

EINBAUKOCHGERÄT ELEKTRO-GAS

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

COOKING HOB ELECTROGAS

Installation - Use - Maintenance

GB

ВСТРАИВАЕМЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ газ-электро

Установка – Использование – Уход

RU

Kaiser

KG 40.600... KG 31.600... KG 22.600... KCG 40.600...
KCG 31.600... KCG 22.600... KG 20.290... KCG 20.290...
KG 60.800... KG 50.700...

SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte

Berlin, Germany

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer

Installation	4
Gebrauch	4
Wartung	16

Anweisungen für den Installateur

Installation	18
Gasanschluß	18
Elektroanschluß	20
Technische Daten	24

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

GB

DEAR CUSTOMER,

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

RU

Уважаемый покупатель,

мы благодарим Вас за Ваш выбор и поздравляем с удачной покупкой. Этот новый продукт, тщательно разработанный и изготовленный из первоклассных материалов, был основательно опробован, чтобы учесть все Ваши требования к совершенствованию процесса приготовления блюд. Поэтому мы просим Вас внимательно прочитать это руководство по эксплуатации и соблюдать простые указания, что позволяет с самого начала применения устройства достичь отличных результатов. С этим современным аппаратом мы желаем Вам всего самого наилучшего.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Index

Instructions for use

Installation	5
Use	5
Maintenance	17

Instructions for the installer

Installation	19
Gas connection	19
Electrical connection	21
User characteristics	24

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

Оглавление

Указания для пользователя

Сборка	5
Эксплуатация	5
Уход	17

Указания для монтера

Сборка	19
Подключение газа	19
Подключение к эл. сети	21
Технические данные	24

ЭТОТ ПРИБОР СОЗДАН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ. ФИРМА ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, НАНЕСЕННЫЙ ЛИЦАМ ИЛИ ИМУЩЕСТВУ, ВОЗНИКАЮЩИЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА.

Anweisungen für den Benutzer

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gasty-
pe, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen
laut der geltenden Vorschriften durch Fachper-
sonal ausgeführt werden.

Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an
den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

Gebrauch

Gasbrenner (Abb. 1-3-3a-3b-3c). Zur Anzündung des
Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an
der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden
Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur
Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der
Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die
gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet
sich am Ende der Drehung entgegen dem
Uhrzeigersinn.

Bei den Modellen mit automatischer Anzündung den
Knopf wie oben beschrieben bis zur Kleinstellung dreh-
en, wobei man gleichzeitig auf das dafür bestimmte
Anzündungsknöpfchen drückt. Bei den Modellen mit
automatischer/simultaner Zündung (einhändig) nur
den entsprechenden Bedienknopf wie oben beschrieben
betätigen.

Die elektrische Entladung zwischen diesem Element
und dem Brenner verursacht die Anzündung der
gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist,
den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach
Wunsch regeln.

Die Brennerzündung bei den Modellen mit thermo-
elektrischer Sicherheit erfolgt wie in den oben
beschriebenen Fällen, den Bedienknopf dabei auf max.
Leistungsstufe ca. 3/5 Sekunden bis zum Anschlag
gedrückt halten. Wenn der Knopf wieder losgelassen
wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet
bleibt.

Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durch-
messer im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu ver-
wenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den
Topf herum züngeln. Lassen Sie die Kochstellen nicht
mit leeren Töpfen eingeschaltet; verwenden Sie keine
Grillgeräte auf Crystal-Kochstellen. Es wird empfohlen,
den Haupthahn der Gasleitung und/oder der Gasfla-
sche nach dem Kochen immer zu schließen.

Instructions for use

Installation

All the operations concerned with the installation (electrical connection) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force.

For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

Use

Gas burners (Fig. 1-3-3a-3b-3c). The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction.

In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. For models with automatic/simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need.

For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

N.B. - we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot

- do not leave any empty pots or pans on the fire
- do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.

When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.

Указания для пользователя

Установка

Все работы по установке (подключение к эл. сети, подключение к газопроводу, приспособление к другому типу газа, соответствующие установки и т.д.) должны проводиться в соответствии с действующими предписаниями квалифицированными специалистами. Соответствующие специфические указания приведены в разделе для монтера.

Эксплуатация

Газ. горелки (Рис. 1-3-3a-3b)

Чтобы зажечь горелку, поднесите пламя спички или зажигалки к маленьким отверстиям в ней, нажмите на ручку переключателя и удерживая ее нажатой, поверните против часовой стрелки до положения максимальной подачи газа (не до упора, т.к. положение упора соответствует малой подаче газа). Как только горелка зажжется, отрегулируйте пламя до желаемого уровня.

В моделях с автоматическим поджигом нужно повернуть переключатель до положения максимальной подачи газа, как это описано выше, нажав одновременно кнопку поджига соответствующей конфорки.

В моделях с автоматическим синхронным поджигом Вам остается лишь повернуть нажав одной рукой регулятор нужной конфорки как описано выше.

Электрический разряд между элементом и горелкой, возникающий при повороте ручки регулятора, обеспечивает ее автоматический поджиг. Как только горелка зажжется, отпустить ручку и отрегулировать пламя до желаемого уровня.

В моделях с защитой от утечки газа (далее газоконтроль) поджиг горелки происходит так же, как и в вышеописанных случаях, при этом ручку регулятора повернуть до положения максимальной подачи газа и держать нажатой в течение 3 -5 секунд. Отпустив ручку регулятора проконтролируйте, продолжает ли горелка гореть.

Рекомендуется применять посуду в соответствии с размером горелок, чтобы избежать захлестывание их пламенем.

Не оставляйте горелки включенными со стоящей на них пустой посудой. Не используйте гриль на керамических поверхностях. По завершению работы не забывайте выключать горелку и перекрывать главный кран подачи газа.

Kochplatten/Glaskeramik Heizelemente (Abb. 2-2a-3-3a). Den Schalter auf die den Kochanforderungen entsprechende Position drehen. Beachten Sie dabei, daß mit steigender Zahl auch die Heizleistung zunimmt, siehe Tabelle "Anwendung der Elektrokochplatten" / Heizelemente glaskeramik. Die Kontrolleuchte an der Vorderseite des Ofens oder an der Schalttafel zeigt das Einschalten der Kochplatte an.

Das Fortbestehen eines leichten Nachleuchtens ist bei bestimmten Kontrolleuchten auch nach Abschaltung des Apparats allerdings als normal zu betrachten.

N.B.: für den Gebrauch der Elektro-Kochplatten / Heizelemente glaskeramik empfehlen wir die Verwendung von Töpfen mit geradem Boden mit gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser als die Kochplatte selbst;

- vermeiden Sie das überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunktes oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- lassen Sie die Elektro-Kochplatten nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet;
- Nach dem Kochen drehen Sie den Knopf wieder auf die "AUS"-Position zurück.

Sobald ein Rib in der glaskeramik Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

Electrical plates / Vitroceramic heating elements (Fig. 2-2a-3-3a). Rotate the knob towards the position required for cooking and bear in mind that the higher the number, the higher the heat output. See table "use of electrical plates"/ heating elements vitroceramic.

The pilot light on the stove panel level signals that the plate is "on".

Some types of pilot lights will maintain some slight luminescence even after disconnection. That is quite normal.

N.B.: When using electrical plates / heating elements vitroceramic, we recommend flat bottom recipients with a diameter equal or slightly larger than that of the plate itself.

- avoid liquid overflow. Therefore, after boiling or heating liquids, reduce the heat output;
- do not leave the electrical plates on with empty pots and pans;
- when cooking is finished, rotate the knob back into closing and/or disconnected position.

In the event of even a slight fracture on the cooking vitroceramic surface, disconnect the electric power supply immediately.

электрические поверхности со стеклокерамическими нагревательными элементами (Рис. 2-2а, 3-3а)

Установить переключатель на желаемую позицию. Учитывайте при этом, что с растущей цифрой увеличивается также и мощность нагрева элементов, смотрите таблицу "Применение электрических нагревательных поверхностей. Стеклокерамические нагревательные элементы". Контрольные лампочки на передней панели или на панели переключения указывают на включенное состояние нагревательного элемента. Легкое остаточное свечение контрольных лампочек после выключения плиты не считается неисправностью и является нормальным.

Примечание: Для электрических поверхностей со стеклокерамическими нагревательными элементами рекомендуется применение посуды с плоским дном и размером одинаковым или лишь незначительно большим, чем сам нагревательный элемент;

- Избегайте выбегания жидкости, уменьшая по мере ее закипания переключателем степень нагрева элемента;

- Будьте внимательны и осторожны при применении сахара и сахаросодержащих веществ, т.к. сахар реагирует с керамической поверхностью, и это может привести к неотвратимым повреждениям;

- Запрещается установка на разогретых конфорках посуды с мокрым дном, ибо это может привести к неотвратимым изменениям на плите (неудаляющиеся пятна);

- Не применяйте алюминиевых кастрюль, не имеющих сертификата приспособления к работе с керамической плитой;

- Не оставляйте включенным нагревательный элемент без посуды или со стоящей на нем пустой кастрюлей;

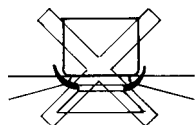
- После закипания поверните ручку переключателя в положение "ВЫКЛ." В случае, если Вы заметите даже незначительную трещину на стеклокерамической поверхности, тотчас отключите плиту от электросети

GAS
GAS
ГАЗ

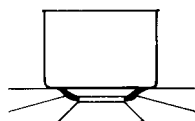
* mit Reduziergitter
with reduction grid

fischpfanne	20x32
wok	Ø 20-32
schnell	Ø 20-26
halbschnell	Ø 14-20
hilfbrenner	Ø 10-14
fish	20x32
wok	Ø 20-32
fast	Ø 20-26
semifast	Ø 14-20
auxiliary*	Ø 10-14
гусятница	20x32
котелок	Ø 20-32
быстрая	Ø 20-26
полубыстрая	Ø 14-20
вспомогательная	Ø 10-14

*



*



*

Abb. 1 - Fig. 1 - Рис. 1

*

KOCHPLATTEN
ELECTRICAL PLATES
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

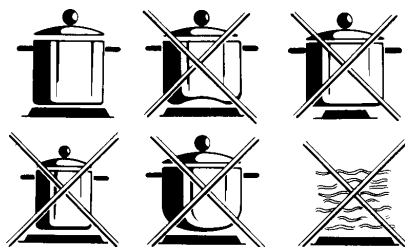
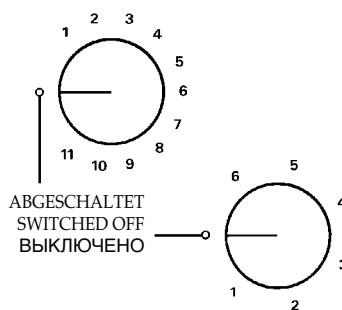
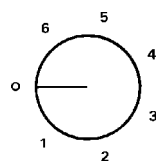
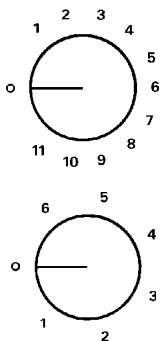
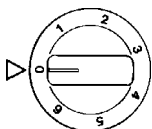
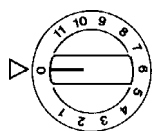


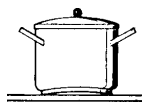
Abb. 2 - Fig. 2 - Рис. 2



GLASKERAMIK
HEIZELEMENTE

VITROCERAMIC HEATING
ELEMENTS

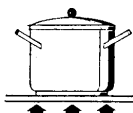
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
ЭЛЕМЕНТЫ



nein
no
нѐт



nein
no
нѐт



ja
yes
да

Abb. 2a - Fig. 2a - Рис. 2a

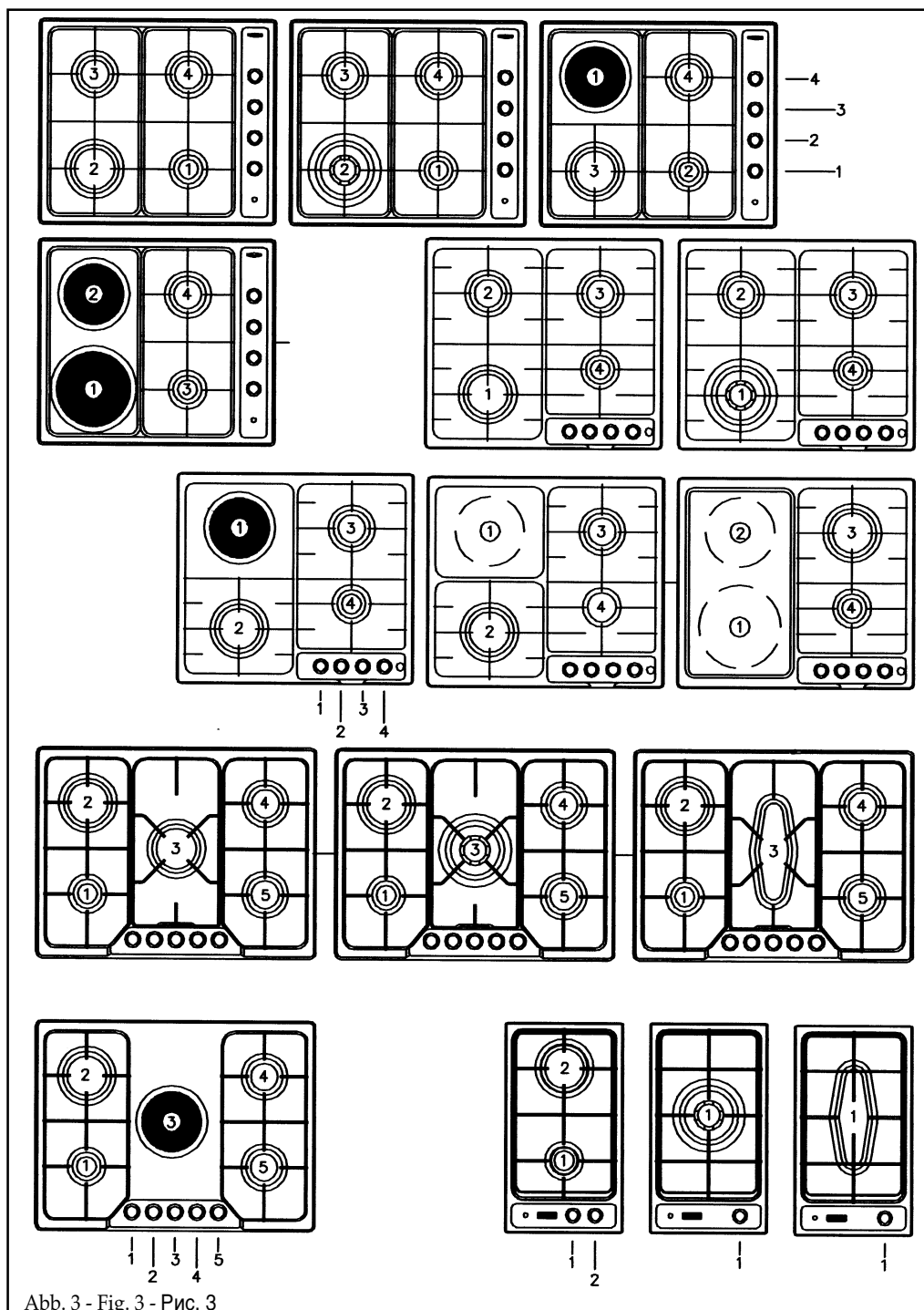


Abb. 3 - Fig. 3 - Рис. 3

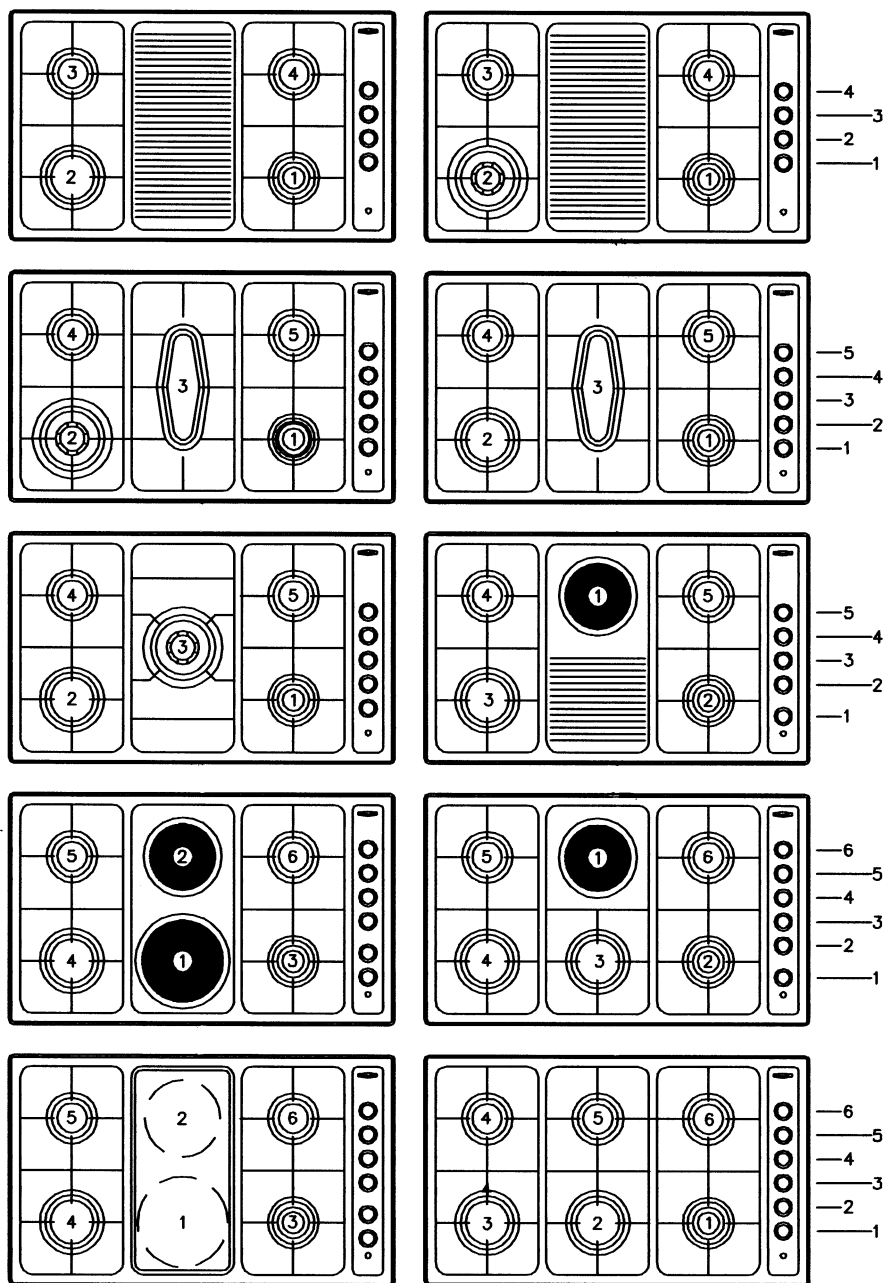


Abb. 3a - Fig. 3a - Рис. 3а

CRYSTAL

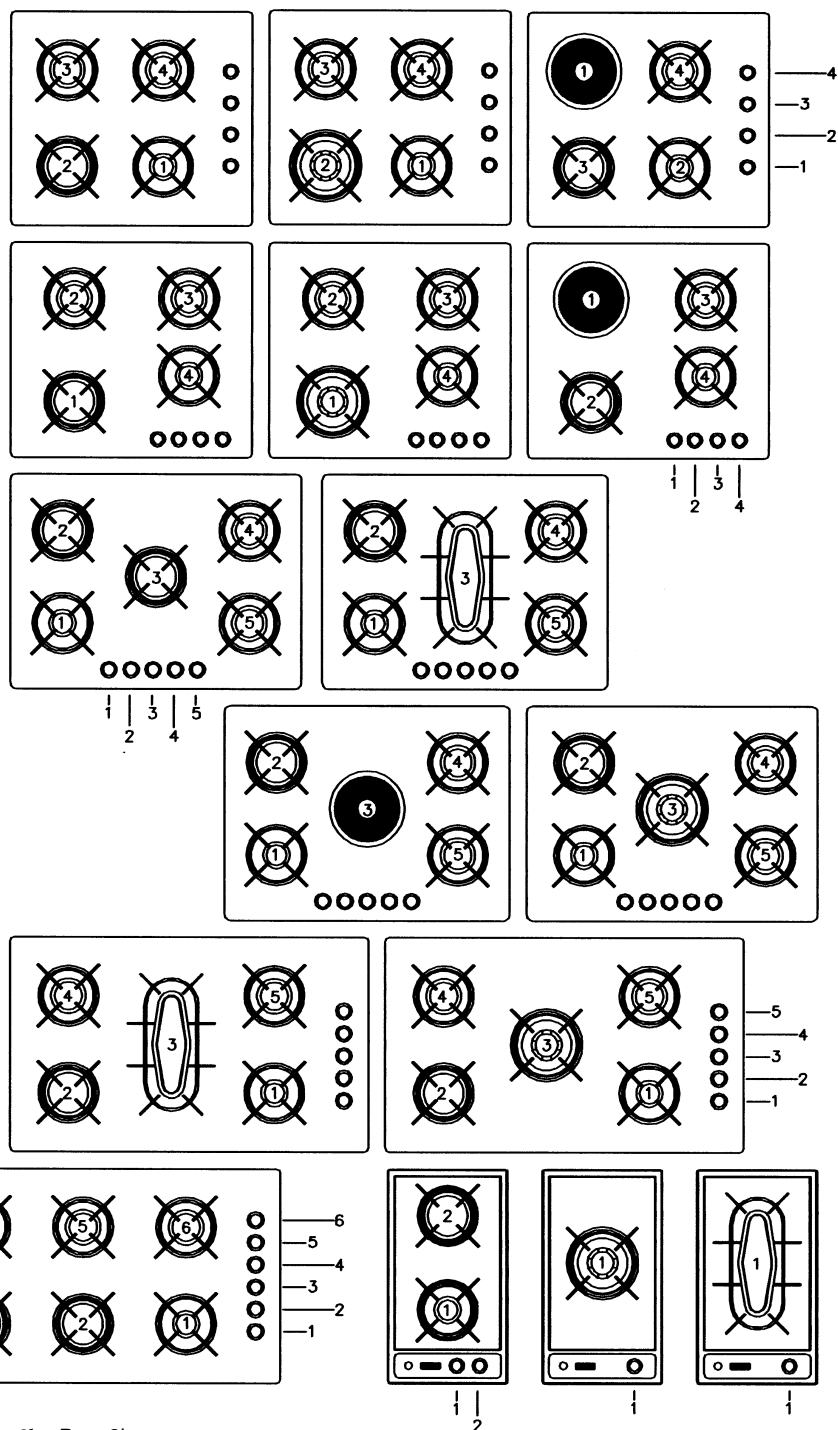
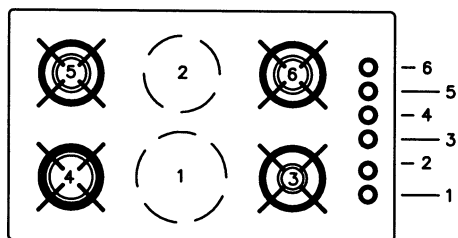
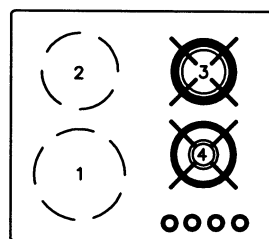
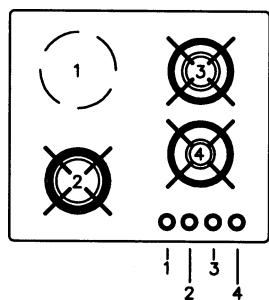
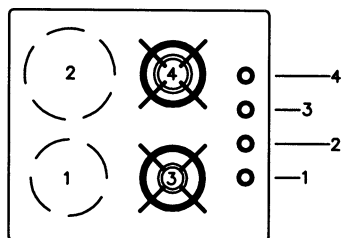
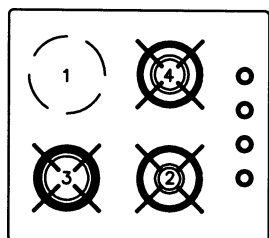
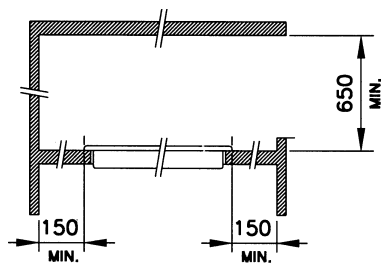
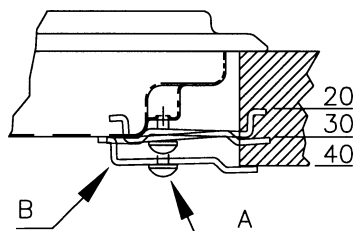
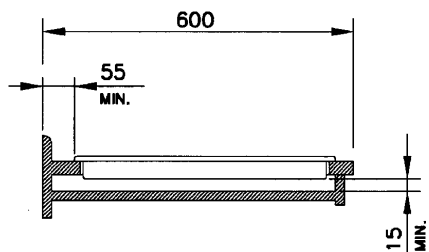
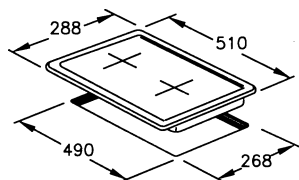
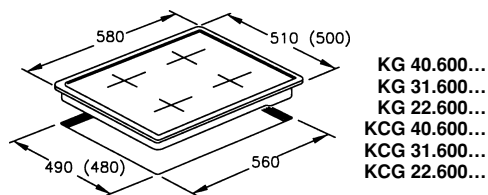
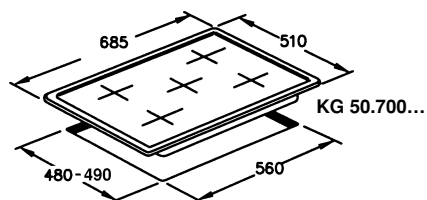
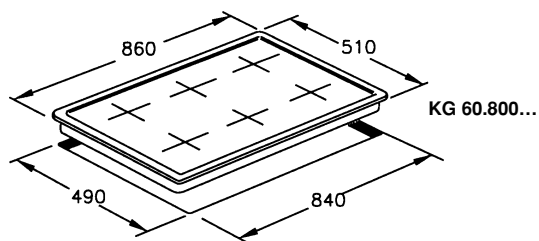


Abb. 3b - Fig. 3b - Рис. 3b





mm

Abb. 4 - Fig. 4 - Рис. 4

WICHTIG: CRYSTAL KOCHSTELLEN

DIE SCHRAUBE 'A' SOLL NICHT ZU FEST ANGEZOGEN WERDEN, MAX. NOCH UM EINE UMDREHUNG ZIEHEN, NACHDEM DIE HALTERUNG 'B' IHRE RICHTIGE STELLUNG (S. ABBILDUNG) ERREICHT HAT. SICHERSTELLEN, DASS DIE AUFLAGEFLÄCHE VOLLKOMMEN EBENFLÄCHIG IST. DEN DAZU VORGEGEHEHENEN DICHRING AUS SCHAUMKUNSTSTOFF VERWENDEN. DIE CRYSTAL-KOCHSTELLEN DÜRFEN MIT SPANNUNGEN INFOLGE VON UNREGELMÄSSIGKEITEN IN DER AUFLAGEFLÄCHE NICHT BELASTET WERDEN.

WARNING: CRYSTAL HOBS

DO NOT TIGHTEN SCREW 'A' EXCESSIVELY, ONE TURN MAX WILL BE SUFFICIENT, AFTER CORRECTLY FITTING SHAFT 'B' INTO PLACE, AS SHOWN IN THE PICTURE. ENSURE THAT THE SUPPORTING SURFACE IS PERFECTLY EVEN. FIT THE APPROPRIATE EXPANDED SEAL. CRYSTAL HOBS MUST NOT BE SUBJECTED TO STRAINS CAUSED BY UNEVEN SUPPORTING SURFACES.

ВАЖНО: СТЕКЛЯННЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ:

ВИНТ "А" НЕ СЛЕДУЕТ СИЛЬНО ЗАКРУЧИВАТЬ, МАКСИМАЛЬНО ЕЩЕ НА ОДИН ОБОРОТ ПОСЛЕ ТОГО, КАК КРЕПЛЕНИЕ "В" ЗАЙМЕТ СВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ (см. Рис.) УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПОВЕРХНОСТЬ ПРИЛЕГАНИЯ БЕЗУПРЕЧНО РОВНАЯ. ПРИМЕНЯЙТЕ ДЛЯ ЭТОГО УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО ИЗ ПЕНОПЛАСТА. ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНЫХ ПОВРЕЖДЕНИЙ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ СТЕКЛЯННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ НАГРЕВАТЕЛЕЙ ПЛИТЫ ЧРЕЗМЕРНЫМ НАГРУЗКАМ

Anwendung der Heizkörper/Glaskeramik Heizelemente			
Kommutator	Energie regler	Intensität der Wärme	Kocharten
1	1 - 2	gering	Fett verflüssigen esw. - kleine Mengen Flüssigkeit erwärmen
2	3 - 4	leicht	mittlere Mengen Flüssigkeit erwärmen: Cremes, Soßen - langsames Kochen
3	5 - 6	niedrig	auftauen - große Mengen Flüssigkeit erwärmen - Kochen unter dem Siedepunkt
4	7 - 8	mittel	Kochen von zarten Braten: bei Siedepunkt kochen
5	9 - 10	stark	Kochen von Braten - gekochtem Fleisch; Kochen in der Pfanne
6	10 - 11	ganz stark	große Mengen Flüssigkeit zum Sieden bringen; backen

use of electrical plates/vitroc ceramic heating elements			
commutator	energy regulator	heat intensity	cooking methods
1	1 - 2	slight	melting of fats etc.; heat small quantities of liquid
2	3 - 4	mild	heating of medium quantities of liquid; puddings, long-cooking sauces
3	5 - 6	slow	defreezing - heat large quantities of liquid; cooking below boiling temperature
4	7 - 8	medium	tender roasts; cooking at boiling temperature
5	9 - 10	high	roasts - boiled food; pan-frying of meats
6	10 - 11	burning heat	bring large quantities of liquid to boil; fry

Применение нагревателей/Стеклокерамические нагревательные элементы			
Переключатель	Ступени нагрева	Интенсивность нагрева	Виды приготовления
1	1 - 2	очень слабый	жирные жидкости и т.п. – разогрев малых количеств жидкости
2	3 - 4	легкий	разогрев средних количеств жидкости: кремы, соусы - медленное приготовление
3	5 - 6	слабый	размораживание – разогрев больших количеств жидкости - использование в диапазоне температур ниже кипения
4	7 - 8	средний	приготовление нежного жаркого - приготовление при кипении
5	9 - 10	сильный	приготовление жаркого - жарение мяса; приготовление на сковороде
6	10 - 11	очень сильный	кипячение больших количеств жидкости; выпекание

Wartung Gas/Elektro

Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät ausschalten. Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden. Dazu folgendes beachten:

- Die Teile aus Glas, Stahl und / oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche;
- Die losen Teile der Brennstellen müssen in warmem Seifenwasser regelmäßig gewaschen und gut abgetrocknet werden. Kontrollieren Sie, daß die Löcher nicht verstopft sind.
- Die Elektrokokchplatten mit einem feuchten Lappen säubern und danach mit einer sehr dünnen Ölschicht schmieren, während sie noch lauwarm sind.
- Die rostfreien Roste aus Stahl bekommen einen bläulichen Beschlag, nachdem sie erhitzt worden sind, aber dies bedeutet keinerlei Beeinträchtigung der Qualität. Um sie wieder auf ihren ursprünglichen Anschein zu bringen, können Sie sie mit einem leichten Scheuermittel reiben.

N.B.: - Das eventuelle Schmieren der Hähne muß immer durch Fachpersonal und nur im Fall von Betriebsstörungen vorgenommen werden. Der Gasschlauch muß auf seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert werden. Im Fall von Lecken den Schlauch durch Fachpersonal sofort ersetzen lassen.

Instandhaltung glaskeramik Oberfläche

(Abb. 4a) Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche mit Sidel oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

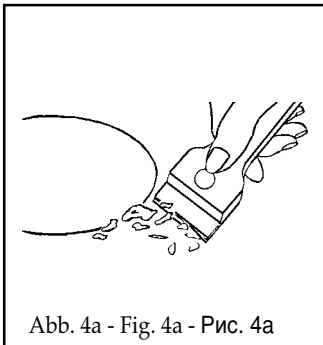


Abb. 4a - Fig. 4a - Рис. 4a

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system. For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- the glass, steel and /or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.);
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;
- the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm.
- the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.

N.B.- Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly.

Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

Maintenance vitroceramic surface

(Fig.-4a) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a papertowel, then rinse again with water and dry with a clean cloth. Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

Перед каждой чисткой отключать прибор. Для продления срока службы прибора необходимо его регулярно и основательно чистить. При этом необходимо принимать во внимание следующее:

- Части из стекла, стали и/или эмали должны чиститься специально предназначенными для этого моющими средствами. Ни в коем случае не применяйте хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.)
- Не допускайте попадания на рабочую поверхность кислото- или щелочесодержащих остатков пищи (уксус, сок лимона и т.д.)
- Отделяемые части горелок мойте регулярно теплым мыльным раствором и хорошо сушите. Контролируйте, чтобы отверстия горелок не были закупорены.
- Электрические нагревательные поверхности чистите влажной тряпкой и смазывайте очень тонким слоем смазки, пока они еще теплые.
- Решетки из нержавеющей стали покрываются в результате нагрева голубоватым налетом, однако это не является недостатком качества. Чтобы придать им первоначальный вид, вы можете смазывать их легким слоем натирающего средства.
- N.B.: - Смазка кранов газопровода должна проводиться исключительно специально квалифицированным персоналом и только в случае серьезной неполадки устройства.
- Шланг подачи газа должен регулярно проверяться на наличие повреждений. В случае течи он должен быть немедленно заменен квалифицированным персоналом.

Содержание в порядке стеклокерамических поверхностей

(Рис.4а) Прежде всего удалить с поверхности скребком остатки пищи и капли жира. Затем очистить салфеткой, смоченной в теплом моющем растворе Sidol или Stahlfix, обмыть чистой водой и протереть насухо чистой мягкой тряпкой. Следы алюминиевой фольги, пластика, сахара или сахаросодержащей пищи должны быть немедленно удалены скребком с поверхности, чтобы избежать возможные повреждения поверхности плиты. Ни в коем случае не используйте для этих целей мочалки или тряпки для мытья пола. Избегайте применения химически активных чистящих веществ как, например, пятноочиститель.

Anleitungen für den Installateur

Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen. Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen.

Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter $2,0 \text{ m}^3/\text{h}$ pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

Aufstellung

(Abb. 4) Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird.

Die gesamte Außenlinie der Fläche mit dem mitgelieferten Abdichtungsmittel versiegeln.

Gasanschluß

(s. Abb. 5) Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel "Anpassung an einen anderen Gastyp" verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, daß der Förderdruck den in Tab. "Technische Daten" angegebenen Werten entspricht.

Anschluß mit Metallanschlußstutzen und -röhren, fest/halbfest

Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden.

Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.

Instructions for the installer

Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m³/h for each kW of installed power.

See table of burner power.

Positioning

(Fig. 4). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Apply the seal provided over the whole of the area perimeter.

Gas connection

(Fig. 5) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "User characteristics".

Rigid/semi rigid metal connection

Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance.

N.B. - when the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

Руководство для Монтера

Сборка

Этот прибор не подсоединен к устройству вытяжки газов сгорания. Установка и подсоединение должны производиться в соответствии с настоящим предписанием. Прибор устанавливается только в достаточно хорошо проветриваемом помещении с учетом всех предписаний. Объем подачи воздуха, необходимого для процесса сгорания, не должен быть меньше 2 м³/час на каждый киловатт устанавливаемой мощности (см. в таблице мощности нагрева).

Установка

(Рис.4) Прибор предусмотрен для встройки в рабочую поверхность, как это изображено на иллюстрации. Вдоль внешнего контура встраиваемой поверхности прокладывается прилагаемый в комплекте уплотнительный материал.

Подсоединение газа

(см. Рис.5) Подключив надлежащим образом прибор к газовому баллону или газопроводу, убедиться, что прибор установлен на имеющийся в наличии тип газа (в противном случае обращайтесь к главе "Приспособление к другому типу газа"). Кроме того, нужно контролировать, чтобы давление газа соответствовало значениям, приведенным в таблице "Технические данные"

Подключение к мет. штуцерам и трубкам, твердым/гибким

Подключение к мет. штуцерам и трубкам проводить так, чтобы внутренние части прибора не подвергались нагрузке.

Указание: При завершении установки проверить при помощи мыльного раствора весь газопровод на предмет утечки газа.

Elektroanschluß

(Abb. 6) Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:

- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschildes an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetzlichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie den Kenndaten und der Betriebstemperatur entsprechendes Material. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Falls direkt an das Netz angeschlossen werden soll, wird ein allpoliger Schalter mit einer minimalen Öffnung der Kontakte von 3 mm entsprechend der Kenndaten und der geltenden Vorschriften (das gelb/ grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden) benötigt.

Die Steckdose oder der allpoliger Schalter müssen bei installiertem Gerät einfach zu erreichen sein.

N.B. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung falls die angeführten Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

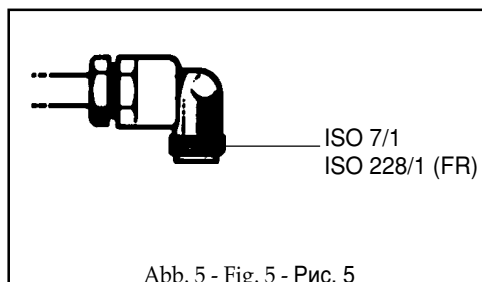


Abb. 5 - Fig. 5 - Рис. 5

Electrical connection

(Fig. 6) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with minimum aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow / green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

Подключение к эл. сети

(Рис. 6) Прежде чем подключать прибор к эл. сети, убедитесь, что:

- данные, указанные в руководстве по эксплуатации плиты соответствуют данным в табличке на нижней части самого прибора
- Заземлен ли надлежащим образом сам прибор. Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации.

Если в комплекте не прикладывается кабель и/или штекер, применяйте только материалы, соответствующие данным, указанным в руководстве. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры, больше, чем на 50°C превышающей комнатную. В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный всеполярный выключатель с открытием контактов не менее 3 мм, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто-зеленый кабель заземления должен быть подключен к выключателю). Штекер или всеполярный выключатель на правильно установленном приборе должен быть всегда легко достигаем. Примечание: Изготовитель не несет никакой ответственности, если при установке прибора не соблюдаются все вышеприведенные предписания.

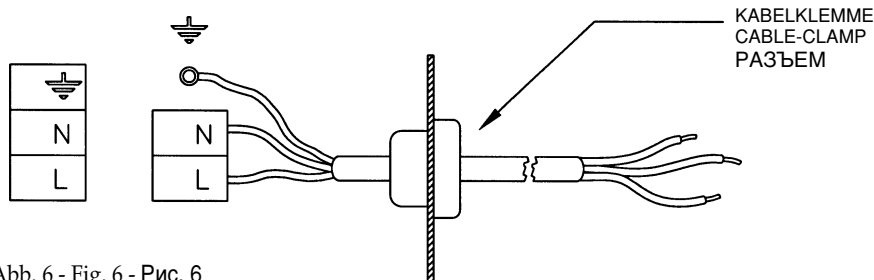


Abb. 6 - Fig. 6 - Рис. 6

Anpassung an einen anderen Gastyp

(s. Abb. 7) Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- die Düsen (s. Abb. 7) mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. "Technische Daten") ersetzen;
- bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen (s. Abb. 8). Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- /Propangas) Einstellschraube fest anziehen.

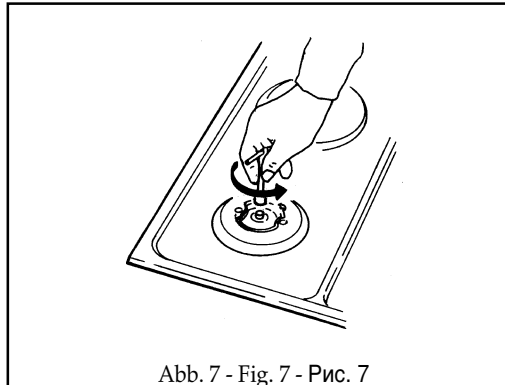


Abb. 7 - Fig. 7 - Рис. 7

Adaptation to various types of gas

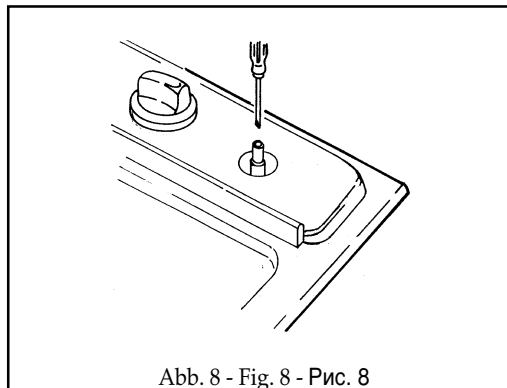
(Fig. 7) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

- replace the injectors (Fig. 7) with the corresponding type of gas to be used (see table "Uses characteristics").
- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 8) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight.

Приспособление к другому типу газа

(см. Рис. 7) Если прибор изготовлен не для такого типа газа, который имеется в наличии, необходимо выполнить следующее:

- форсунки (см. Рис. 7) заменить на те, которые соответствуют имеющемуся в наличии типу газа (см. "Технические данные")
- При установке уровня минимальной подачи газа рычаг крана повернуть в положение минимум и соответствующей отверткой вращать регулировочный винт (см. Рис. 8). При использовании жидкого газа (бутан-пропан) завернуть крепко регулировочный винт.



TECHNISCHE DATEN						
GASBRENNSTELLEN						
SPEISUNG			BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE	WÄRMEBELASTUNG	
TYP	DRUCK mbar				NOMINAL	VERBRAUCH
	NORMAL			1/100 mm	W	
Naturgas	G20	20	schnell	130	3000	1/h
			halbschnell	105	1750	
			hilfsbrenner	83	1000	
			wok	135	3500	
			fischpfannel	130	3000	
Naturgas	G25	20	schnell	145	3000	1/h
			halbschnell	110	1750	
			hilfsbrenner	87	1000	
			wok	150	3500	
			fischpfannel	140	3000	
Flüssiggas	G30/G31	50	schnell	75	3000/2640	g/h
			halbschnell	55	1750/1540	
			hilfsbrenner	43	1000/880	
			wok	87	3500/3080	
			fischpfannel	82	3000/2640	

USER CHARACTERISTICS						
			GAS BURNERS			
TYPE	FEED		BURNER	Ø INJECTORS	THÉRMAL CAPACITY	
	PRESSURE mbar			1/100 mm	NOMINAL	CONSUMPTION
	NORM.				W	
natural gas	G20	20	fast	130	3000	1/h
			semifast	105	1750	
			auxiliary	83	1000	
			wok	135	3500	
			fish	130	3000	
liquefied gas	G30/G31	28-30/37	fast	85	3000	g/h
			semifast	65	1750	
			auxiliary	50	1000	
			wok	92	3500	
			fish	85	3000	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ						
ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ						
ПИТАНИЕ			ТИП ГОРЕЛКИ	ДИАМ. ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНАЯ	
ТИП	ДАВЛЕНИЕ mbar				МОЩНОСТЬ НАГРЕВА	РАСХОД
	НОРМАЛЬНО			1/100 мм	Вт	
Природн. газ	G20	20	Быстрая	130	3000	286
			Средняя	105	1750	167
			Вспомогательная	83	1000	95
			“котелок”	135	3500	333
			“гусятница”	130	3000	286
Природн. газ	G25	20	Быстрая	145	3000	333
			Средняя	110	1750	194
			Вспомогательная	87	1000	111
			“котелок”	150	3500	388
			“гусятница”	140	3000	333
Жид. газ	G30/G31	50	Быстрая	75	3000/2640	218/189
			Средняя	55	1750/1540	127/110
			Вспомогательная	43	1000/880	73/63
			“котелок”	87	3500/3080	254/220
			“гусятница”	82	3000/2640	218/189

GLASKERAMIK - VITROCERAMIC - СТЕКЛОКЕРАМИКА			
HEIZELEMENTE - HEATING ELEMENTS - НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ			
SPEISUNG FEED ПИТАНИЕ	TYP TYPE ТИП	W W Вт	REGELUNG ADJUSTMENT РЕГУЛИРОВАНИЕ
230 V ~	DREIFACHER STRAHLUNGSKREIS / HI-LIGHT TRIPLE CIRCUIT RADIANT / HI-LIGHT НОРМ. С ТРОЙНОЙ СПИРАЛЬЮ / HI-LIGHT Ø145 - Ø180	1200 - 1700	Kommutator (0÷6) commutator (0÷6) переключатель (0÷6)
	EINZEL STRAHLUNGSKREIS / HI-LIGHT SINGLE-CIRCUIT RADIANT / HI-LIGHT НОРМ. С ОДИНАРНОЙ СПИРАЛЬЮ / HI-LIGHT. Ø145 - Ø180	1200 - 1700	Energierегler (0÷11) energy regulator (0÷11) регулятор энергии (0÷11)
	GEMISCHTER HALOGEN/STRAHLUNGSKREIS MIXED-CIRCUIT RADIANT/HALOGEN СМЕШАННЫЙ НОРМ./ГАЛОГЕН Ø145 - Ø180	1200 - 1800	Energierегler (0÷11) energy regulator (0÷11) регулятор энергии (0÷11) -
Q = HI-LIGHT			

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Фирма изготовитель не несет никакой ответственности за возможно содержащиеся в этой брошюре неточности, которые могут быть следствием опечаток типографии, и сохраняет за собой право вносить в дизайн и устройство своей продукции все необходимые изменения, которые не оказывают существенного влияния на потребительские качества и свойства продукта.

