSSW
58x50x10cm



4Z-CG22
58x51x10,5cm



3Z-45
45x51x10cm



2Z-KHG
30x51x10cm



2Z-KHSS-M
29x50x10cm



2Z-KHSSW-M
29x50x10cm



2Z-KHGW
30x51x10cm



2Z-KHGX-LPG
30x51x10cm



1Z-KHGW
30x51x10cm

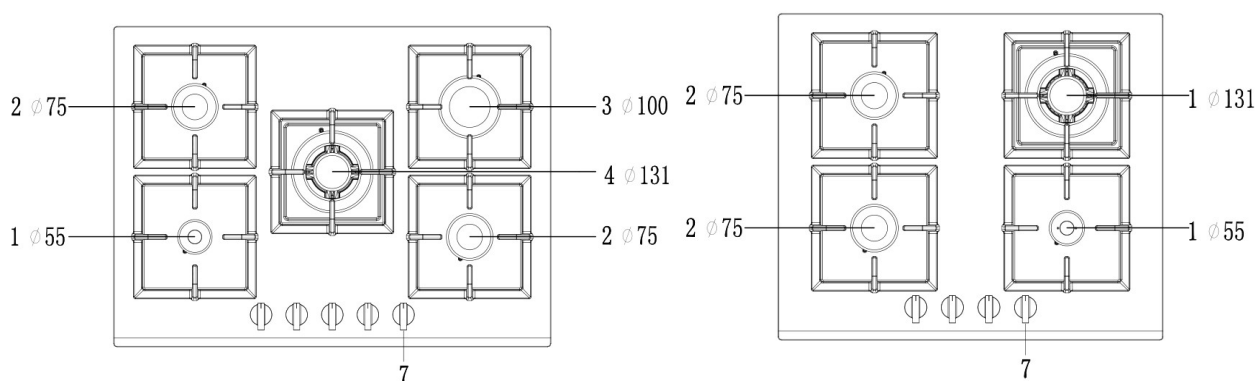


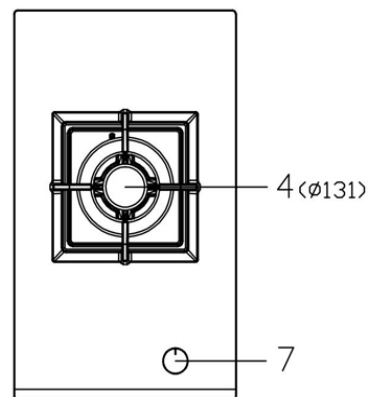
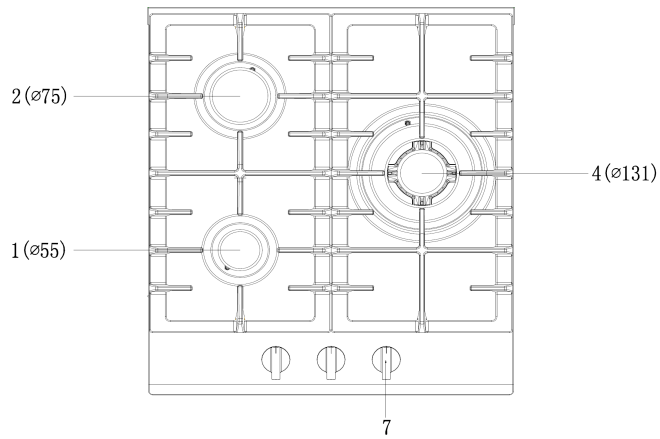
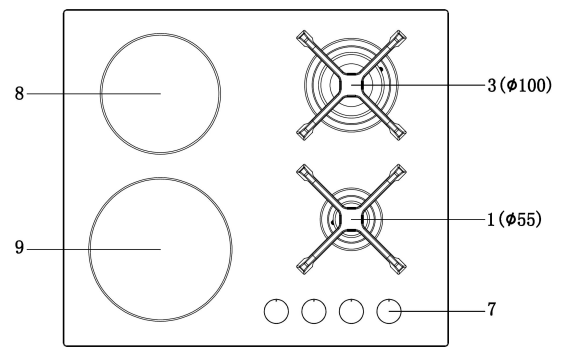
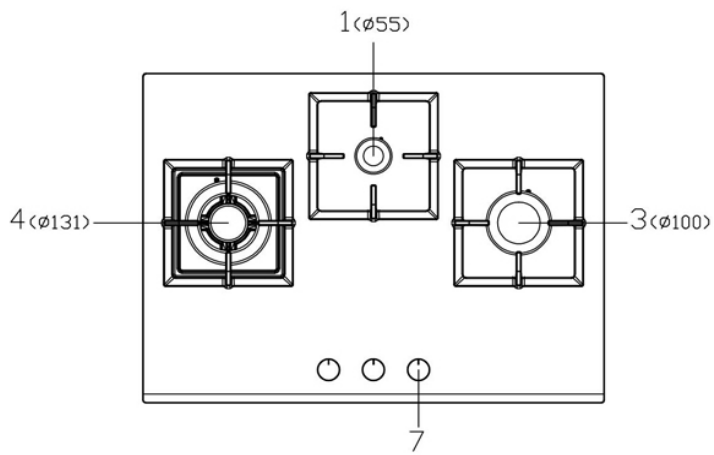
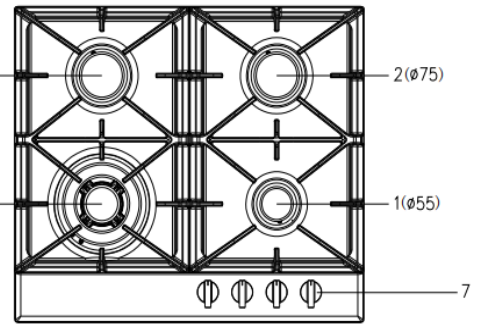
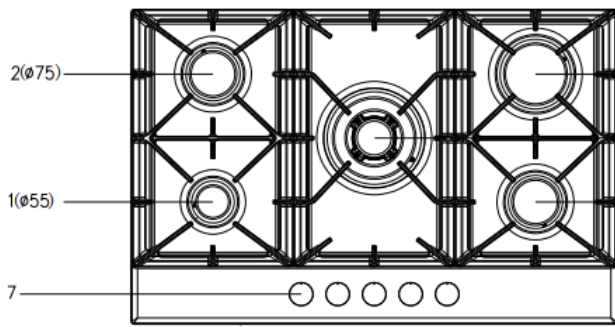
INHALT

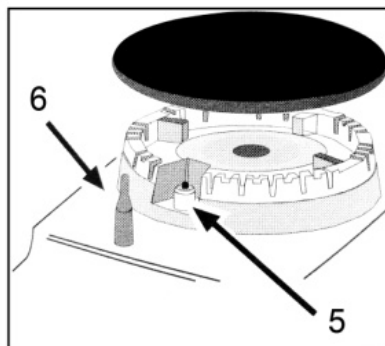
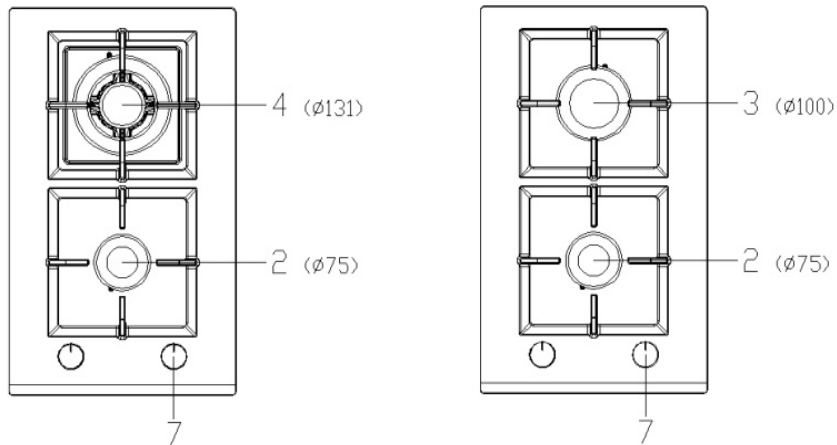
1 GERÄT IM ÜBERBLICK	3
2 BEDIENUNGSANLEITUNG	5
3 REINIGUNG	5
4 TECHNISCHE INFORMATIONEN	7
5 FEHLERBEHEBUNG	8
6 EINBAUANLEITUNG	8
7 TABELLE 1: BRENNER UND DÜSENSPEZIFIKATIONEN	13
8 TABELLE 2: WIE MAN EINE GASQUELLE KONVERTIERT	14
9 TABELLE 3: ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE ARTEN VON GAS	16
10 TABELLE 4: GASQUELLE & NATIONALE VERGLEICHSTABELLE	17
11 ZUSÄTZLICHE BEMERKUNGEN	18
12 GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN	19

Herzlichen Glückwunsch zur Wahl dieses Kochfeldes. Hier finden Sie alle Unterlagen für eine zuverlässige und einfache Bedienung des Gerätes. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung zu lesen um die Lebensdauer Ihres Gerätes zu verlängern.
Vielen Dank.

1 GERÄT IM ÜBERBLICK







- 1. Hilfsbrenner Ø 55
- 2. Normalbrenner Ø 75
- 3. Starkbrenner Ø 100
- 4. 3-Flamen-Wok-Brenner Ø 131
- 5. Zünder für Gasbrenner
- 6. Sicherheitseinrichtung

Aktiviert, wenn die Flamme versehentlich ausgeht (Verschüttungen, Zugluft usw.), Unterbricht die Gaszufuhr zum Brenner

- 7. Steuerknöpfe für Gasbrenner und elektrische Heiplatten

- 8. Elektro-Kochzonen

Die Edelstahl-Schmierfette und der Gusseisen-Grill, der sich im Brenner- und Rost-Verpackungskasten befindet, müssen unterhalb und oberhalb des elektrischen Heizelements installiert werden, so dass ein Fliesenelement zwischen den beiden eingeschlossen ist.

2 BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Position des entsprechenden Gasbrenners oder der elektrischen Heizplatte (falls vorhanden) ist auf jedem Steuerknopf angegeben.

Gasbrenner

Die Brenner unterscheiden sich in Größe und Leistung. Wählen Sie den passenden für den Durchmesser des verwendeten Kochgeschirrs. Der Brenner kann mit dem entsprechenden Bedienknopf geregelt werden, indem man eine der folgenden Einstellungen verwendet:

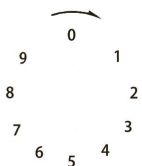
- **Aus**
- ☆  Hoch
-  Niedrig

- **Um einen der Brenner einzuschalten**, zünden Sie ein Feuerzeug in die Nähe des Brenners an, drücken Sie den Knopf ganz hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die "Hoch" - Einstellung.
- **Bei den Modellen die mit einer Sicherheitseinrichtung (F)** ausgerüstet sind muss der Knopf ca. 6 Sekunden lang eingepresst werden, bis das Gerät das die Flamme beleuchtet aufwärmt.
- **Bei den Modellen, die mit einem Zünder (D) ausgerüstet sind**, muss zuerst der Zündknopf "E", der durch das ☆ Symbol gekennzeichnet ist, gedrückt werden und dann der entsprechende Knopf ganz nach innen gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn in den "Hoch" Rahmen.

Einige Modelle sind mit einem Zündschalter ausgestattet, der in den Steuerknopf integriert ist. Ist dies der Fall, liegt der Zünder (D) vor, aber nicht der Schalter "E" (das Symbol ☆ befindet sich in der Nähe jedes Drehknopfes). Um einen Brenner zu anzuschalten, drücken Sie einfach den entsprechenden Knopf ganz hinein und drehen ihn dann gegen den Uhrzeigersinn in die High-Einstellung und halten ihn solange gedrückt, bis der Brenner leuchtet.

- **Achtung:** Wenn der Brenner versehentlich ausgeht, schalten Sie das Gas mit dem Steuerknopf aus und versuchen Sie es erneut zu beleuchten, nachdem Sie mindestens 1 Minute gewartet haben.
- **Um einen Brenner auszuschalten**, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (es sollte auf der Einstellung "." stehen).

Elektro-Kochfeld (Model 4Z-CG22)



Anschalten des Elektrokochfeldes: Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn.

Heizstufe auswählen: Die Zahl herum des Knopfes gibt die Leistungsstufe an. Jede Kochzone kann zwischen 1 (niedrigste Stufe) und 9 (Höchststufe) eingestellt werden.

Brenner ausschalten: Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (er sollte sich in der Position 0 befinden).

Restwärmeanzeige: Links vom Steuerknopf befindet sich eine Restwärmeanzeige.

Spannung: 220 - 240 V 50/60 Hz

Model: 4Z-CG22 Max. Leistung: 3000W

3 REINIGUNG

Bevor Sie die Reinigung am Gerät durchführen, trennen Sie es von der Stromversorgung.

Um die Lebensdauer des Kochfeldes zu verlängern, ist es absolut unentbehrlich, dass es sorgfältig und gründlich auf einer regelmäßigen Basis gereinigt wird, wobei Folgendes zu beachten ist:

- Die emaillierten Teile und die Glasplatte(falls vorhanden), müssen mit warmem Wasser gereinigt werden, ohne Schleifpulver oder korrosive Stoffe zu verwenden, die sie ruinieren könnten;
 - Die abnehmbaren Teile der Brenner sollten häufig mit warmem Wasser und Seife gewaschen werden, um sicherzustellen, dass sie schädliche Stoffe entfernen;
 - Bei Kochfeldern mit automatischer Zündung muss das Ende des elektronischen Zündgerätes sorgfältig und häufig gereinigt werden, so dass die Gaslöcher nicht verstopft sind;
 - Edelstahl kann sich verfärben, wenn er über einen längeren Zeitraum mit stark kalkhaltigem Wasser oder aggressiven Reinigungsmitteln (mit Phosphor) in Berührung kommt. Hier empfiehlt es sich, diese Teile gründlich mit Wasser abzuspülen und dann gut zu trocknen. Ausgeflossenes Öl sollte sofort entfernt werden.
 - Vor der Verwendung des keramischen Glasmoduls muss die Oberfläche mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um Staub oder Lebensmittelreste zu entfernen. Die keramische Glasoberfläche sollte regelmäßig mit einer Lösung die aus warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel besteht gereinigt werden. In regelmäßigen Abständen müssen spezielle Produkte verwendet werden, um die Oberfläche zu reinigen. Zuerst entfernen Sie alle Lebensmittelreste mit einem Reinigungsschaber, wie z.B.:
- **Kochfeld/Ceranfeld-Schaber** (nicht mitgeliefert) (Abbildung 1).

Reinigen Sie die Kochfläche, wenn sie noch warm ist mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Papiertüchern. Anschließend mit einem feuchten Tuch reiben und trocknen. Aluminiumfolie, Kunststoffgegenstände, Gegenstände aus Kunststoff, Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt, die auf der Oberfläche geschmolzen sind, müssen sofort mit einem Schaber entfernt werden, während die Kochfläche noch heiß ist. Spezielle Reinigungsmittel für keramische Glasoberflächen bilden eine transparente Schutzschicht, die einen schmutzigen Aufbau bekämpft. Dies schützt auch die Oberfläche vor Schäden durch Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Verwenden Sie unter keinen Umständen scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel. Dies gilt für chemisch aggressive Reiniger wie Ofenspray und Fleckentferner (Abbildung 2).

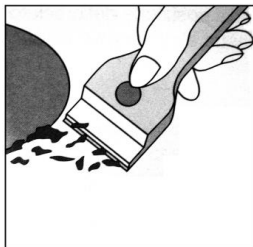


Abbildung 1



Abbildung 2

- Beim Reinigen des Gitters empfiehlt es sich, dass Sie dies tun solange es noch heiß ist. Um die Pfanne unter dem Grill jedoch zu entfernen, ist es eine gute Idee zu warten, bis das Heizelement abgekühlt ist (etwa 15 Minuten)

Einfetten der Gasventile

Im Laufe der Zeit können die Gasventile verkleben oder sie könnten schwer zu drehen sein. Wenn dies der Fall ist, müssen sie von innen gereinigt und dort gefettet werden

- **Achtung: Dieses Verfahren muss von einem vom Hersteller autorisierten Techniker durchgeführt werden!**

4 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Praktische Hinweise zur Verwendung der Brenner

Folgen Sie für beste Leistung diesen allgemeinen Richtlinien:

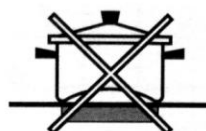
- Verwenden Sie das entsprechende Kochgeschirr für jeden Brenner (siehe Tabelle) um zu verhindern, dass die Flamme die Seiten des Topfes oder der Pfanne erreicht;
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit einem flachen Boden und halten Sie den Deckel auf;
- Wenn der Topf/Pfanneninhalt anfängt zu kochen, drehen Sie den Knopf auf "Niedrig".

Brenner	Ø Kochgeschirr Durchmesser (cm)
Hilfsbrenner 1000W	10- 14
Normalbrenner 1800W	16 - 20
Starkbrenner 2400W	16 - 20
3-Flamen-Wok-Brenner 3400W	24 - 26
φ165mm Elektro-Kochzone 1200W	16,5
φ200mm Elektro-Kochzone 1800W	20

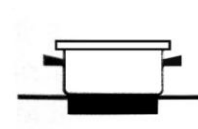
Um die Art des Brenners zu identifizieren, verweisen wir auf die Ausführungen im Abschnitt "Brenner- und Düsenspezifikationen" (Punkt 7 der Gebrauchsanleitung).

Beachten Sie für die beste Leistung folgende Punkte:

- Alle Arten von Kochgeschirr können auf der keramischen Glaskochfläche verwendet werden. Allerdings ist es wichtig, dass der Boden ausreichend flach ist. Kochgeschirr mit dicken Böden verteilen die Hitze gleichmäßiger.



Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mindestens so groß ist wie der Kochbereich, so dass die gesamte vom Heizelement erzeugte Wärme verwendet wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs immer trocken und sauber ist, um einen guten Kontakt zwischen dem Kochgeschirr und der Kochfläche zu gewährleisten. Dies erhöht auch die Lebensdauer der Töpfe und der keramischen Glasoberfläche.
- Verwenden Sie nicht das gleiche Kochgeschirr, das Sie für Gasbrenner verwenden, weil die

konzentrierte Hitze, die sie produzieren, den Boden des Topfes verformen kann. Daher werden Sie bei der Verwendung dieser Töpfe auf der Glaskeramikoberfläche keine besten Ergebnisse erzielen.

Achtung: Der Kleber, der verwendet wird, um die Glasoberfläche abzudichten, kann Spuren auf dem Gerät hinterlassen. Wir empfehlen, dass das Modul mit einem nicht scheuernden Reiniger gereinigt wird, bevor es zum ersten Mal verwendet wird. Während der ersten Stunden des Gebrauches können Sie den Geruch des Gummis erkennen. Das verschwindet nach kurzer Zeit.

5 FEHLERBEHEBUNG GASKOCHFELD

Es kann vorkommen, dass das Kochfeld nicht funktioniert oder nicht richtig funktioniert.

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, sehen Sie selber erst nach was getan werden kann.

Zunächst einmal prüfen, dass es keine Unterbrechungen in der Gas- und Stromversorgung gibt und insbesondere, dass die Gasventile für das Netz offen sind.

Der Brenner leuchtet nicht oder die Flamme ist nicht um den Brenner herum einheitlich.

Prüfen Sie um sicherzustellen:

- Ob die Gasaustrittslöcher am Brenner nicht verstopft sind;
- Ob alle beweglichen Teile, aus denen der Brenner besteht, korrekt montiert sind;
- Ob es keinen Luftzug um die Kochfläche gibt.

Die Flamme bleibt nicht an.

Prüfen Sie um sicherzustellen:

- Drücken Sie den Knopf ganz hinein;
- Halten Sie den Knopf lange genug gedrückt, um die Sicherheitseinrichtung zu aktivieren.
- Die Brenner sind nicht richtig positioniert.

Der Brenner bleibt nicht auf "Niedrig" eingestellt.

Prüfen Sie um sicherzustellen:

- Ob die Gasaustrittslöcher direkt am Brenner nicht verstopft sind.

Das Kochgeschirr ist nicht stabil.

Prüfen Sie um sicherzustellen:

- Ob der Boden des Kochgeschirrs ausreichend flach ist.
- Ob das Kochgeschirr richtig auf dem Brenner zentriert ist.
- Ob die Stützgitter nicht umgekehrt liegen.

5.1 FEHLERBEHEBUNG ELEKTRO-KOCHFELD (4Z-CG22)

Die Kochzonen sind verschmutzt

Dies kann durch Verbrennungen an Speiseresten verursacht werden. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionsweise des Geräts. Sie sollten jedoch sicherstellen, dass die Reinigungsanweisungen regelmäßig befolgt werden.

Restwärmeanzeige funktioniert nicht

Wenn die Kochzone heißer als 60°C zu sein scheint und die Restwärmeanzeige nicht leuchtet, kontaktieren Sie die Serviceabteilung.

6 EINBAUANLEITUNG

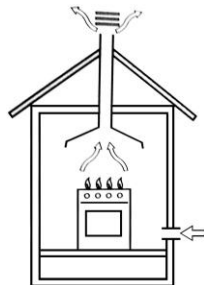
Die folgenden Anleitungen richten sich an den qualifiziertes Personal, welchem erlaubt ist die Installation des Gerätes vorzunehmen, so dass die Installations- und Wartungsprozeduren in der professionellsten und kompetentesten Weise befolgt werden können. Das Kochfeld soll auch nur von qualifiziertem Personal angeschlossen werden. **Wichtig: Schalten Sie den Strom im Sicherungskasten ab, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen lassen.**

Positionierung für einen Gasherd

Wichtig: Das Kochfeld darf nur in dauerhaft belüfteten Räumen installiert werden.

Folgende Anforderungen müssen beachtet werden:

- a) Der Raum muss mit einem Belüftungssystem ausgestattet sein, welches Rauch und Gase nach außen abgibt. Dies muss durch eine Haube erfolgen, die bei jedem Betätigen automatisch einschaltet.



In einen Schornstein oder verzweigten Rauchabzug
(explizit für Kochgeräte)



Direkt nach außen

- b) Der Raum muss auch den Zustrom der Luft erlauben, die für eine ordnungsgemäße Verbrennung benötigt wird. Der Luftstrom für Verbrennungszwecke darf nicht weniger als 2 m³/h pro kW installierter Leistung betragen. Die Zuführung der Luft kann durch einen direkten Zustrom von außen durch einen Kanal mit einem Innenquerschnitt von mindestens 100 cm² bewirkt werden, der nicht blockiert werden darf. Die Geräte, die nicht mit einer Sicherheitseinrichtung ausgerüstet sind, um zu verhindern, dass die Flamme versehentlich ausgeht, müssen eine Belüftungsöffnung haben, die zweimal so groß ist, wie es sonst erforderlich ist, d.h. mindestens 200 cm² (Abbildung 3). Andernfalls kann der Raum indirekt durch angrenzende Räume belüftet werden, die mit Lüftungskanälen nach außen ausgestattet sind, wie oben beschrieben, solange die angrenzenden Räume nicht geteilte Flächen, Schlafzimmer sind oder das Brandrisiko darstellen (Abbildung 4).

Detail A

Angrenzendes Zimmer/Zimmer zu entlüften

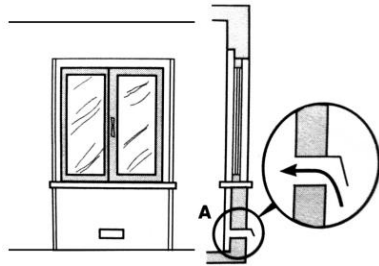


Abbildung 3

Beispiele für Lüftungslöcher für Kombinatluft

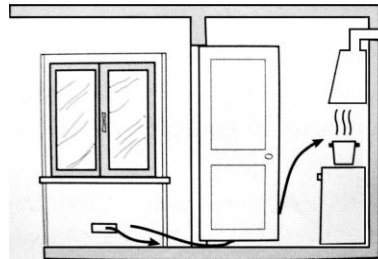


Abbildung 4

Vergrößerung der Lüftungsschlitze zwischen
Fenster und Boden

- c) Eine intensive und verlängerte Verwendung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z.B. Ein Fenster öffnen oder die Leistung des Lufterinlasssystems erhöhen (falls vorhanden).
- d) Flüssige Erdgase sind schwerer als Luft und sinken damit nach unten. Räume, in denen LPG-Tanks installiert sind, müssen mit Belüftungsöffnungen nach außen ausgerüstet sein, damit das Gas im Falle eines Lecks entweichen kann. Deshalb, LPG-Tanks, ob leer oder teilweise voll, darf nicht in Räumen oder Räumen unter dem Boden installiert werden (Keller, ect.). Es ist auch eine gute Idee, nur den Tank, der derzeit im Raum verwendet wird, darin zu halten, wobei sichergestellt werden muss, dass er nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen, Kamine, Öfen usw.) ist, die die Innentemperatur des Tanks über 50 Grad erhöhen könnten.

Einbau von Einbauschränken

Die Gas-Kochfelder werden mit einem Schutzgrad gegen übermäßiges Erwärmen von vorbereitet, das Gerät kann daher neben Schränken installiert werden, sofern die Höhe nicht höher als die des Kochfeldes ist. Für eine korrekte Installation des Kochfeldes sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- a) Das Kochfeld kann in einer Küche, einem Esszimmer oder Wohnzimmer, aber nicht in einem Badezimmer oder Duschraum installiert/positioniert werden.
- b) Die Möbel, die neben dem Gerät stehen, die höher als die Arbeitsplatte sind, müssen mindestens 110 mm vom Rand der Arbeitsplatte entfernt liegen.
- c) Die Schränke sollten neben der Haube in einer Höhe von mindestens 420 mm positioniert werden (Abbildung 5).

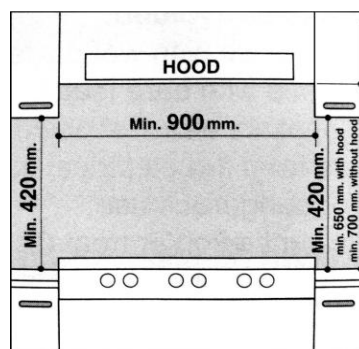
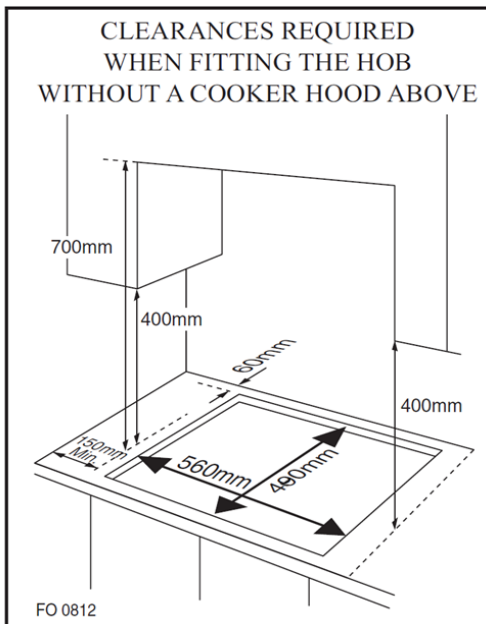


Abbildung 5

- d) Sollte das Kochfeld direkt unter einem Schrank angebracht werden, sollte der Zuschnitt mindestens 700 mm (Millimeter) von der Arbeitsplatte entfernt sein.
- e) Es sind Befestigungshaken vorgesehen, die es erlauben die Kochplatte auf die Arbeitsplatten zu befestigen, die eine Dicke von 20 bis 40 mm aufweisen (siehe Abbildung 6). Um die Kochplatte zu befestigen empfiehlt es sich, die gesamt mitgelieferte Befestigung zu verwenden.

ohne Abzugshaube



mit Abzugshaube

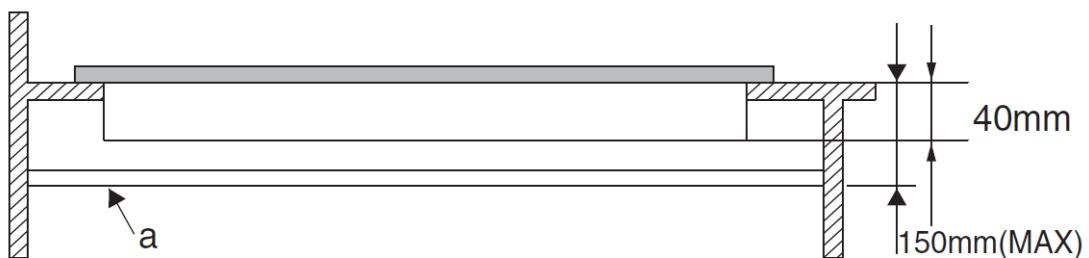
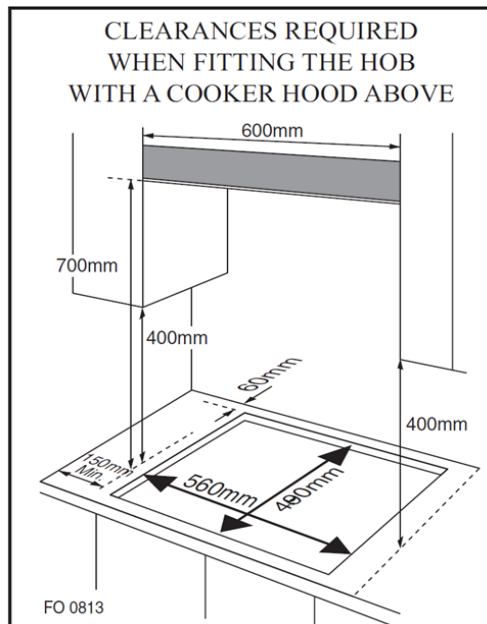
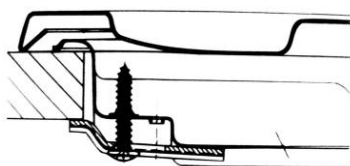


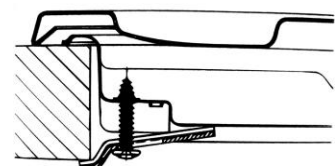
Abbildung 6



Hakenposition für
H=20mm Arbeitsplatte



Hakenposition für
H=30mm Arbeitsplatte

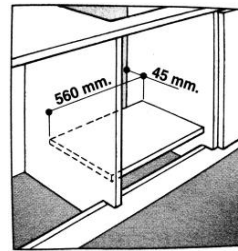
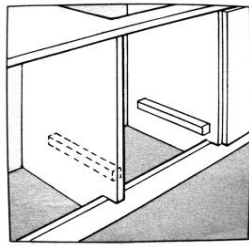


Hakenposition für
H=40mm Arbeitsplatte

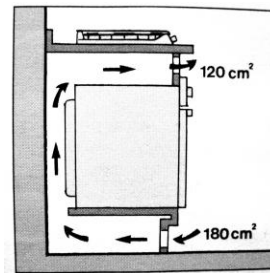
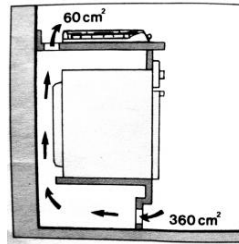
Verwenden Sie den im "Zubehör-Set" enthaltenen Haken

- f) Für den Fall, dass das Kochfeld nicht über einem eingebauten Ofen installiert ist, muss eine Holzplatte als Isolierung eingesetzt werden. Diese Platte muss mindestens 20 mm vom Boden des Kochfeldes entfernt sein.

Wichtig: Bei der Installation des Kochfeldes über einem eingebauten Ofen sollte der Ofen auf zwei Holzstreifen gestellt werden. Im Falle einer Fügenschrankoberfläche ist darauf zu achten, dass ein Platz von mindestens 45 x 560 mm auf der Rückseite übrig bleibt.



Bei der Montage auf einem eingebauten Ofen ohne Zwangsbelüftung ist darauf zu achten, dass Lufteinlässe und Auslässe zur Belüftung des Innenraums des Schrankes vorhanden sind.



Gasanschluss für einen Gasherd

Das Kochfeld sollte durch Fachpersonal an die Gasversorgung angeschlossen werden. Bei der Installation dieses Produktes ist es notwendig, einen zugelassenen Gashahn zu verwenden, um die Versorgung vom Gerät zu vereinfachen und um die spätere Entfernung oder Wartung zu erleichtern. Der Anschluss des Gerätes an das Gasnetz oder das Flüssiggas muss nach der vorgeschriebenen Regelung erfolgen und erst nach der Feststellung, dass es an die Art des zu verwendenden Gases angepasst werden kann. Wenn nicht, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Anpassung an verschiedene Gasarten". Im Falle des Anschlusses an Flüssiggas durch einen Tank, sollte ein Druckregler verwendet werden, der den geltenden Regelung entspricht.

Wichtig: Für die Sicherheit, die korrekte Regelung des Gasverbrauchs und die lange Lebensdauer des Gerätes ist darauf zu achten, dass der Gasdruck den Angaben in Tabelle 1 "Düsen- und Brennermerkmale" entspricht.

Anschluss an ein nicht flexibles Rohr (Kupfer oder Stahl)

Der Anschluss an die Gasquelle muss so erfolgen, dass keine Stresspunkte an einem beliebigen Teil des Gerätes entstehen. Das Gerät ist mit einem verstellbaren "L" -förmigen Steckverbinder und einer Dichtung für die Befestigung an der Gasversorgung ausgestattet. Sollte dieser Stecker gedreht werden, muss die Dichtung ausgetauscht werden (im Lieferumfang des Gerätes). Der Zuführungsstecker des Gases zum Gerät ist mit einem 1/2 Gas-Zylinder verbunden.

Anschluss an ein flexibles Stahlrohr

Der Gaszuführungsstecker zum Gerät ist ein mit Gewinde versehener, männlicher 1/2 " Steckverbinder für ein Rundgasrohr. Verwenden Sie nur Rohrleitungen und Dichtungsringe, die den geltenden Normen entsprechen. Die maximale Länge der flexiblen Rohre darf 2000mm nicht überschreiten. Sobald die Verbindung hergestellt ist, stellen Sie sicher, dass das flexible Metallrohr keine beweglichen Teile berührt und nicht zerdrückt wird.

Überprüfen Sie das Siegel

Stellen Sie sicher sobald das Gerät installiert ist, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß mit einer Seifenwasserlösung versiegelt sind. Verwenden Sie niemals eine Flamme.

Elektrische Verbindung

Die mit einem tripolaren elektrischen Versorgungskabel versehenen Kochfelder sind so ausgelegt, dass sie mit Wechselstrom gemäß den Angaben auf dem Typenschild unter dem Kochfeld verwendet werden können. Der Erdungsdraht kann durch seine gelb-grüne Farbe identifiziert werden. Bei der Installation über einen eingebauten Elektroofen sollten die elektrischen Anschlüsse für Kochfeld und Backofen nicht nur aus Sicherheitsgründen unabhängig sein.

Elektrischer Anschluss für Gas-Kochfeld

Bringen Sie das Netzkabel mit einem Standardstecker für die auf dem Typenschild angegebene Bedarfsrate an oder schließen Sie es direkt an das Stromnetz an. Im letzteren Fall muss ein einziger Polschalter zwischen dem Gerät und dem Netz angeordnet werden, wobei eine minimale Öffnung zwischen den Kontakten von 3 mm gemäß den aktuellen Sicherheitscodes besteht (der Erdungsdraht darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Netzkabel muss so positioniert sein, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von über 50 ° C über Raumtemperatur erreicht.

Vor der eigentlichen Verbindung stellen Sie sicher, dass:

- Die Sicherung und das elektrische System der Belastung des Gerätes standhalten können;
- Die Stromversorgung mit einer effizienten Erdung nach den gesetzlich vorgeschriebenen Normen und Vorschriften ausgestattet ist;
- Der Stecker oder Schalter leicht zugänglich sind.

Wichtig: Die Drähte im Netzkabel sind nach folgendem Code eingefärbt:

Grün & Gelb	- Erde Schutzleiter (PE)
Blau	- Neutraleiter (N)
Braun	- Phase (L)

Model	Einbaumaß
5Z-KHSSW	710x480mm
5Z-KHG 4Z-KHG 4Z-KHSSW 3Z-KHGW-3 4Z-CG22	560x480mm
3Z-45	430x480mm
2Z-KHG 2Z-KHSS-M 2Z-KHSSW-M 2Z-KHGW 2Z-KHGX-LPG 1Z-KHGW	270x480mm

Anpassung des Kochfeldes für/an verschiedene Arten von Gas

7 TABELLE 1: BRENNER UND DÜSENSPEZIFIKATIONEN

	G20/ G25		G25.1		G27		G2.350		G30				G31	
Brenner	Wärm eleist ung (kW)	Düse 1/100 (mm)	Wärm eleist ung (kW)	Düse 1/100 (mm)	Wärmel eistung (kW)	Düse1/ 100 (mm)	Wärmel eistung (kW)	Düse1/ 100 (mm)	Wärmel eistung (kW)	Düse 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)	Wärmele istung (kW)	Düse 1/100 (mm)
Hilfsbrenner	1.0	71	1.0	75	1.0	79	1.0	98	1.0	52	47	45	1.0	52
Normalbrenner	1.80	97	1.80	105	1.80	106	1.80	125	1.8	67	64	59	1.8	67
Starkbrenner	2.40	110	2.40	118	2.40	120	2.40	138	2.40	77	72	67C	2.4	77
3-Flamen-Wok- Brenner	3.40	125	3.40	142	3.40	143	3.40	185	3.40	93	88	82	3.4	93
Versorgungs- druck	20 mbar	25 mbar	25mbar		20mbar		13mbar			30 mbar	37 mbar	50 mbar	37 Mbar	

Werkseitige Einstellung für Model 2Z-KHGX-LPG: G30-50mbar

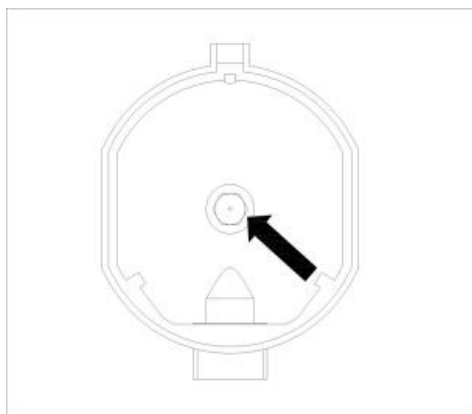
Werkseitige Einstellung für restliche Modelle: G20-20mbar - G25-25mbar

Bei 15 Grad und 1013 mbar-trockenen Gas

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³ P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49 MJ/m³ P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³ P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Austauschen der Brennerdüse:

Lösen Sie die Düse mit einem Schraubenschlüssel.

Bei der neuen Düse, die für die erforderliche Gasart geeignet ist (siehe Tabelle oben als Referenz).

Einstellung der reduzierten Ventilströmung

8 TABELLE 2: WIE MAN EINE GASQUELLE KONVERTIERT

Brenner	Flamme	Umwandlung des Kochfeldes aus LPG zu Erdgas	Umwandlung des Kochfeldes aus Erdgas zu LPG
Regelmäßiger Brenner	Volle Flamme	Ersetzen Sie den Brenner Düse nach Zu den Richtlinien in Tabelle 1	Ersetzen Sie den Brenner Düse nach Zu den Richtlinien in Tabelle 1
	Sparflamme	Lösen Sie die Einstellung Spindel (siehe Abb. 7 unten) um die Flamme anzupassen	Lösen Sie die Einstellung Spindel (siehe Abb. 7 unten) um die Flamme anzupassen

Ventilverstellung

Die Einstellung des Ventils sollte mit dem am Brenner "AN" eingestellten Steuerknopf erfolgen. Entfernen Sie den Drehknopf und stellen Sie die Flamme mit einem kleinen Schraubendreher ein (s. Abbildung 7).

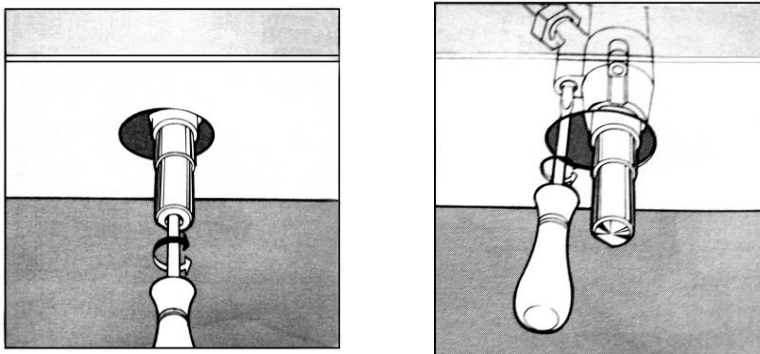
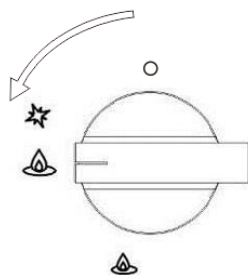


Abbildung 7

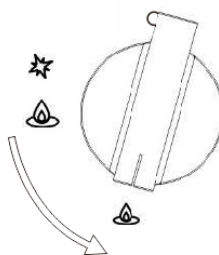
Überprüfen Sie die eingestellte Flamme: Heizen Sie den Brenner 10 Minuten lang in voller Öffnungsstellung. Drehen Sie den Drehknopf in die Einsparung. Die Flamme sollte nicht auslöschen oder sich in der Düse bewegen. Wenn die Flamme abfällt oder sich auf der Düse bewegt, stellen Sie die Ventile nach.

Flammenauswahl

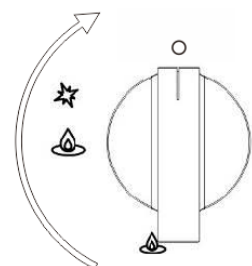
Wenn der Brenner richtig eingestellt ist, sollten die Flammen hellblau sein und der Innenkegel sollte deutlich sichtbar sein. Die Größe der Flamme hängt von der Position des zugehörigen Brennersteuerknopfes ab.



- Brenner EIN, große Flamme



- Brenner EIN, kleine Flamme (Sparmodus)



- Brenner AUS

Abbildung 8

Siehe Abbildung 8 für verschiedene Bedienoptionen (Flammengrößenauswahl). Der Brenner sollte während der Anfangsphase des Kochens auf eine große Flamme eingestellt werden, um das Essen zum Kochen zu bringen. Anschließend dann sollte der Knopf auf den Sparmodus gedreht werden, um das Kochen aufrechtzuerhalten. Es ist auch möglich die Flammengröße stufenlos einzustellen.

Es ist verboten, die Flamme im Bereich zwischen dem "Brenner AUS" und der Sparflamme einzustellen.

Signifikante Energiemengen können gespeichert werden, wenn das Gerät korrekt verwendet wird, die Parameter korrekt eingestellt sind und das entsprechende Kochgeschirr verwendet wird. Die Einsparungen können wie folgt sein:

- Bis zu 60 Prozent Einsparungen bei der Verwendung von Töpfen,
- Bis zu 60 Prozent Einsparungen, wenn das Gerät ordnungsgemäß betrieben wird und die passende Rahmengröße gewählt wird.

Es ist eine Voraussetzung für einen effizienten und energiesparenden Betrieb des Kochfeldes, dass die Brenner zu jeder Zeit sauber gehalten werden (insbesondere die Flammenschlitze und Düsen).

9 TABELLE 3: ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE ARTEN VON GAS

GERÄTEKATEGORIE: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P}
II_{2ELL3B/P}

Brenner	Gasart	Druck	Düsendurchmesser	Reguläre Stärke				Reduzierte Stärke	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Hilfsbrenner	Normal G20	20	72	—	95	1.0	860	0.40	344
	Normal G25	25	72	—	99.7	1.0	860	0.40	344
	Normal G25.1	25	75	—	99.6	1.0	860	0.40	344
	Normal G27	20	80	—	116	1.0	860	0.40	344
	Normal G2.350	13	97	—	132	1.0	860	0.40	344
	Butangas G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
	Butangas G31	37	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Normalbrenner	Normal G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Normal G25	25	97	—	199.4	1.8	1548	0.60	516
	Normal G25.1	25	105	—	199.4	1.8	1548	0.60	516
	Normal G27	20	106	—	209	1.8	1548	0.60	516
	Normal G2.350	13	124	—	238.2	1.8	1548	0.60	516
	Butangas G30	30	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
	Butangas G31	37	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Starkbrenner	Normal G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Normal G25	25	110	—	265.9	2.4	2064	0.90	774
	Normal G25.1	25	118	—	265.9	2.4	2064	0.90	774
	Normal G27	20	120	—	278.8	2.4	2064	0.90	774
	Normal G2.350	13	138	—	317.6	2.4	2064	0.90	774
	Butangas G30	30	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
	Butangas G31	37	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
3-Flamen-Wok-Brenner	Normal G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Normal G25	25	125	—	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Normal G25.1	25	142	—	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Normal G27	20	144	—	395	3.4	2924	1.50	1290
	Normal G2.350	13	185	—	450	3.4	2924	1.50	1290
	Butangas G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290
	Butangas G31	37	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290

10 TABELLE 4: GASQUELLE & NATIONALE VERGLEICHSTABELLE

Gasgruppe	Versorgungsdruck	Land
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20mbar, g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar, G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar, G25 25mbar, G30 50mbar	DE

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft :

- 73/23/EEC vom 19/02/73 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen;
- 89/336/EEC vom 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen;
- 90/396/EEC vom 29/06/90 (Gas) und nachfolgende Änderungen;
- 93/68/EEC vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen.

11 ZUSÄTZLICHE BEMERKUNGEN

1. Stellen Sie vor der Installation sicher, ob die Art des Gasdrucks und die Einstellung des Gerätes kompatibel miteinander sind.
2. Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben.
3. Dieses Gerät ist nicht mit der Evakuierungsvorrichtung der Verbrennungsprodukte verbunden. Sie muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt der entsprechenden Anforderung an die Lüftung.

ACHTUNG:

- Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Produktion von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem betreffenden Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche belüftet ist, besonders wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie natürliche Lüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung.
- Das Kochfeld muss von ausgebildetem Fachpersonal installiert werden.

12 GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Gewährleistungszeit:

Die Gewährleistungszeit beginnt mit dem Kaufdatum des Gerätes und endet nach 24 Monaten.

Berücksichtigt werden alle Ansprüche, die innerhalb des Gewährleistungszeitraums bei uns geltend gemacht werden.

Abwicklung der Gewährleistung:

Wird eine Serviceleistung notwendig, bitten wir Sie, uns das Produkt einzusenden.

Ansprüche auf Gewährleistung können wir nur dann erfüllen, wenn das Produkt (sachgemäß verpackt und gereinigt) zusammen mit einer Kopie der entsprechenden Kaufquittung und einer möglichst genauen Beschreibung des Sachmangels eingesandt wird. Es liegt von uns im Ermessen, ob das mangelhafte Gerät durch eine Reparatur oder durch einen Austausch gegen ein mängelfreies Gerät erfüllt wird. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Ausgenommen von der Gewährleistung sind:

- Fehler und Schäden infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs, fehlerhafter Aufstellung oder Installation, äußeren Einwirkungen durch Stöße, Schläge, Glasbruch und entfernen/verändern des Anschlusskabels.
- Schäden, die durch Blitzschläge, Wasser, Feuer, höhere Gewalt, falsche Netzspannung, unzureichende Belüftung oder andere von uns nicht zu verantwortende Gründe entstanden sind.
- Reparaturen und Abänderungen die von dritter, nicht autorisierter Seite vorgenommen wurden.
- Missbräuche und zweckentfremdete Verwendung des Gerätes.
- Transport- und Fahrtkosten sowie durch Auf- und Abbau des Gerätes entstandene Kosten.
- Das gleiche gilt, wenn Teile im Rahmen des vorschriftsmäßigen Gebrauchs besonders beansprucht und dadurch abgenutzt sind.
- Das Kochfeld ist für eine Gewerbliche Nutzung nicht vorhergesehen.
Ein Gewährleistungsanspruch entfällt dadurch.

**Für alle Gewährleistungsansprüche melden Sie sich bitte schriftlich
über das Portal wo Sie das Produkt erworben haben**

Uhmeyer GmbH
Nordbahnstr. 112-114
32584 Löhne

E-Mail: info@uhmeyer-gmbh.de



■ Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

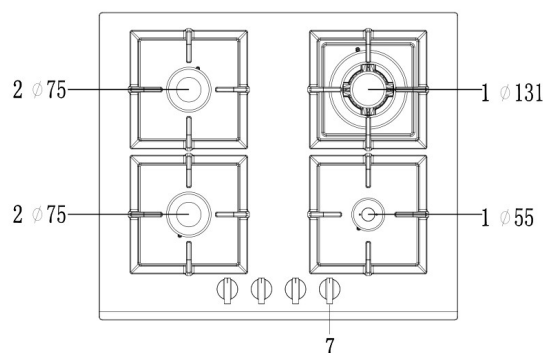
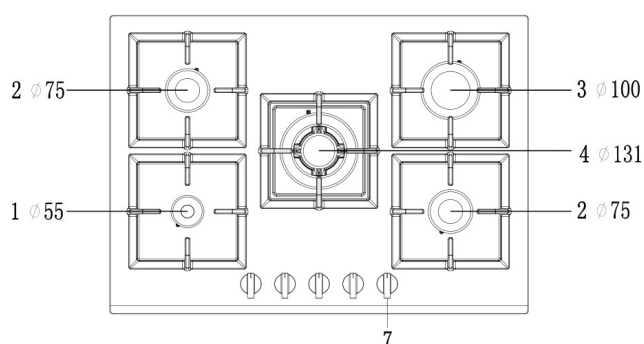
Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugefügt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

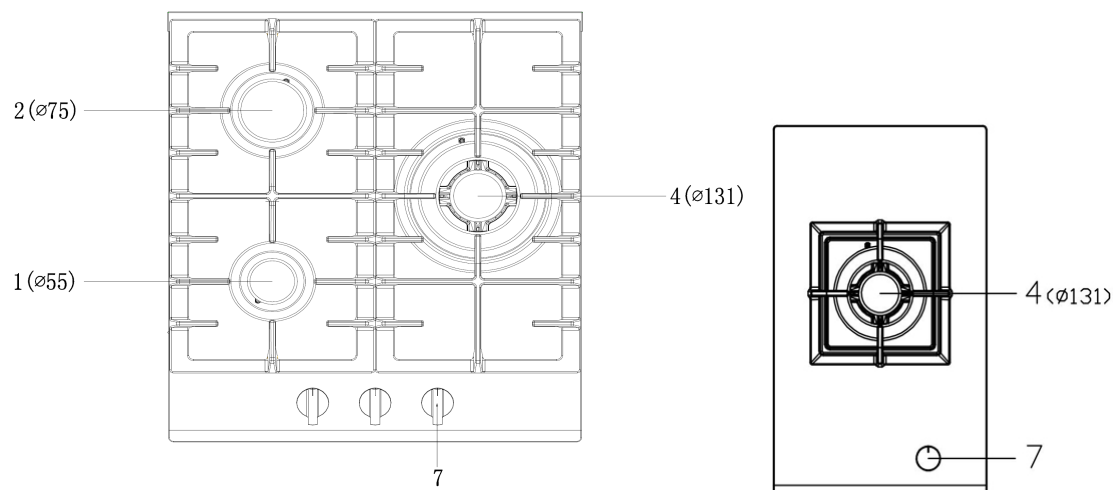
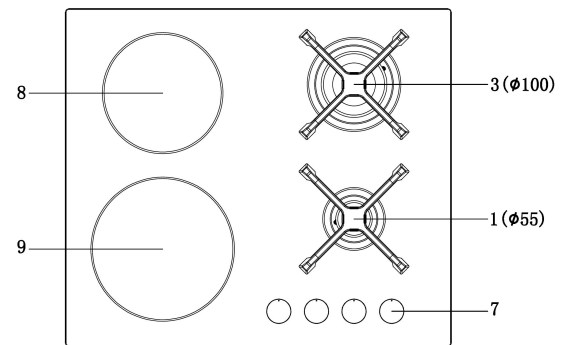
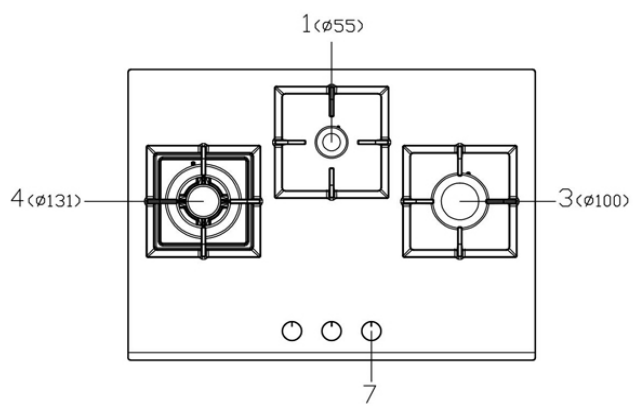
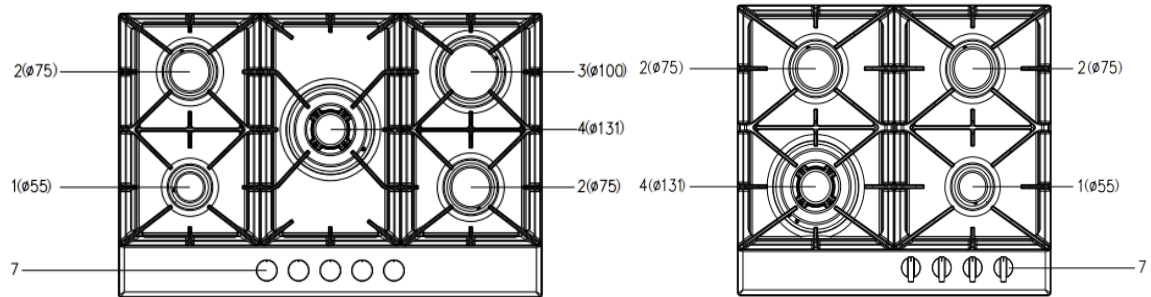
CONTENTS

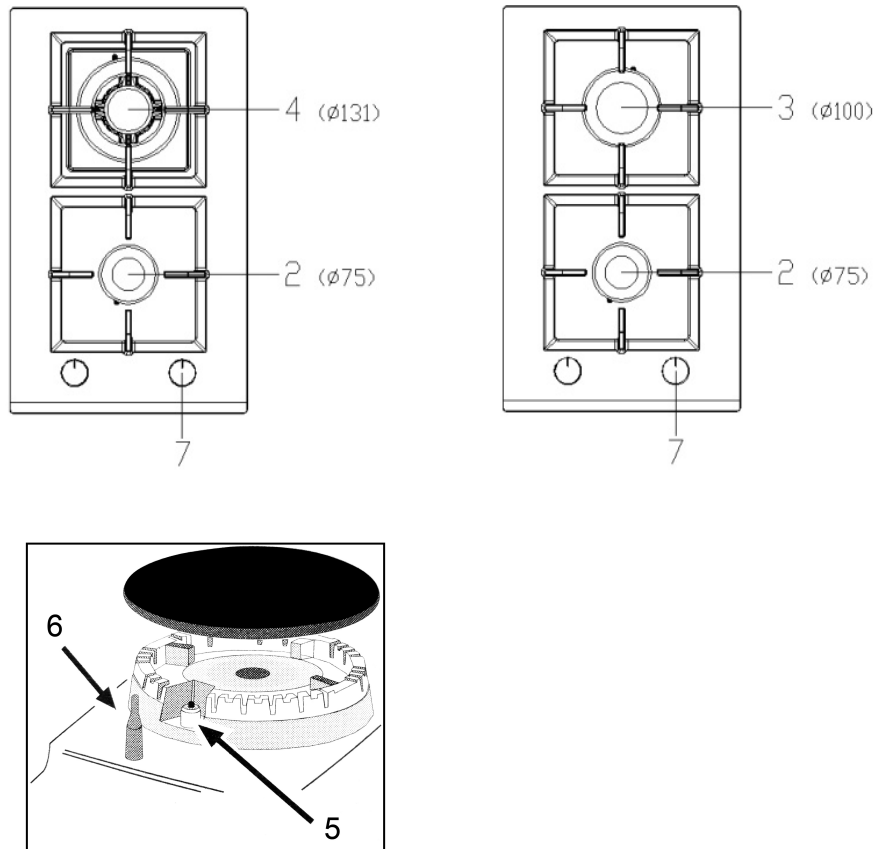
1 CLOSE-UP VIEW	21
2 HOW TO USE YOUR APPLIANCE	22
3 HOW TO KEEP YOUR COOKTOP IN SHAPE	23
4 PRACTICAL ADVICE	24
5 IS THERE A PROBLEM?	25
6 INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN-HOBS	25
7 TABLE 1: BURNERS AND NOZZLE SPECIFICATIONS	29
8 TABLE 2: HOW TO CONVERT GAS SOURCE	30
9 TABLE 3: ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS	31
10 TABLE 4: GAS SOURCE AND NATIONAL COMPARISON TABLE	33
11 NOTICE	34

Congratulations on choosing appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend that you read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. Thank you.

1 CLOSE-UP VIEW







1. Auxiliary Burners Ø 55
2. Semi-rapid burner Ø 75
3. Rapid burner Ø 100
4. Triple ring wok burner Ø 131
5. Ignitor for Gas Burners
6. Safety Device - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
7. Control Knobs for Gas Burners and Electric Hot Plates
8. Ceramic burner

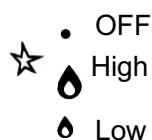
The stainless steel grease pan and the cast-iron grill, located in the burner and grate packing box, must be installed, respectively, below and above the electric heating element so that tile element is enclosed between the two

2 HOW TO USE YOUR APPLIANCE

The position of the corresponding gas burner or electric hot plate (if present) is indicated on each control knob.

Gas Burners

The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used. The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:

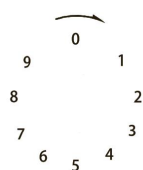


- **To turn on one of the burners**, place a lighted match or lighter near the burner, press the knob all the way in and turn in the counter-clockwise direction to the "High" setting.
- **On those models fitted with a safety device (F)**, the knob must be pressed in for about 6 seconds, until the device that keeps the flame lighted warms up.
- **On those models fitted with an ignitor (D)**, the "E" ignition button, identified by the ★ symbol, must first be pressed and then the corresponding knob pushed all the way in and turned in the counter-clockwise direction to the "High" setting.

Some models are equipped with an ignition switch incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor (D) is present, but not the "E" switch (the ★ symbol is located near each knob). To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and, then, turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keeping it pressed in until the burner lights.

- **Caution:** If the burner accidentally goes out, turn off the gas with the control knob and try to light it again after waiting at least 1 minute.
- **To turn off a burner**, turn the knob in the clockwise direction until it stops (it should be on the "." setting)

Ceramic burner (Model 4Z-CG22)



To turn on the ceramic burner: Turn the knob in the clockwise direction.

To select a heating level: The number around the outside of knob indicates the power level that you have set the zone. Each cooking zone can be adjusted between 1 and 9, one being the coolest zone setting and nine being the hottest zone setting.

To turn off a burner: Turn the knob in the anti-clockwise direction until it stops (it should be on the 0 position).

Residual heat indicator: To the left of the control knob, there is one residual heat indicator.

To choose the right cookware: Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Voltage: 220 - 240 V 50/60 Hz

Model: 4Z-CG22 Max. Power: 3000W

3 HOW TO KEEP YOUR COOKTOP IN SHAPE

Before cleaning or performing maintenance on your appliance, disconnect it from the electrical power supply.

To extend the life of the cooktop, it is absolutely indispensable that it be cleaned carefully and thoroughly on a frequent basis, keeping in mind the following:

- The enameled parts and the glass top, if present, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap, making sure to remove caked-on substances
- On cooktops with automatic ignition, the end of the electronic ignition device must be cleaned carefully and frequently, making sure that the gas holes are not clogged
- Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorous) for an extended period of time, it is recommended that these parts be rinsed thoroughly with water and then dried well, It is also a good idea to clean up any spills
- Before using the ceramic glass module, the surface must be cleaned, using a damp cloth to remove dust or food residues. The ceramic glass surface should be cleaned regularly with a solution of warm water and a non-abrasive detergent, periodically, special products will need to be used to clean the surface. First, remove all food buildup or grease with a cleaning scraper, e.g.
- **CERA** ^{Quax®} (not supplied) (Fig. 1). Clean the cooking surface when it is still warm with a suitable cleaning product and paper towels. Then rub with a damp cloth and dry. Aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have melted onto the surface must be removed **immediately** with a scraper while the cooking surface is still hot. Special cleaning products for ceramic glass surfaces form a transparent protective layer which fights dirty buildup. This also protects the surface from damage caused by food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or cleaning products under any circumstances. This holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers (Fig.2)

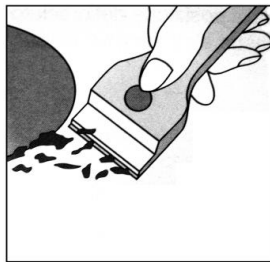


Fig.1

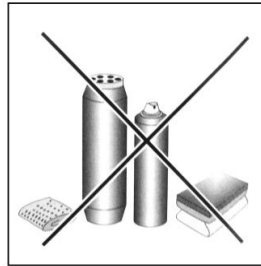


Fig.2

- When cleaning the grill, it is recommended that you do so while it is still hot. To remove the pan beneath the grill, it is a good idea to wait until the heating element has cooled (roughly after 15 minutes)

Greasing the Gas Valves

Over time, the gas valves may stick or become difficult to turn. If this is the case, they must be cleaned on the inside and re-greased,

This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.

4 PRACTICAL ADVICE

Practical Advice on Using the Burners

For best performance, follow these general guidelines:

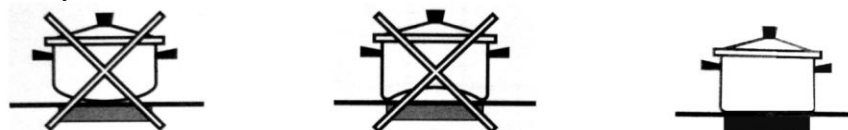
- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame from reaching the sides of the pot or pan;
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Auxiliary burner 1000W	10- 14
Semi-rapid burner 1800W	16 – 20
Rapid burner 2400W	16 - 20
Triple ring wok burner 3400W	24 - 26
φ165mm Ceramic Burner 1200W	16,5
φ200mm Ceramic Burner 1800W	20

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

For best performance, keep in mind the following:

- All types of casseroles can be used on the ceramic glass cooking surface. However, it is important that the bottom be perfectly flat. Casseroles with thicker bottoms distribute heat more evenly.



Use cookware the diameter of which is at least as large as the cooking area so that all of the heat produced by the heating element is used.



- Make sure that the bottom of tile pot is always dry and clean to insure good contact between the cookware and the cooking surface. This will also increase the life of the pots and of the ceramic glass surface as well.
- Do not use the same cookware that you use for gas burners because the concentrated heat they produce can deform the bottom of the pot. Therefore, you will not achieve best results when using these pots on the ceramic glass surface.

Notice: The glue used to seal the glass surface may leave traces on the appliance. We recommend that the module be cleaned with a non-abrasive cleaner before being used the first time. During the first few hours of use, you may detect the smell of rubber; this will disappear after a short time.

5 IS THERE A PROBLEM WITH GAS HOB?

It may occur that the cooktop does not function or does not function properly. Before calling customer service for assistance, let's see what can be done.

First of all, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not uniform around the burner.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All of the movable parts that make up the burner are mounted correctly;
- There are no draughts around the cooking surface.

The flame does not stay lighted on the model with the safety device.

Check to make sure that:

- You press the knob all the way in;
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain on when set to "Low".

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There are no draughts near the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled, "Minimum Regulation").

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner or electric hot plate.
- The support grids have not been inverted.

If, despite all of these checks, the cooktop does not function properly and problem persists, call your supplier's Customer Service Centre informing them of:

- Tile type of problem.
- The abbreviation used to identify the model (Mod....) as indicated on tile warranty.
- Never call upon technicians not authorized by the manufacturer, and refuse to accept spare parts that are not original.

5.1 IS THERE A PROBLEM WITH CERAMIC BURNER (4Z-CG22)?

The cooking zones have become soiled.

This may be caused by burnt on remnants of food. This will not affect the working of the appliance. However, you should make sure that the cleaning instructions are being followed regularly.

The residual heat indicator cannot work.

If the cooking zone does appear to be hotter than 60°C and the residual heat indicator has not come on, you should call the Service Department.

After checked all of these, the gas hob still does not work properly, please call the Customer Service Center and inform them of:

--Tile type of problem.

--The gas hob model number (Model....) as indicated on the packing carton.

Never call the technicians who is not authorized by your supplier, and refuse to use the spare parts which are not from manufacturer.

6 INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN-HOBS

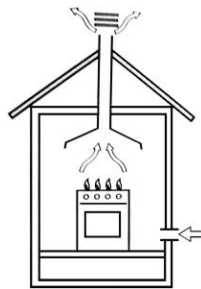
The following instructions are directed at the qualified installer so that the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner possible. **Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regulation upkeep work.**

Positioning for gas hob

Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms according to the British Standards Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions.

The following requirements must be observed:

- a) The room must be fitted with a ventilation system which vents smoke and gases from combustion to the outside. This must be done by means of a hood or electric ventilator that turns on automatically each time the hood is operated.



In a chimney stack or branched flue.
(exclusively for cooking appliances)



Directly to the Outside

- b) The room must also allow for the influx of the air needed for proper combustion. The flow of air for combustion purposes must not be less than 2 m³/h per kW of installed capacity. The supply of said air can be effected by means of direct influx from the outside through a duct with a inner cross section of at least 100cm² which must not be able to be accidentally blocked. Those appliances which are not fitted with a safety device to prevent the flame from accidentally going out must have a ventilation opening twice the size otherwise required, i.e. a minimum of 200 cm² (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms fitted with ventilation ducts to the outside as described above, as long as the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms or present the risk of fire (Fig. 4).

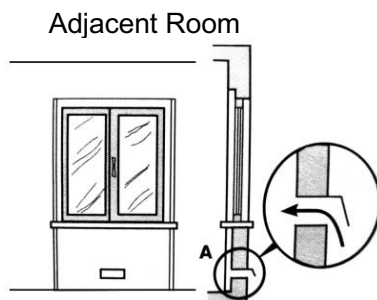


Fig. 3

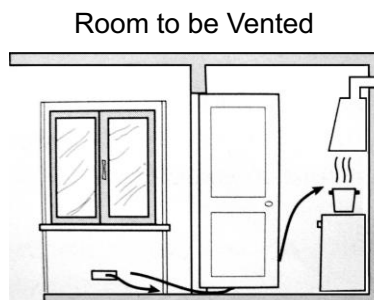


Fig. 4

Examples of ventilation holes for comburant air

Enlarging the ventilation slot between window and floor

- c) Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a Window or increasing the power of the air intake system (if present).
- d) Liquidified petroleum gases are heavier than air and, as a result, settle downwards. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation openings to the outside in order to allow the gas to escape in the event of a leak. Therefore, LPG tanks, whether empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars,

ect.). It is also a good idea to keep only the tank currently being used in the room, making sure that it is not near sources of heat (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could raise the internal temperature of the tank above 50°C.

Installation of built-in hobs

The gas hobs are prepared with protection degree against excessive heating of type X, the appliance can therefore be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. For a correct installation of the cooking hob the following precautions must be followed:

- a) The hob may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) The furniture standing next to the unit, that is higher than the working boards, must be placed at least 110mm from the edge of the board.
- c) The cabinets should be positioned next to the hood at a height of at least 420 mm (Fig. 5).

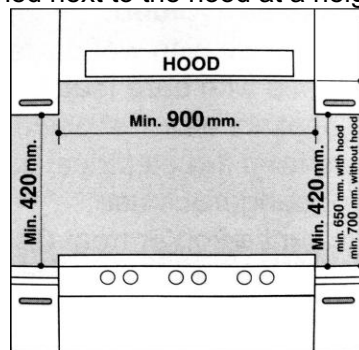
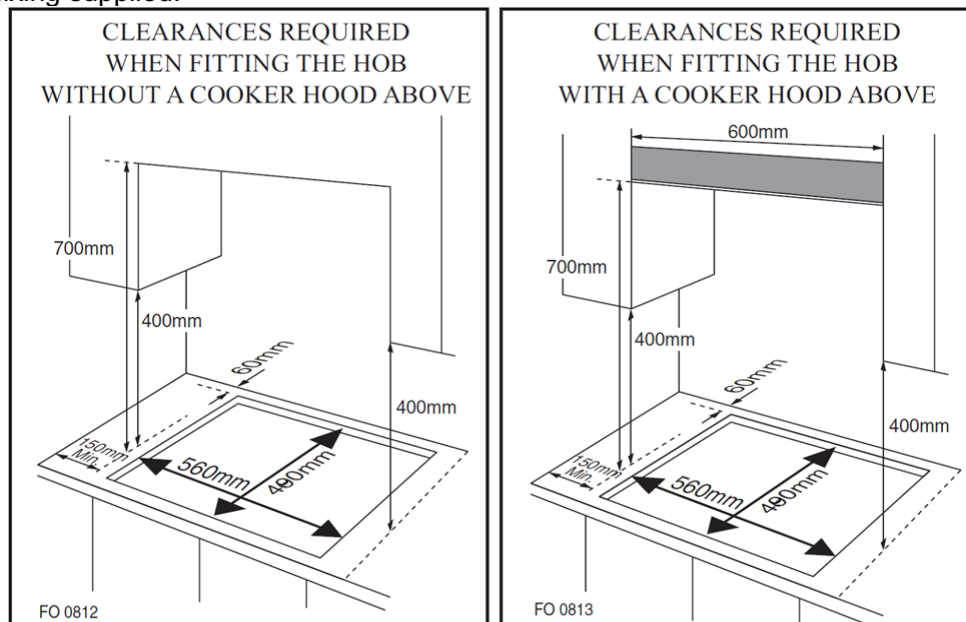


Fig.5

- d) Should the hob be installed directly under a cupboard the latter should be at least 700mm (millimetres) from the worktop, as shown in Fig. C.
- e) The dimensions of the room for the furniture must be those indicated in the figures in the last two pages of the cover. Fixing hooks are provided which allow placing the hob plate on work tops that measure 20 to 40 mm in thickness (see Fig. 6). To obtain a full view of the hob plate it is advisable to use all the fixing supplied.



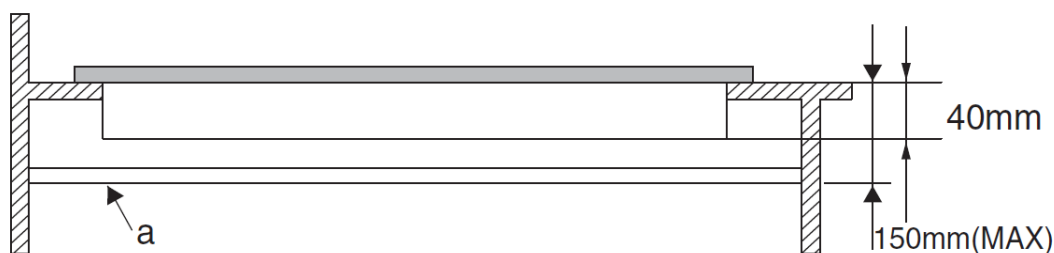
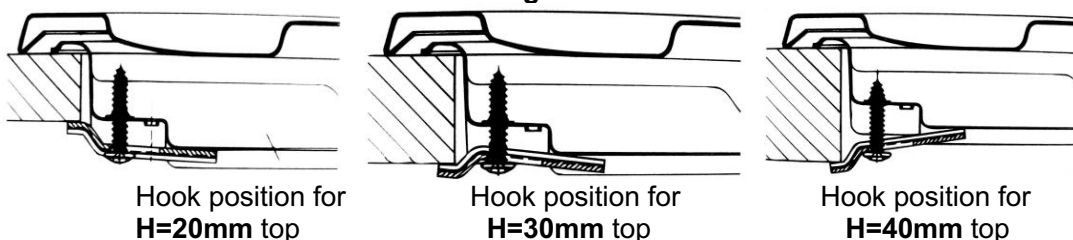


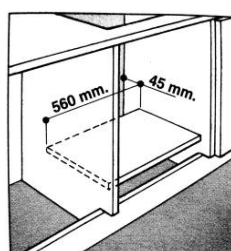
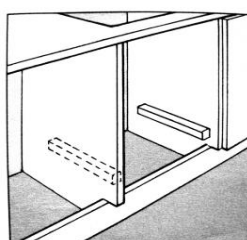
Fig.6



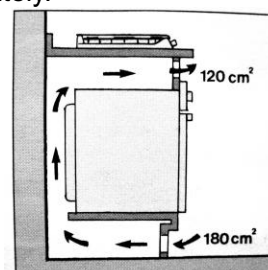
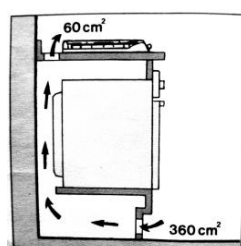
Use the hook contained in the "accessories set"

f) In the event the cooktop is not installed above a built-in oven, a wood panel must be inserted as insulation. This panel must be placed at least 20 mm from the bottom of the cooktop itself.

Important: When installing the hob above a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm at the back.



When installing on a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.



Gas connection for gas hob

The Cooker should be connected to the gas-supply by a corgi registered installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

Important: For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the appliance, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Nozzle and burner characteristics".

Connection to non-flexible tube (copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the appliance. The appliance is fitted with an adjustable, "L" shaped connector and a gasket for the attachment to the gas supply. Should this connector have to be turned, the gasket must be replaced (supplied with the appliance). The feeding connector of the gas to the appliance is threaded 1/2 gas male cylinder.

Connection to flexible steel tube

The gas feed connector to the appliance is a threaded, male 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Check the Seal

Once the appliance has been installed, make sure all the connections are properly sealed, using a soapy water solution. Never use a flame.

Electrical Connection

The cooktops fitted with a tripolar electrical supply cord are designed to be used with alternating current according to the indications on the rating plate located under the cooktop. The earthing wire can be identified by its yellow-green colour. In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the cooktop and oven should be independent, not only for safety purposes, but also to facilitate removal of one or both in the future.

Electrical Connection for Gas Cooktop

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the appliance and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50°C above room temperature at any point.

Before actual connection make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the appliance;
- That the electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;
- That the plug or switch are easily accessible.

Important: the wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow	- Earth
Blue	- Neutral
Brown	- Live

Model	Built-in size
5Z-KHSSW	710x480mm
5Z-KHG 4Z-KHG 4Z-KHSSW 3Z-KHGW-3 4Z-CG22	560x480mm
3Z-45	430x480mm
2Z-KHG 2Z-KHSS-M 2Z-KHSSW-M 2Z-KHGW 2Z-KHGX-LPG 1Z-KHGW	270x480mm

7 TABLE 1: BURNERS AND NOZZLE SPECIFICATIONS

Adapting the Cooktop for Different Types of Gas

	G20/ G25		G25.1		G27		G2.350		G30				G31	
Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Nozzle 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	71	1.0	75	1.0	79	1.0	98	1.0	52	47	45	1.0	52
Semi rapid (Medium)	1.80	97	1.80	105	1.80	106	1.80	125	1.8	67	64	59	1.8	67
Rapid (R)	2.40	110	2.40	118	2.40	120	2.40	138	2.40	77	72	67C	2.4	77
Triple Ring (TR)	3.40	125	3.40	142	3.40	143	3.40	185	3.40	93	88	82	3.4	93
Supply pressures	20 mbar	25 mbar	25mbar		20mbar		13mbar			30 mbar	37 mbar	50 mbar	37 Mbar	

Factory setting for 2Z-KHGX-LPG: G30-50mbar

Factory setting for other Models: G20-20 mbar - G 25-25 mbar

At 15°C and 1013 mbar-dry gas

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³

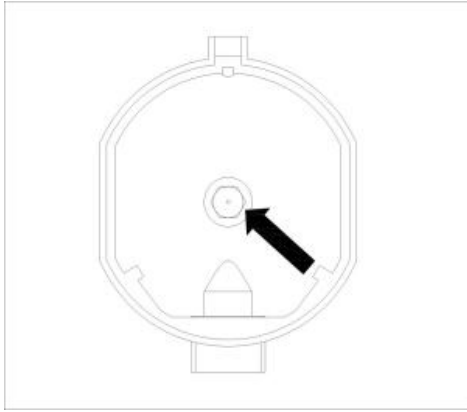
P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49 MJ/m³

P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³

P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench(7).Fit the new nozzle, suitable for the required gas type (see table above for reference).

After you have converted the cooktop to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

8 TABLE 2: HOW TO CONVERT GAS SOURCE

Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting the cooktop from LPG to natural gas	Converting the Cooktop from natural Gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner Nozzle according To the guidelines in table 1	Replace the burner Nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position. Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig.7 below).

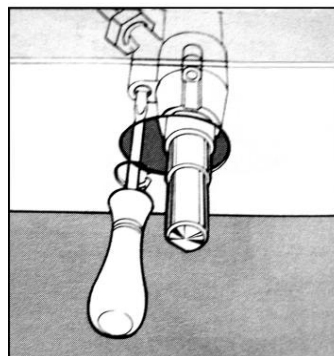
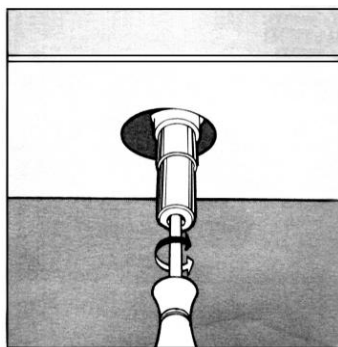


Fig.7

Checking the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. The turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it goes off or moves over to the nozzle, readjust the valves.

Note: It is up to the user to request converting the appliance to another gas type if so required by the local conditions at a licensed gas fitter/ service.

Flame selection

At the burners adjusted correctly, the flames should be light blue, and the inner cone should be clearly visible. The size of flame depends on the position of the related burner control knob.

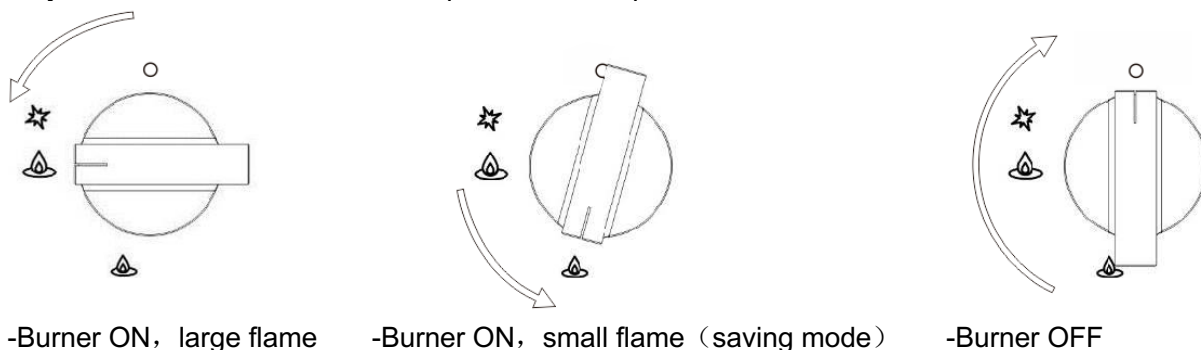


Fig.8

See also fig.8 for various operating options(flame size selection); the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking to bring the food to boiling, and then the knob should be turned to the saving flame position to maintain the cooking. It is also possible to adjust the flame size stepless.

It is prohibited to adjust the flame in the range between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.

Significant quantities of energy can be saved if the appliance is used correctly, parameters set correctly, and appropriate cookware is used. The savings can be as follows:

- Up to 60 per cent savings when proper pots are used,
- Up to 60 per cent savings when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of the cooktop that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

9 TABLE 3: ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

APPLIANCE CATEGORY: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P}
II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	72	—	95	1.0	860	0.40	344
	Natural G25	25	72	—	99.7	1.0	860	0.40	344
	Natural G25.1	25	75	—	99.6	1.0	860	0.40	344
	Natural G27	20	80	—	116	1.0	860	0.40	344
	Natural G2.350	13	97	—	132	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
	Butane G31	37	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Natural G25	25	97	—	199.4	1.8	1548	0.60	516
	Natural G25.1	25	105	—	199.4	1.8	1548	0.60	516
	Natural G27	20	106	—	209	1.8	1548	0.60	516
	Natural G2.350	13	124	—	238.2	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
	Butane G31	37	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapid	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Natural G25	25	110	—	265.9	2.4	2064	0.90	774
	Natural G25.1	25	118	—	265.9	2.4	2064	0.90	774
	Natural G27	20	120	—	278.8	2.4	2064	0.90	774
	Natural G2.350	13	138	—	317.6	2.4	2064	0.90	774
	Butane G30	30	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
	Butane G31	37	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
Triple-ring wok	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G25	25	125	—	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G25.1	25	142	—	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G27	20	144	—	395	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G2.350	13	185	—	450	3.4	2924	1.50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290
	Butane G31	37	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290

10 TABLE 4: GAS SOURCE AND NATIONAL COMPARISON TABLE

Gas group	Supply pressure	Country
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modification;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas)and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

11 NOTICE

- 1.) Prior to installation, ensure that the local distribution condition(nature of the gas pressure) And the adjustment of the appliance are compatible.
- 2.) The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- 3.) This appliance is not connected to combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device!