

**FR**

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET  
L'UTILISATION DES TABLES DE CUISSON  
AU GAZ EN CERAMIC**

**DE**

**EINBAU- UND GEBRAUCHSANLEITUN-  
GEN FÜR GASKERAMIK-KOCHMULDEN**

**NL**

**MONTAGEINSTRUCTIES ENGEBRUIK-  
SAANWIJZING VAN GLASKERAMIEKEN  
GASKOOKVLAKKEN**

**BGG 38  
BGGW 38  
BGG 70  
BGG 90**

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et vous félicitons pour votre choix. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, fabriqué avec des matériaux de qualité, satisfera entièrement vos exigences. L'utilisation de ce nouvel appareil est simple, nous vous invitons cependant à lire attentivement ce manuel avant de l'installer et de l'utiliser. En effet, ce manuel fournit les indications nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien ainsi que des conseils pratiques.

**LE FABRICANT**

## **FR AVERTISSEMENTS GENERAUX**



**Nous vous invitons à lire ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.**

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe «Installation»).
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe «Installation»).
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

### **SERVICE APRÈS-VENTE**

#### **Avant d'appeler le Service après-vente**

En cas de problème de fonctionnement de la table de cuisson, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche électrique est bien branchée dans la prise de courant
- vérifier que l'arrivée du gaz est régulière.

Si vous n'identifiez pas la cause du problème :

- éteindre l'appareil, n'intervenir sur aucun composant et appeler le Service après-vente.

**L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée sous la table de cuisson.**

***Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dus à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.***

# AVERTISSEMENTS GENERAUX

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



**Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur. Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.**

### UTILISATION DES BRULEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

#### Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum et appuyer sur le bouton. Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 5 secondes (fig. 1- fig. 1/A).

#### Utilisation des brûleurs

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ci-après), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig. 2).

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture. Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture. En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig.1).

Brûleurs	Puissance W	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Double couronne	5500	24 - 26 cm

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position «fermé» (fig. 1 - fig. 1/A) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig. 1 - fig. 1/A) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

## NETTOYAGE

**Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique. N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).** Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.

### Plan en verre et parties émaillées

Les plan en verre et les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs. Éviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

### Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège. Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés. Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal. Les grilles peuvent être lavées en lave-vaisselle

### Robinets de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

**Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.**

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## AVERTISSEMENT IMPORTANT

LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.

### Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois des meubles doivent résister à une température d'au moins 90°C. L'appareil est de type «Y», c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson. Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc.. Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig. 3 et en fig. 4, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines. En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail.

APPLIANCE	L (mm)	P (mm)
BGG 90	865	480
BGG 70	705	480
BGG 38 / BGGW 38	330	490

### Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial avec face adhésive.

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).
- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation C (fig.6).

### Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion; il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil. La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce : le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m<sup>3</sup>. L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les

murs de la pièce et communicante avec l'extérieur. La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet. Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm<sup>2</sup>.

### Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil ou à celle reportée sur la dernière page de ce manuel. Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe «transformations gaz et réglages» pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents. L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur. Certains modèles sont équipés de systèmes cylindriques A et coniques B pour le raccordement au gaz. Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal. Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz. **Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.**

### Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. La mise à la terre est obligatoire. Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée. Il est possible d'effectuer directement le branchement au réseau électrique en interposant un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## TRANSFORMATIONS GAZ ET ENTRETIEN REGLAGES

### Remplacement des buses pour le brûleurs A, SR, R

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les buses des brûleurs.

Le choix des buses à remplacer doit être fait selon le tableau «caractéristiques techniques» annexé. Procéder ensuite de la manière suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser la buse U (fig. 7) et la remplacer par la buse adéquate.
- Bloquer énergiquement la buse.

### Remplacement des buses sur le brûleur à double couronne

Pour remplacer les buses, enlever la plaque vitrocéramique:

- remplacer la buse U1 (brûleur central) en enlevant le porte-buse du corps brûleur (fig. 7/A)
- remplacer la buse U2 (brûleur externe) (fig. 7/B) directement sur le corps brûleur.

### Réglage des brûleurs.

Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum. Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:

- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou F du robinet (fig. 8 - 8/A) et tourner la vis by-pass jusqu'au réglage correct du minimum.

**Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.**

### Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3x0,75 mm<sup>2</sup>. Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué:

- câble L marron (phase)
- câble N bleu (neutre)
- câble ⊕ vert-jaune (terre)

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

**Verehrter Kunde,**

wir danken Ihnen für Ihren Vorzug und beglückwünschen Sie zum Kauf unseres Produkts. Wir sind sicher, dass dieses neue, aus hochwertigen Baustoffen hergestellte Gerät allen Ihren Anforderungen entsprechen wird.

Der Gebrauch des Geräts ist einfach. Trotzdem bitten wir Sie, die vorliegenden Anleitungen vor dem Einbau und dem Gebrauch aufmerksam durchzulesen. In den Anleitungen sind die korrekten Anweisungen für den Einbau, den Gebrauch und die Wartung sowie weitere, nützliche Empfehlungen enthalten.

**DER HERSTELLER**

## **DE ALLGEMEINE HINWEISE**



**Wir bitten Sie, die vorliegenden Anleitungen vor dem Einbau und Gebrauch des Geräts zu lesen. Es ist sehr wichtig, dass das Handbuch auch in Zukunft verfügbar ist; deshalb sollte es in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden. Bei Weiterverkauf oder Drittabtretung des Geräts sind die Anleitungen mitzuliefern, damit sich der neue Gebraucher über den Betrieb und die entsprechenden Hinweise informieren kann. Das vorliegende Gerät gehört zur Klasse 3 und wurde für einen nicht berufsmäßigen Hausgebrauch durch Privatpersonen entwickelt.**

- Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten, oder mit fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen, außer dass sie bezüglich der Benutzung des Geräts der Aufsicht und Anleitung einer Person unterliegen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der gesamten Betriebszeit des Geräts müssen Kinder davon ferngehalten werden; die Oberflächen dürfen erst berührt werden, wenn sie zur Gänze abgekühlt sind.
- Vor der Speisung des Geräts ist die Übereinstimmung mit der verfügbaren Gasart der Zuleitungen zu kontrollieren (Siehe Abschnitt „Einbau“).
- Vor allen Wartungs- und Einigungseingriffen muss das Gerät ausgesteckt und abgekühlt werden.
- Stellen Sie eine ausreichende Luftzirkulation rund um das Gasgerät sicher. Bei unzureichender Entlüftung kann es zu einem Sauerstoffmangel kommen.
- Bei intensivem oder lang anhaltendem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Entlüftung erforderlich werden, die beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Leistung der eventuell vorhandenen mechanischen Entlüftungsanlage erzielt werden kann.
- Die Verbrennungsprodukte müssen durch eine Abzugshaube oder einen Elektrobeflüfter ins Freie abgeleitet werden (siehe Abschnitt „Einbau“).
- Alle Eingriffe und Änderungen dürfen ausschließlich von einer ermächtigten Kundendienststelle durchgeführt werden. Verlangen Sie nur Original-Ersatzteile!

### **KUNDENDIENST**

**Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden...**

Wenn die Kochmulde nicht funktioniert, bitten wir Sie:

- zu kontrollieren, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist
- sicherzustellen, dass die Gaszufuhr korrekt funktioniert.

Kann die Ursache der Betriebsstörung nicht festgestellt werden, so:

- schalten Sie das Gerät unverzüglich aus und rufen Sie den Kundendienst.

**Das Produktschild mit der Seriennummer befindet sich unter der Kochfläche.**

**Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden an Personen und Sachen von sich, die auf den nicht korrekten Einbau oder uneigenen oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts zurückgehen.**

# ALLGEMEINE HINWEISE

Dieses Produkt ist konform mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Lebens als Sondermüll durch ein Entsorgungsunternehmen für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgt oder beim Einkauf eines neuen, gleichwertigen Geräts dem Händler übergeben werden muss.



Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seines Lebens den entsprechenden Sammelstellen übergeben wird, andernfalls können laut einschlägigem Abfallbeseitigungsgesetz Geldstrafen verhängt werden.

Die differenzierte Sammlung von Altgeräten und deren Weiterverwertung, Behandlung und umweltverträgliche Beseitigung trägt dazu bei, die Schadstoffbelastungen von Umwelt und Gesundheit zu verringern und die Weiterverwendung der Baumaterialien zu fördern.

Für nähere Informationen zu den verfügbaren Sammelverfahren wenden Sie sich bitte an die lokale Entsorgungsstelle oder an den Händler, der Ihnen das Gerät verkauft hat.

Hersteller und Importeure üben ihre Verantwortung für die Weiterverwertung, Behandlung und umweltverträgliche Beseitigung direkt aus, oder indem sie an einem kollektiven Sammelverfahren teilnehmen.

## ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER



**Alle Einbau-, Einstell- und Umstellvorgänge auf die verfügbare Gasart müssen von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die spezifischen Anleitungen sind im Abschnitt dieses Handbuches enthalten, welcher dem Installationspersonal vorbehalten ist.**

### GEBRAUCH DER BRENNER

Die mit Siebdruck seitlich an den Bedienungsknöpfen angebrachten Symbole zeigen die Übereinstimmung zwischen Brenner und Knopf an.

#### Automatische Zündung mit Sicherheitsventil

Gewünschten Bedienungsknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die große Flamme drehen (Abb. 1 – 1/A) und Knopf drücken. Nach erfolgter Zündung muss der Bedienungsknopf noch 5 Sekunden lang gedrückt bleiben.

#### Gebrauch der Brenner

Um maximale Leistungen ohne Energieverschwendung zu erzielen, muss der Pfannendurchmesser der Leistung des Brenners angepasst sein (siehe nachstehende Tabelle). Die Flamme sollte möglichst nicht über den Pfannenrand hinaus reichen (Abb. 2).

Die große Flamme wird zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwendet, die kleine zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.

Alle Betriebspositionen sind zwischen der großen und kleinen Flamme zu wählen und auf keinen Fall zwischen der großen Flamme und dem Ausschaltpunkt. Die Gaszufuhr wird durch Drehen des Bedienungsknopfes im Uhrzeigersinn auf die Nullanzeige unterbrochen. Bei Stromausfall können die Brenner mit Streichhölzern gezündet werden, indem man den Bedienungsknopf auf die große Flamme dreht und drückt.

Brenner	Leistung in W	Ø Kochtopf
Hilfsbrenner	1000	10 - 14 cm
Mittlerer Brenner	1750	16 - 18 cm
Schnellbrenner	3000	20 - 22 cm
Doppelkranzbrenner	5500	24 - 26 cm



# ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER

## Hinweise

- Stellen Sie immer sicher, dass die Bedienungsknöpfe auf Null stehen (siehe Abb. 1 – 1/A), wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Beim zufälligen Erlöschen der Flamme wird die Gaszufuhr nach einigen Sekunden durch das Sicherheitsventil automatisch unterbrochen. Um den Betrieb wieder herzustellen, wird der Bedienungsknopf wieder auf die große Flamme (Abb. 1 – 1/A) gedreht und gedrückt.
- Beim Kochen mit Fetten und Ölen ist Vorsicht walten zu lassen, weil sich diese bei großer Hitze entzünden könnten.
- Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe des betriebenen Geräts.
- Stellen Sie keine verformten oder unstabilen Pfannen auf die Brenner, die kippen oder überlaufen könnten.
- Versichern Sie sich, dass die Handgriffe der Pfannen korrekt positioniert sind.
- Beim Zünden eines Brenners ist zu prüfen, dass die Flamme regelmäßig brennt; Flamme immer zurück- bzw. abschalten, wenn man die Pfannen abnimmt.

## REINIGUNG

**Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung des Geräts auszuschalten. Keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.** Es empfiehlt sich, erst mit dem Eingriff zu beginnen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

### Glasfeld und emaillierte Teile

Das Glasfeld und alle emaillierten Teile müssen

mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine schleifenden oder korrosiven Produkte. Verhindern Sie, dass Substanzen wie Zitronensaft, Tomaten, Salzwasser, Essig, Kaffee oder Milch lange auf den emaillierten Flächen bleiben.

### Brenner und Topfroste

Diese Teile können zur Reinigung problemlos abgenommen werden. Die Brenner sind mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel zu reinigen, gut zu trocknen und wieder perfekt in ihren Sitzen einzurasten. Kontrollieren Sie, dass die Flammenkränze nicht verstopft sind. Kontrollieren Sie auch, dass die Sonde des Sicherheitsventils und die Einschaltелеktrode immer sauber sind, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Die Topfroste können im Geschirrspüler gewaschen werden.

### Gashähne

Die Schmierung der Gashähne darf ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.

**Bei Erhärtungen oder Betriebsstörungen der Gashähne wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.**

# ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



## WICHTIGER HINWEIS!

ALLE NACHSTEHENDEN VORGÄNGE DÜRFEN NACH DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AUSSCHLIESSLICH VON FACHPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN ODER SACHEN BEI NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN VON SICH.

## Montage der Kochmulde

Das Gerät ist für den Einbau in hitzebeständige Untermöbel bestimmt. Die Möbelwände müssen einer Temperatur von mindestens 90° standhalten. Das Gerät entspricht dem Typ „Y“ und kann also nur mit einer Seite - rechts oder links - der Kochmulde installiert werden. Vermeiden Sie den Einbau des Geräts in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Vorhängen, Küchentüchern, usw. Möbeloberfläche gemäß den in den Abb. 3 und 4 angeführten Abmessungen ausschneiden. Dabei ist ein Mindestabstand von 50 mm vom Geräterand zu den umliegenden Wänden einzuhalten. Das eventuelle Vorhandensein eines Hängeschrankes über der Kochfläche setzt einen Mindestabstand von 760 mm voraus. Dieses Gerät entspricht der Klasse 3. Beim Einbau in einen Unterschrank mit Backofen ist darauf zu achten, dass die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, damit die Installation den im jeweiligen Land geltenden Unfall verhütenden Bestimmungen entspricht. Ferner ist darauf zu achten, dass das Stromkabel und das Versorgungsrohr so positioniert sind, dass sie nicht mit den heißen Teilen der Ummantelung des Backofens in Berührung kommen. Im Falle der Installation über einem Einbauofen ohne verstärkte Kühlventilation müssen zur entsprechenden Belüftung Öffnungen vorgesehen werden, die mit einem Zustrom von unten von mindestens 200 cm<sup>2</sup> und einem Auslass vom oberen Teil von mindestens 60 cm<sup>2</sup> sicherstellen.

MODELLABMESSUNGEN	L (mm)	P (mm)
BGG 90	865	480
BGG 70	705	480
BGG 38 / BGGW 38	330	490

## Festmachen der Kochmulde

Alle Kochmulden sind mit einer Spezialklebedichtung ausgestattet.

Zur Installation wie folgt vorgehen:

- Topfroste und Brenner abnehmen
- Gerät umdrehen und die Klebedichtung S längs dem Außenrand des Glasfeldes auslegen (Abb. 5)

- Kochmulde in den Ausschnitt im Möbel einsetzen, korrekt positionieren und mit den Schrauben V der Feststellhaken C blockieren (Abb. 6).

## Einbaulokal

Dieses Gerät verfügt über keine Auslassvorrichtung der Verbrennungsprodukte. Daher müssen die entstehenden Abgase durch eine Abzugshaube oder einen Elektroentlüfter ins Freie abgeleitet werden, die immer dann in Betrieb genommen werden, wenn man das Gerät verwendet. Das Installationslokal muss über einen natürlichen Luftzufluss zur regelmäßigen Gasverbrennung und Entlüftung des Lokals verfügen. Das erforderliche Luftvolumen darf nicht unter 20 m<sup>3</sup> liegen. Der Luftzufluss muss durch permanente Öffnungen in den Wänden des Lokals gewährleistet werden, die ins Freie führen. Die Entlüftung kann auch von einem Nebenlokal kommen. In diesem Fall sind die geltenden Vorschriften zu berücksichtigen. Die Öffnungen müssen einen Mindestschnitt von 200 mm<sup>2</sup> aufweisen.

## Gasanschluss

Versichern Sie sich, dass das Gerät für die verfügbare Gasart vorbereitet ist – siehe Schild unter dem Gerät. Die eventuelle Anpassung an andere Gasarten ist gemäß den Anleitungen des Absatzes „Gasumstellung und Einstellungen“ vorzunehmen. Das Gerät ist durch steife Metallrohre oder flexible Stahlrohre mit durchgehenden Wänden gemäß den geltenden Vorschriften an die Gasanlage anzuschließen. Beim Gasanschluss des Geräts handelt es sich um einen zylinderförmigen Steck-Gewindeanschluss ½ “. Die Verbindung darf zu keinen Gasrampenbeanspruchungen führen. Nach erfolgtem Anschluss ist die Dichtheit der Anschlüsse mit einer Seifenlösung zu prüfen.

# ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

## Elektrischer Anschluss

Der Stromanschluss ist von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorzunehmen. Die Spannung der Stromanlage muss mit der Angabe auf dem Schild unter dem Gerät übereinstimmen. Sicherstellen, dass die Stromanlage gemäß den gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen mit einer effizienten Erdungsanlage ausgestattet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben. Wenn das Gerät ohne Stecker geliefert wird, ist ein Standardstecker am Speisekabel anzubringen. Zum Direktanschluss an das Stromnetz ist es erforderlich, dass ein Schalter vorgesehen ist, der die völlige Trennung von Stromnetz sicherstellt, mit einer Kontaktöffnungsweite die der Überspannungskategorie III entspricht und den örtlichen Installationsvorschriften entsprechend angebracht wird.

## GASUMSTELLUNGEN UND EINSTELLUNGEN

### Austausch der Düsen für den Hilfs-, mittleren und Schnellbrenner

Wenn das Gerät für eine andere als der verfügbaren Gasart vorbereitet ist, müssen die Düsen der Brenner ersetzt werden. Die Wahl der auszutauschenden Düsen ist aus der Tabelle der „Technischen Daten“ ersichtlich.

Vorgehensweise:

- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Mit einem geraden Schlüssel L die Düse U aufdrehen (Abb. 7) und durch die entsprechende Düse ersetzen.
- Düse fest zudrehen.

### Austausch der Düsen für den Doppelkranzbrenner

Hierzu muss das Glaskeramikfeld abgenommen werden.

- Düse U1 (mittlerer Brenner) austauschen, indem man den Düsenhalter aus dem Brennersitz

herauszieht (Abb. 7/A).

- Düse U2 (externer Brenner) (Abb. 7/B) direkt am Düsensitz austauschen.

## Einstellung der Brenner

Die Einstellung der kleinen Flamme muss immer korrekt vorgenommen werden. Das bedeutet, dass die Flamme auch bei einer schnellen Bewegung von der großen auf die kleine Flamme eingeschaltet bleiben muss. Sollte dies nicht der Fall sein, muss die kleine Flamme wie folgt eingestellt werden:

- Brenner einschalten.
- Den Hahn auf die kleine Flamme drehen.
- Bedienungsknopf vom Stab des Hahnes abziehen.
- Schlitzschraubenzieher in die Öffnung F des Hahnes einführen (Abb. 8-8/A) und das Umleitventil solange drehen, bis eine korrekte Einstellung der kleinen Flamme erzielt ist.

**Für die Brenner mit Gas G30-Betrieb muss die Umleitschraube ganz zugeschraubt werden.**


## WARTUNG

### Austausch des Speisekabels

Bei Austausch des Speisekabels muss ein Normkabel des Typs H05VV-F oder H05RR-F mit einem Schnitt von 3x0,75 mm<sup>2</sup> verwendet werden. Der Anschluss an das Klemmenbrett wird gemäß vorgenommen:

Braunes Kabel L (Phase)

Blaues Kabel N (Nullleiter)

 Gelb-grünes Kabel (Erde)

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für allfällige, in diesen Anleitungen enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Übertragungsfehler zurückgehen. Sie behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten in jedem Moment alle erforderlichen Änderungsvorzunehmen, vorausgesetzt dass dadurch die grundlegenden Betriebs- und Sicherheitsmerkmale des Produkts nicht beeinträchtigt werden.

**Beste Klant,**

Wij bedanken u voor de voorkeur die u ons heeft gegeven, door één van onze producten te kopen. We zijn ervan overtuigd dat dit nieuwe apparaat, dat van kwaliteitsmaterialen is gemaakt, zo goed mogelijk aan uw wensen zal voldoen.

Dit nieuwe apparaat is gebruiksvriendelijk, maar we verzoeken u toch deze handleiding aandachtig door te lezen, alvorens tot de installatie en het gebruik van het apparaat over te gaan.

Behalve dat er in de handleiding handige tips staan, verschaft ze de juiste aanwijzingen betreffende de installatie, het gebruik en het onderhoud.

**DE FABRIKANT**

**NL**

## **ALGEMENE WAARSCHUWINGEN**



**Wij raden u aan deze gebruikershandleiding te lezen vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken. Het is zeer belangrijk deze handleiding in de buurt van het toestel te bewaren om ze indien nodig te kunnen raadplegen. Als het toestel aan iemand anders verkocht of gegeven wordt, moet men ervoor zorgen de handleiding tegelijkertijd mee te geven, zodat de nieuwe gebruiker ingelicht wordt over de werking van het toestel en de bijhorende waarschuwingen leert kennen.**

- De installatie moet uitgevoerd worden door deskundig en geschoold personeel overeenkomstig de van kracht zijnde normen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik (inclusief kinderen) door minder valide personen (psychisch of motorisch) of door personen die geen ervaring hebben of kennis hebben van het product. Een verantwoordelijke persoon moet toezicht houden over het gebruik van het apparaat en verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Er moet toezicht zijn op de kinderen en verhinderen dat zij met het product zouden kunnen gaan spelen.
- Tijdens de werking van het toestel de kinderen in het oog houden en ervoor zorgen dat zij niet in de nabijheid blijven en dat zij de oppervlakken die nog niet volledig afgekoeld zijn, niet aanraken.
- Vooraleer het toestel aan te sluiten, controleren of het juist ingesteld is voor het type gas dat ter beschikking staat (zie paragraaf "Installatie").
- Vóór onderhoud en reiniging, de elektriciteit van het toestel uitschakelen en het laten afkoelen.
- Ervoor zorgen dat er luchtcirculatie rond het gastoestel is. Weinig ventilatie veroorzaakt een tekort aan zuurstof.
- Indien het toestel intens of lange tijd gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn een bijkomende verluchting te voorzien, bij voorbeeld door een venster te openen of door het vermogen van de mechanische afzuiging – indien aanwezig – te verhogen.
- De producten van de verbranding moeten naar buiten geëvacueerd worden met een dampkap of een elektrische ventilator (zie paragraaf "Installatie").
- Voor de eventuele interventies of wijzigingen zich wenden tot een erkend Centrum voor Technische Bijstand en originele wisselstukken eisen.

### **TECHNISCHE SERVICEDIENST**

#### **Alvorens de Technische Servicedienst te bellen**

Als het kookvlak het niet doet raden we u aan:

- te controleren dat de stekker goed in het stopcontact is gestoken;
- te controleren dat er een goede gastoevoer is;

Als de oorzaak van de storing niet wordt gevonden:

- schakel het apparaat uit, probeer het niet zelf te repareren, maar wend u tot de Technische Servicedienst.

**Het productetiket met het serienummer is onder het kookvlak geplakt.**

**De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van schade aan zaken of personen die te wijten is aan een onjuiste installatie of aan een onaangepast, verkeerd of onredelijk gebruik van het toestel.**

# ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Dit product is in overeenstemming met de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op het apparaat geeft aan dat het product, wanneer het wordt afgedankt, moet worden afgegeven bij een speciaal inzamelpunt van elektrische en elektronische apparaten of bij de dealer waar u een nieuw, gelijksoortig apparaat aanschaft, aangezien het niet mag worden verwerkt als huishoudelijk afval.



De gebruiker is er verantwoordelijk voor dat het apparaat wordt afgegeven bij het juiste inzamelpunt wanneer hij het afdankt, op straffe van de sancties die worden voorzien door de geldende wetgeving inzake afvalverwerking.

Een correcte gescheiden inzameling van afgedankte apparaten voor een milieuvriendelijke recycling, behandeling en verwerking draagt bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, en bevordert de recycling van de materialen waaruit het product bestaat.

Voor nadere informatie over bestaande inzamelsystemen kunt u zich wenden tot uw plaatselijke afvalophaaldienst, of tot de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

De producenten en importeurs nemen hun verantwoordelijkheid voor wat betreft de milieuvrie.

## INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



**Alle handelingen in verband met de installatie, de instelling en de aanpassing aan het beschikbare gastype moeten uitgevoerd worden door geschoold personeel, overeenstemmend de van kracht zijnde normen.**

**De specifieke instructies bevinden zich in het deel van de handleiding dat voor de installateur voorbehouden is.**

### GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Het seriegrafisch aangebrachte symbool naast de knop geeft aan bij welke brander de knop hoort.

#### **Automatische ontsteking met veiligheidsventiel**

De overeenstemmende knop in tegenwijzerszin draaien tot de maximale positie (grote vlam, figuur 1 - figuur 1/A) en de knop indrukken.

Eens de ontsteking verkregen, de knop ongeveer 5 seconden ingedrukt houden.

#### **Gebruik van de branders**

Om een optimaal rendement zonder verspilling van gas te verkrijgen, is het belangrijk dat de diameter van de kookpot aangepast is aan het potentieel van de brander (zie tabel hierna), om te vermijden dat de vlam breder wordt dan de onderkant van de kookpot (figuur 2).

Het maximale vermogen gebruiken om vloeistoffen snel te laten koken en een verminderd vermogen om voedsel op te warmen of op kookpunt te houden. Alle werkingsposities moeten gekozen worden tussen het maximum en het minimum en nooit tussen de maximumpositie en het sluitingspunt.

Om de gastoevoer te onderbreken, de knop in wijzerszin draaien tot aan de sluitingspositie. In geval van afwezigheid van elektrische energie is het mogelijk de branders aan te steken met lucifers door de knop te plaatsen op het ontstekingspunt (grote vlam).

Brenner	Leistung in W	Ø Kochtopf
Hulp	1000	10 - 14 cm
Half-snel	1750	16 - 18 cm
Snel	3000	20 - 22 cm
Driedubbele kroon	5500	24 - 26 cm

# INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

## Waarschuwingen

- Altijd controleren of de knoppen in de positie "gesloten" (zie afbeelding 1 - afbeelding 1/A) staan wanneer het toestel niet werkt.
- Voor de kookvlakken uitgerust met een thermokoppel (veiligheidsventiel), als de vlam per ongeluk uitgaat, onderbreekt het veiligheidsventiel, na enkele seconden, automatisch de gastoevoer van gas. Om de werking te herstellen, de knop terugbrengen naar het ontstekingspunt (grote vlam, afbeelding 1 afbeelding 1/A) en indrukken.
- Tijdens het koken met vetten en oliën, moet men bijzonder aandachtig zijn want, indien zij oververhit worden, kunnen zij in brand schieten.
- Geen verstuivers gebruiken in de buurt van het toestel in werking.
- Op de branders mag men geen onstabiele of vervormde braadpannen zetten om ongelukken wegens omstoten of overlopen te vermijden.
- Ervoor zorgen dat de handvatten van de braadpannen juist geplaatst zijn.
- Wanneer men de brander aansteekt, controleren of de vlam regelmatig is; vooraleer kookpotten te verwijderen, de vlam altijd verminderen of uitdoen.

## Branders en roosters

Deze delen mogen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken.

De branders moeten schoongemaakt worden met een spons, water en zeep of met een lichte detergent, daarna goed afgedroogd worden en terug op de juiste plaats gezet worden. Controleren of de verspreidingskanalen voor de vlammen niet verstopt zitten.

Controleren of de sonde van het veiligheidsventiel en de ontstekingselektrode goed proper zijn om een optimale werking te garanderen.

De roosters mogen in een vaatwasmachine gewassen worden.

## Gaskranen

Het eventuele smeren van de kranen moet uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel.

**Als de gaskranen moeilijk beginnen te draaien of een abnormale werking vertonen, contact opnemen met de dienst na verkoop.**

## REINIGING

**Vóór elke schoonmaakbeurt, de verbinding van het toestel met het elektriciteitsnet uitschakelen. Maak het product nooit schoon met reinigingsmethodieken door middel van stoom.**

Het is aangeraden te reinigen als het toestel koud is.

### Glasplaat en geëmailleerde delen

De glasplaat en de geëmailleerde delen moeten met een doekje en een sopje of met een licht afwasmiddel worden schoongemaakt.

Gebruik geen schuur- of bijtende middelen.

Voorkom dat stoffen zoals citroensap, tomaat, zoutwater, azijn, koffie en melk lang in aanraking komen met de geëmailleerde oppervlakken.

# INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR



## BELANGRIJKE WAARSCHUWING

DE HIERNA VERMELDE HANDELINGEN MOETEN UITGEVOERD WORDEN VOLGENS DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN, UITSLUITEND DOOR GESCHOOLD PERSONEEL. DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR SCHADE AAN MENSEN, DIEREN OF ZAKEN DIE HET GEVOLG IS VAN DE NIET-NALEIVING VAN DEZE BEPALINGEN.

## INSTALLATIE

### Montage van het kookvlak.

Het toestel is vervaardigd om ingebouwd te worden in meubels die warmtebestendig zijn.

De wanden van de meubels moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 90°C.

Het toestel is van het type "Y", dit wil zeggen dat het geïnstalleerd mag worden met één enkele laterale wand, rechts of links van het kookvlak. Vermijd de installatie van het toestel in de nabijheid van ontvlambare materialen zoals gordijnen, keukenhanddoeken, enz... Een opening maken, in het blad van het meubel, met de afmetingen aangeduid in fig.3 en fig.4; daarbij moet men een afstand houden van minstens 50 mm tussen de rand van het toestel en de aangrenzende wanden. Een eventueel hangkastje boven het kookvlak dient zich op een afstand van minstens 760 mm van het kookvlak te bevinden.

Dit is een apparaat van klasse 3. Indien het in een basis met oven wordt ingevoegd, moeten beschikte voorzorgsmaatregelen worden getroffen, om een installatie vergaranderen overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften.

Besteed er bijzondere aandacht aan dat zowel de stroomkabel als de gas slang zodanig zijn geplaatst dat ze niet in aanraking komen met de hete delen van de behuizing van de oven. In geval van installatie op een oven zonder geforceerde koelventilatie moet voor een goede ventilatie voor een geschikte luchttoevoer worden gezorgd met een ingang die minstens 200 cm<sup>2</sup> kleiner is en een uitgang die groter is dan minstens 60 cm<sup>2</sup>.

MODEL	L (mm)	P (mm)
BGG 90	865	480
BGG 70	705	480
BGG 38 / BGGW 38	330	490

### Bevestiging van het kookvlak

Ieder kookvlak is voorzien van een speciale dichting met plakkende kant.

- Verwijder de roosters en branders van het kookvlak.
- Draai het toestel om en breng de plakkende dichting S langs de buitenrand van het glas aan

(fig. 5).

- Breng het kookvlak in de opening aan die in het meubel is gemaakt en zet hem vast met de schroeven V van de bevestigingshaken C (fig. 6).

### Plaats van installatie

Dit toestel is niet uitgerust met een evacuatiesysteem voor de producten van de verbranding; het is dus noodzakelijk de rook naar buiten te evacueren met behulp van een dampkap of een elektrische ventilator die geactiveerd wordt telkens men het toestel gebruikt.

De ruimte waarin het toestel geïnstalleerd wordt, moet een natuurlijke luchtaanvoer hebben voor de regelmatige verbranding van gas en de ventilatie van de ruimte: het nodige volume lucht mag niet kleiner zijn dan 20 m<sup>3</sup>. De luchttoevoer moet gebeuren door een permanente openingen, aangebracht in de muren van de kamer en die voor een verbinding naar buiten zorgt.

De ventilatie kan ook afkomstig zijn van een aangrenzende kamer. In dat geval de desbetreffende geldende normen respecteren. De openingen moeten een minimale doorsnede hebben van 200 cm<sup>2</sup>.

### Gasaansluiting

Zich ervan vergewissen dat het toestel geschikt is voor het beschikbare type gas; om dat te weten kijk naar het etiket onder het toestel.

Handel overeenkomstig de instructies vermeld in de paragraaf „gastransformaties en instellingen” voor de eventuele aanpassing aan verschillende gassen. Het toestel moet aangesloten worden op de gasinstallatie met behulp van onbuigzame metalen buizen of van stalen flexibele leidingen met continue wand conform de geldende normen.

De gasingang-aansluiting van het toestel is van schroefdraad voorzien: ½" gas cilindervorming mannelijk. De aansluiting mag de gasinlaatbuis niet belasten. Eens de installatie voltooid, controleer de dichtheid van de verbindingen met een zeepoplossing.

### Elektrische aansluiting

De aansluiting op het elektrische net moet uitgevoerd worden door geschoold personeel overeenkomstig de geldende normen.

# INSTRUCTIES VOOR INSTALLATEUR

De spanning van de elektrische installatie moet overeenstemmen met die vermeld op het etiket dat zich onderaan op het toestel bevindt. Controleren of de installatie uitgerust is met een doeltreffende massa-aansluiting ("terre") overeenkomstig de normen en wettelijke bepalingen. De massaaansluiting is verplicht.

Als het toestel geen stekker heeft, op de voedingskabel een genormaliseerde stekker aanbrengen.

Voor de elektrische aansluiting (in het geval van overbelasting van cat. III) moet conform de installatienormen gebruik worden gemaakt van een schakelaar dat de aansluiting met het elektrische net onderbreekt. Hierbij moet de afstand tussen de contacten groot genoeg zijn om de totale onderbreking met het net te garanderen.

## GASTRANSFORMATIES EN INSTELLINGEN

### De buisjes van de branders A-SR-R vervangen

Indien het toestel voorzien is voor een gastype dat verschilt van het beschikbare, moet men de buisjes van de branders vervangen.

De keuze van de te vervangen buisjes moet gebeuren volgens de tabel met technische kenmerken.

Daarna te werk gaan op de volgende manier:

- de roosters en de branders verwijderen;
- met een rechtse sleutel (L), het buisje (U) (figuur 7) losschroeven en vervangen door het gepaste buisje;
- het buisje krachtig blokkeren.

### De buisjes van de brander met dubbele kroon vervangen

Om de buisjes te vervangen, moet het blad van glaskeramiek worden verwijderd:

- Vervang buisje U1 (middelste brander) door de

steun van de buisjes uit de plaats van de brander te nemen (fig. 7/A).

- Vervang buisje U2 (buitenste brander) (fig. 7/B) direct vanaf de plaats van de buisjeshouder.

## Instelling van de branders

De instelling van het minimum moet altijd juist zijn en de vlam moet altijd aan blijven, zelfs in geval van een snelle overgang van de maximumpositie naar de minimumpositie.

Als dat niet het geval is, moet men het minimum op de volgende manier regelen:

- de brander aansteken;
- de kraan draaien tot in de minimumpositie (kleine vlam);
- de knop van de stang van de kraan verwijderen;
- een schroevendraaier met platte punt in gat (F) van de kraan (figuur 8-8/A) steken en de bypass schroef draaien tot de correcte instelling van het minimum.

## Voor de branders die werken met gas G30, moet de bypass schroef volledig vastgeschroefd worden.

## ONDERHOUD

### Vervanging voedingskabel

In geval van vervanging van de voedingskabel, moet men een kabel gebruik conform de normen van het type H05VV-F of H05RR-F met een doorsnede 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>. De aansluiting op het klemmenbord moet als volgt gebeuren:

kabeltje L bruin (fase)

kabeltje N blauw (neutraal)

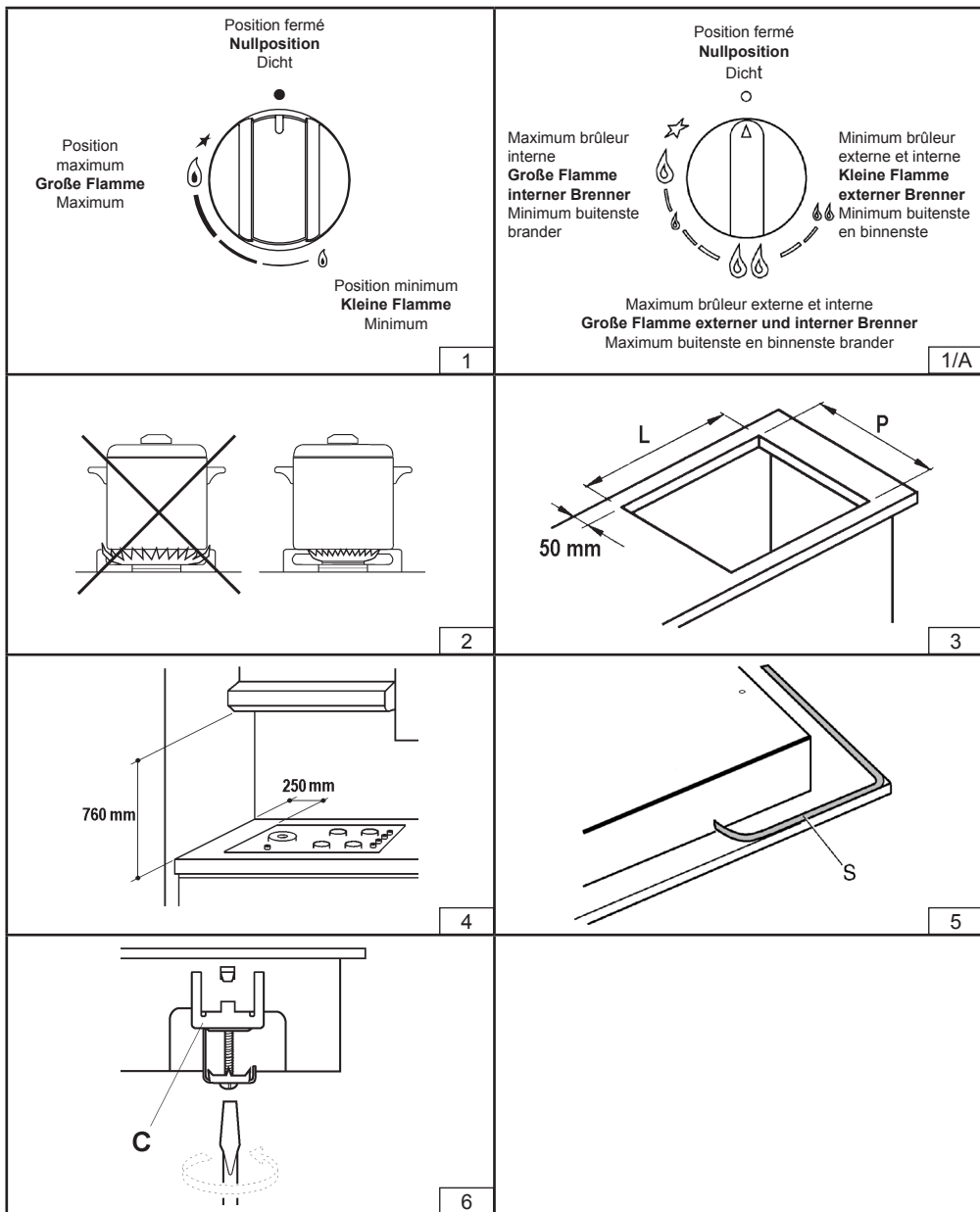
kabeltje ⊕ groen-geel (massa)

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onduidelijkheden in deze handleiding als gevolg van drukfouten of administratieve fouten.

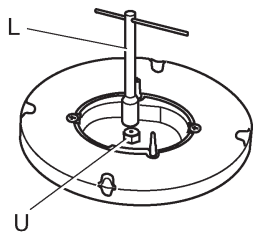
De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen die noodzakelijk worden geacht aan te brengen in de eigen producten, zonder de essentiële eigenschappen op het gebied van functionaliteit en veiligheid aan te tasten



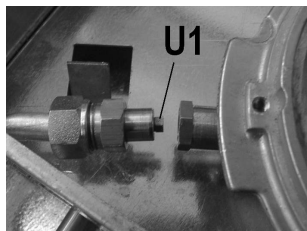
# FIGURES / ABBILDUNG / AFBEELDINGEN



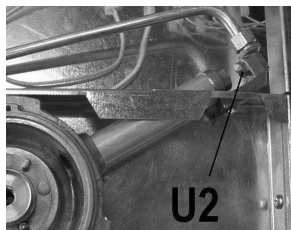
# FIGURES / ABBILDUNG / AFBEELDINGEN



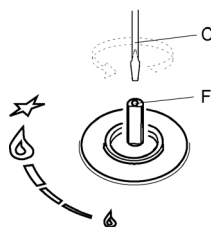
7



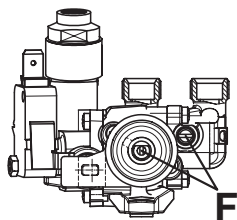
7/A



7/B



8

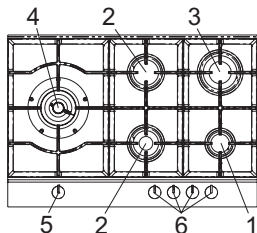


8/A

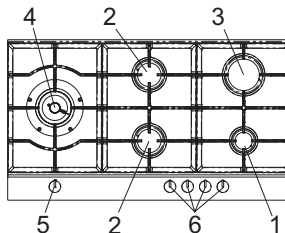


# DESCRIPTION DE TABLE DE CUISSON BESCHREIBUNGEN UND ABMESSUNGEN BESCHRIJVING EN AFMETINGEN

**BGG 70** 740 x 510 mm



**BGG 90** 900 x 510 mm



1	Brûleur auxiliaire de	1000 W
2	Brûleur semi-rapide de	1750 W
3	Brûleur rapide de	3000 W
4	Brûleur double couronne de	5500 W
5	Bouton commande brûleur 4	
6	Bouton commande brûleurs 1 2 3	

1	Hilfsbrenner	1000 W
2	Mittlerer Brenner	1750 W
3	Schnellbrenner	3000 W
4	Doppelkranzbrenner	5500 W
5	Bedieningsknopf Brenner 4	
6	Bedieningsknopf Brenner 1 2 3	

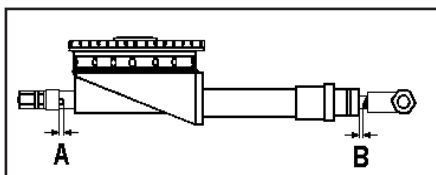
1	Hulpbrander	1000 W
2	Halfsnelle brander	1750 W
3	Snelle brander	3000 W
4	Brander dubbele kroon	5500 W
5	Bedieningsknop brander 4	
6	Bedieningsknop branders 1 2 3	

# TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN TABEL MET TECHNISCHE KENMERKEN

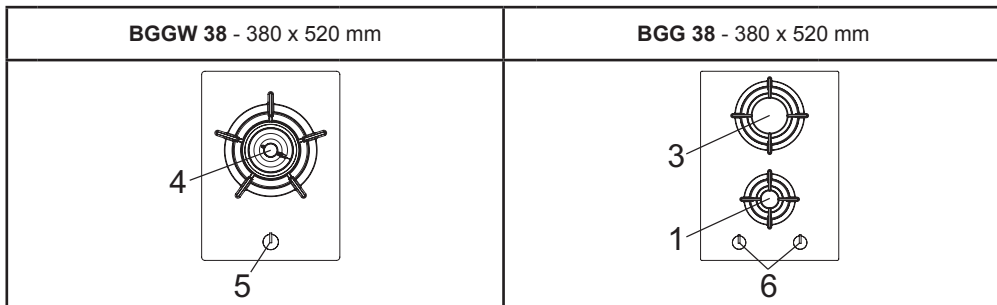
## BGG 70 / BGG 90

BRÛLEURS BRENNER BRANDERS		GAZ GAS GAS	PRESSION DE SERVICE BETRIEBSDR. WERKDRUK	DEBIT LEISTUNG BRANDERBEL		DIAMÈTRE INJECTEUR Ø DÜSEN DOORSN. BUISJE	DIAMÈTRE BY PASS ROBINET Ø UMLEI- TVENTIL DOORSNE- DE BYPASS KRAANTJE	DEBITS CALORIFIQUES (W) WÄRMELEIST. (W) BRANDERBEL. (W)	
				mbar	g/h			L/h	1/100 mm
N°	DESCRIPTION BESCHREIB. BESCHR.								
1	AUXILIAIRE HILFSBR. HULPBRANDER	G30	28/30	73	-	50	27	1000	450
		G31	37	71	-	50	27	1000	450
		G25	25	-	111	72 (F1)	Reg.	1000	450
		G20	20	-	95	72 X	Reg.	1000	450
2	SEMI-RAPIDE MITTL.BRENNER HALFSNEL	G30	28/30	127	-	65	31	1750	600
		G31	37	125	-	65	31	1750	600
		G25	25	-	194	94 Y	Reg.	1750	600
		G20	20	-	167	97 Z	Reg.	1750	600
3	RAPIDE SCHNELLBR. SNEL	G30	28/30	218	-	85	42	3000	950
		G31	37	214	-	85	42	3000	950
		G25	25	-	332	121 (F2)	Reg.	3000	950
		G20	20	-	286	115 Y	Reg.	3000	950
4	DOUBLE COURONNE BRÛLEUR INTERNE DOPPELKRAZBR. INNEN DUBBELE INTERNE KROON	G30	28/30	22	-	37 (G)	27	5500	270
		G31	37	22	-	33 (D)	27		
		G25	25	-	33	53 (Y)	Reg.		
		G20	20	-	26	46 (X)	Reg.		
	DOUBLE COURONNE BRÛLEUR EXTERNE DOPPELKRAZBR. AUSSEN DUBBELE EXTERNE KROON	G30	28/30	396	-	109	60		
		G31	37	396	-	96	60		
		G25	25	-	609	175	Reg.		
		G20	20	-	524	170	Reg.		

A = 3,00 mm  
B = 2,10 mm



# DESCRIPTION DE TABLE DE CUISSON BESCHREIBUNGEN UND ABMESSUNGEN BESCHRIJVING EN AFMETINGEN



- |   |                                |        |
|---|--------------------------------|--------|
| 1 | Brûleur auxiliaire de          | 1000 W |
| 3 | Brûleur rapide de              | 3000 W |
| 4 | Brûleur double couronne de     | 5500 W |
| 5 | Bouton commande brûleur 4      |        |
| 6 | Bouton commande brûleurs 1 - 3 |        |

- |   |                               |        |
|---|-------------------------------|--------|
| 1 | Hilfsbrenner                  | 1000 W |
| 3 | Schnellbrenner                | 3000 W |
| 4 | Doppelkranzbrenner            | 5500 W |
| 5 | Bedieningsknopf Brenner 4     |        |
| 6 | Bedieningsknopf Brenner 1 - 3 |        |

- |   |                               |        |
|---|-------------------------------|--------|
| 1 | Hulpbrander                   | 1000 W |
| 3 | Snelle brander                | 3000 W |
| 4 | Brander dubbele kroon         | 5500 W |
| 5 | Bedieningsknop brander 4      |        |
| 6 | Bedieningsknop branders 1 - 3 |        |

# TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN TABEL MET TECHNISCHE KENMERKEN

## BGG 38 / BGGW 38

BRÛLEURS BRENNER BRANDERS		GAZ GAS GAS	PRESSION DE SERVICE BETRIEBSDR. WERKDRUK	DEBIT LEISTUNG BRANDERBEL		DIAMÈTRE INJECTEUR Ø DÜSEN DOORSN. BUISJE	DIAMÈTRE BY PASS ROBINET Ø UMLEI- TVENTIL DOORSNE- DE BYPASS KRAANTJE	DEBITS CALORIFIQUES (W) WÄRMELEIST. (W) BRANDERBEL. (W)	
				mbar	g/h			L/h	1/100 mm
N°	DESCRIPTION BESCHREIB. BESCHR.								
1	AUXILIAIRE HILFSBR. HULPBRANDER	G30	28/30	73	-	50	27	1000	450
		G31	37	71	-	50	27	1000	450
		G25	25	-	111	80	Reg.	1000	450
		G20	20	-	95	77	Reg.	1000	450
3	RAPIDE SCHNELLBR. SNEL	G30	28/30	218	-	87	42	3000	950
		G31	37	214	-	87	42	3000	950
		G25	25	-	332	132	Reg.	3000	950
		G20	20	-	286	129	Reg.	3000	950
4	DOUBLE COURONNE BRÛLEUR INTERNE DOPPELKRAANZBR. INNEN DUBBELE INTERNE KROON	G30	28/30	22	-	37 (G)	27	5500	270
		G31	37	22	-	33 (D)	27		
		G25	25	-	33	53 (Y)	Reg.		
		G20	20	-	26	46 (X)	Reg.		
	DOUBLE COURONNE BRÛLEUR EXTERNE DOPPELKRAANZBR. AUSSEN DUBBELE EXTERNE KROON	G30	28/30	396	-	109	60		
		G31	37	396	-	96	60		
		G25	25	-	609	175	Reg.		
		G20	20	-	524	170	Reg.		

A = 3,00 mm  
B = 2,10 mm

