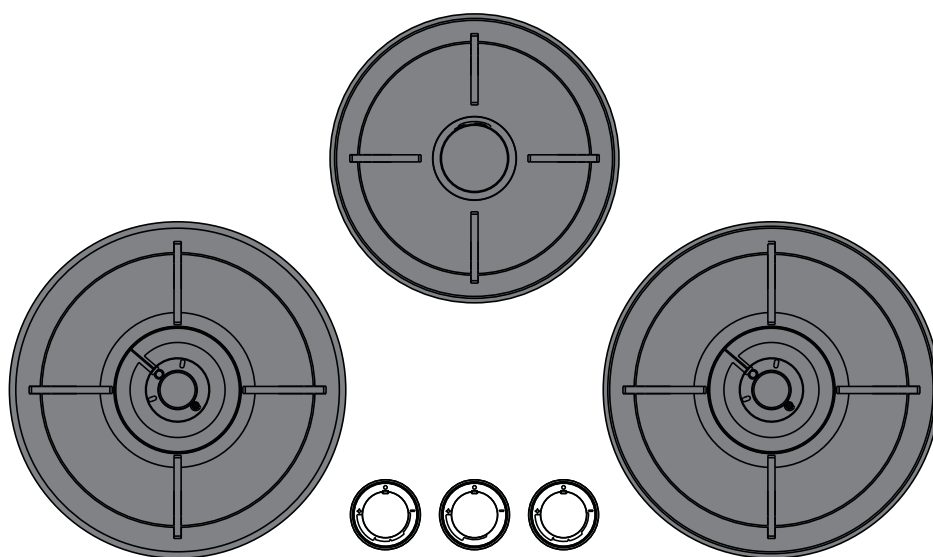


BEDIENUNGS | MONTAGEANLEITUNG

i-Cooking ICGX

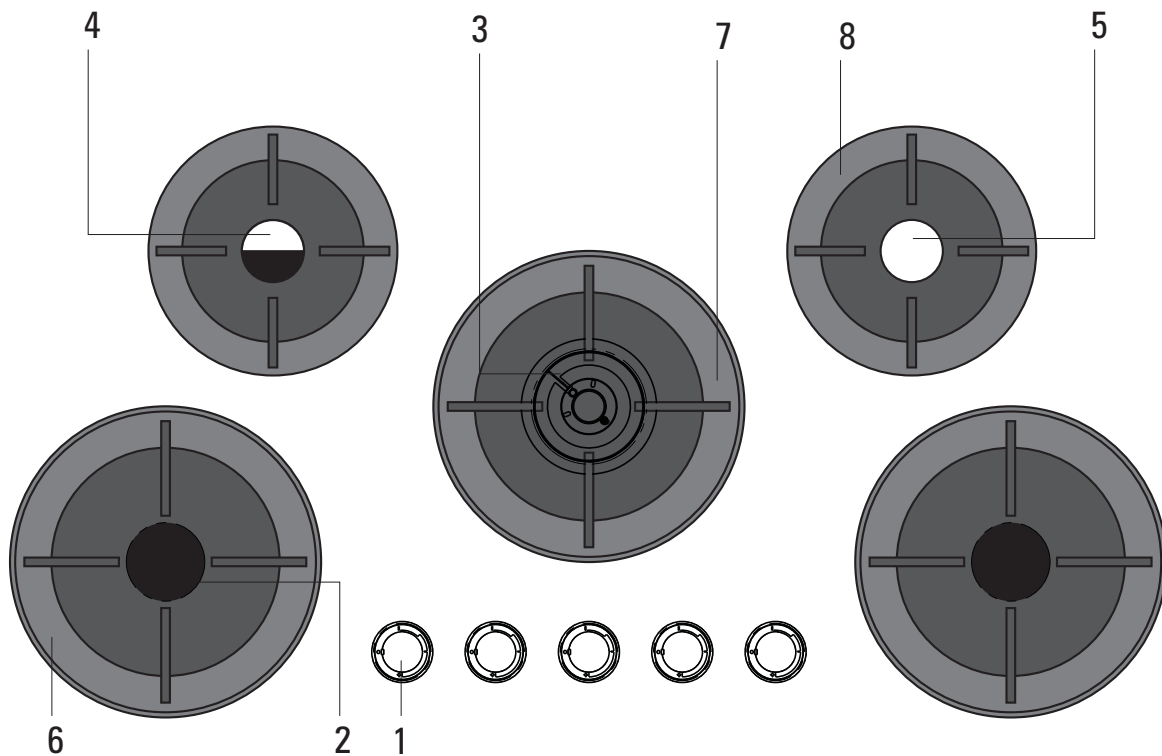


Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch zu Ihrer persönlichen Sicherheit, vor der ersten Bedienung und vor Montage. Hiermit vorkommen Sie auch eventuellen Schaden an Ihr Gerät und/oder Küche.

Inhaltsangabe

Allgemeine Beschreibung i-Cooking	04
Unterteile	05
Teil 1 Einführung	
1.1 Einführung	06
1.2 Einbaumöglichkeiten	06
Teil 2 Sicherheit und ersten Inbetriebnahme	
2.1 Sicherheitshinweise	08
2.2 Sicherheit während des Gebrauches	09
2.3 Die erste Inbetriebnahme	11
Teil 3 Gebrauch	
3.1 Erklärung der Einstellsymbole und Bedienungsknöpfe	12
3.2 Zündung der Brenner	13
3.3 Ändern der Flammengröße	13
3.4 Brenner ausschalten	13
3.5 Das richtige Kochgeschirr	14
Teil 4 Reinigung und Pflege	
4.1 Reinigung allgemein	15
4.2 Reinigung der Topfträger und Bedienungsknöpfe	15
4.3 Reinigung der Brenner	15
4.4 Praktische Tipps	16
Teil 5 Montage	
5.1 Elektrische Montage	17
5.2 Montage an die Gasleitung	18
5.3 Umstellung auf eine andere Gasart	20
5.4 Elektrisches Schema	24
CE-Erklärung	26

Allgemeine Beschreibung i-Cooking



i-Cooking ist ein persönliches Kochsystem. Sie entscheiden selbst Anzahl, Position und Ausführung der Brenner. Zum Beispiel mit extra Platz zwischen den Brennern, viel praktischer als bei den konventionellen Kochmülden, wodurch Sie endlich große Töpfe richtig und einfach verwenden können.

Sie können wählen aus vier Brennern, zum Beispiel dem kräftigen Wokbrenner mit sehr breitem Bereich von 0.18 bis 6.0 kW. i-Cooking kann eingebaut werden in fast jede Arbeitsplatte, wie Glas, Naturstein, Beton und Edelstahl. Fragen Sie Ihren Lieferanten.

Durch die patentierte Konstruktion, stehen die Brenner wunderschön direkt

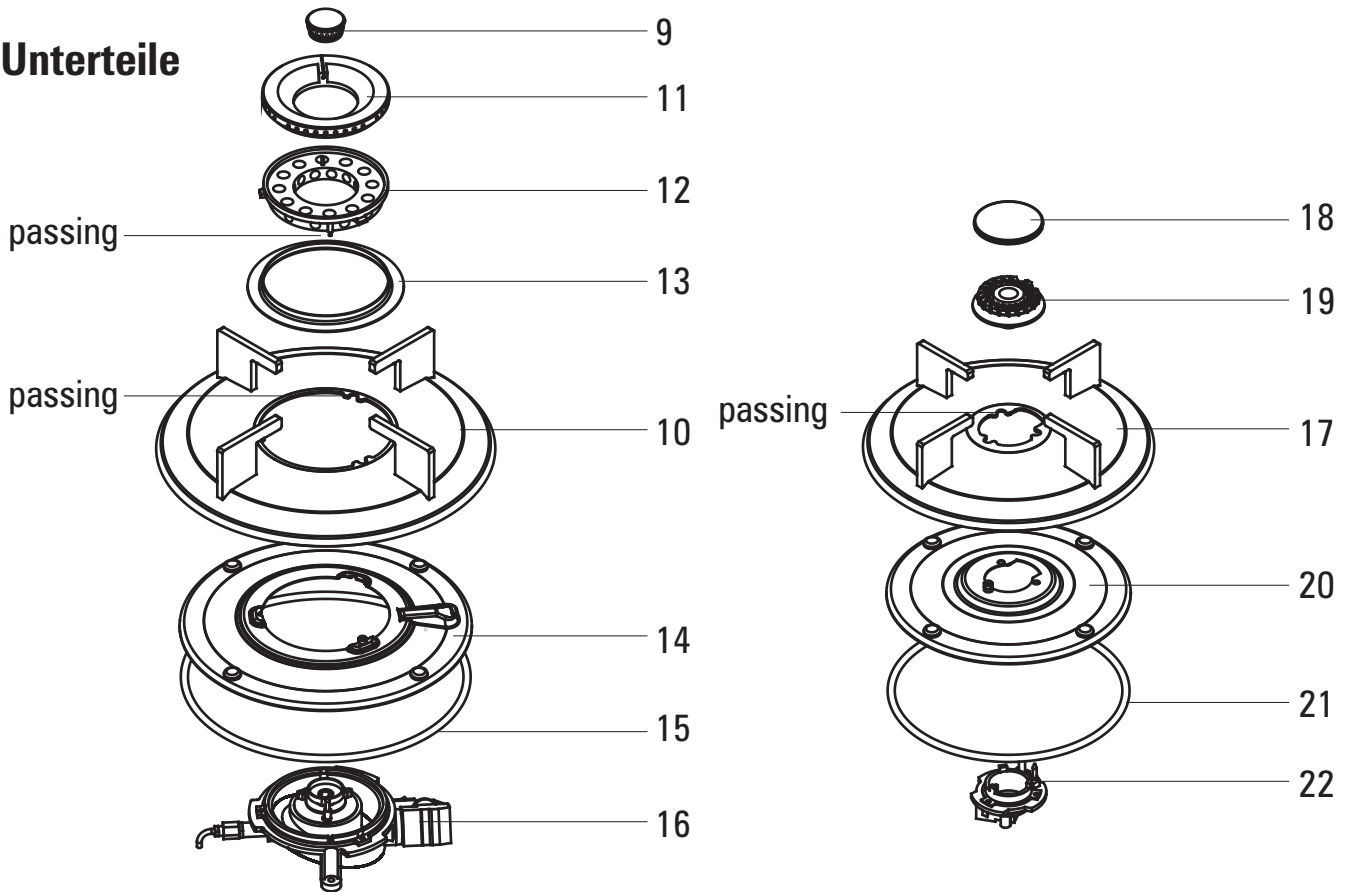
in der Arbeitsplatte. Diese integrierte Lösung ist nicht nur schön, ist aber auch praktisch und einfach zu Reinigen.

Wählen Sie aus den vielen vordefinierten Einteilungen, oder machen Sie Ihre eigene, Sehen Sie hierzu die Hinweise auf www.i-cooking.eu oder nehmen Sie Kontakt auf mit Ihrem Lieferanten oder unsere Verkaufsabteilung.

i-Cooking Beispielerteilung

- | | | |
|---|----------------------------------|-----------|
| 1 | Bedienungsknopf | |
| 2 | Einstellanzeige | |
| 3 | Starkbrenner | max 3,1kW |
| 4 | Wokbrenner Dual-Ring | max 6,0kW |
| 5 | Standardbrenner | max 1,6kW |
| 6 | Schmorbrenner | max 1,0kW |
| 7 | Topfträger Wok schwarz/Edelstahl | |
| 8 | Topfträger schwarz/Edelstahl | |

Unterteile



Wokbrenner

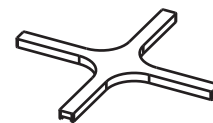
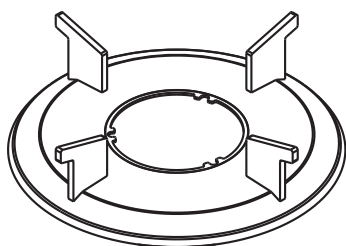
- 9 kleine Brennerring mit Deckel
- 10 Topfträger Edelstahl/schwarz emailliert
- 11 Brennerring
- 12 Brennerkopf
- 13 Abdeckring Luftzufuhr
- 14 Thermo-Kupplung [Flammüberwachung]
- 15 Zündungselement
- 16 Brennergehäuse

Stark- | Standard- | Schmorbrenner

- 17 Topfträger Edelstahl/schwarz emailliert
- 18 Brennerdeckel
- 19 Spiralbrennerkopf
- 20 Thermo-Kupplung [Flammüberwachung]
- 21 Zündungselement
- 22 Brennergehäuse

Zubehör [optionell]

- 23 Schmor/kleintopfadapter
- 24 Topfträger für XL Wok mit Rundboden



23

24

Teil 1

1.1 Introduction

Wir danken Sie für den Ankauf des integrierten i-Cooking Gaskochsystems von ABK-InnoVent, womit Sie ohnehin gewählt haben für ein absolutes Qualitätsprodukt.

Vor erster Ingebrauchnahme des Gerätes, empfehlen wir Ihnen diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch zu lesen. Bei normalem Gebrauch und regelmäßiger Pflege, können Sie das Gerät jahrelang problemlos benützen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Dieses i-Cooking Kochgerät ist nur geeignet für dem normalen Gebrauch im Haushalt .Bei Störungen bitten wir Sie Kontakt aufzunehmen mit Ihrem Fachhändler oder dem ABK InnoVent Kundendienst

1.2 Einbaumöglichkeiten

i-Cooking kann geliefert werden in unterschiedlichen Einteilungen und Brennermengen, wobei diese in fast jede Arbeitsplatte eingebaut werden kann, wie zum Beispiel Edelstahl, Composit, Naturstein, Glas oder Beton.



ACHTUNG: Dieses Gerät darf ausschließ laut den gesetzlichen Vorschriften montiert und benützt werden in einem gut belüfteten und entlüfteten Raum. Lese Sie bitte sorgfältig die Hinweise vor Montage und Ingebrauchnahme.

Teil 2

2.1 Sicherheitshinweise

Das i-Cooking Gerät entspricht allen erforderlichen Sicherheitsvorschriften. Unfachgerechte Benützung kann führen zu persönlichem oder materiellem Schaden.

Wir empfehlen Ihnen deswegen diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch zu lesen vor Ingebrauchnahme. Sie finden hier wichtige Hinweise zur Sicherheit, täglichem Gebrauch und Pflege. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, und leiten Sie diese weiter an einem neuen Benutzer.

Dieses Gerät ist ausschließlich geeignet für den haushaltlichen Gebrauch und zur Bereitung Gerichte. Eine andere Anwendung ist nicht gestattet und kann führen zu Gefahren. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schaden, die entstehen durch falsche Bedienung oder eine andere Anwendung. .

Das i-Cooking Gerät darf nur gebraucht werden von Personen die im Lage sind es sicher zu bedienen und die völlig informiert sind über den Inhalt dieser Anleitung.

2.1.1 Kinder

Beobachten Sie Kinder in der Umgebung dieses Gerätes sorgfältig, und lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät Spielen.

Dieses Kochgerät wird während des Gebrauches heiß und strahlt Hitze aus an seine direkte Umgebung, auch nach dem Gebrauch. Halten Sie deswegen Kinder fern vom Gerät bis es keine Verbrennungsgefahr mehr gibt.

Sorgen Sie dafür das Kinder keine Töpfe vom i-Cooking Gerät ziehen können während des Gebrauches oder gerade nachdem. kurz nachher. Bei ihrem Fachhändler sind hierfür spezielle Sicherheitsregale verfügbar.

Verpackungsmaterialien wie Folien und Styropor können gefährlich sein für Kinder - es besteht Erstickungsgefahr! Halten Sie Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern und entorgen Sie diese schnellst möglich.

2.1.2 Technische Sicherheit

Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf sichtbare Fehler. Bei Zweifel sollten Sie das Gerät nicht verwenden. Ein beschädigtes Gerät kann Ihre Sicherheit gefährden. Überprüfen sie vor der ersten Ingebrauchnahme die Anschlußwerte auf dem Typenschild und vergleichen Sie diese mit den Werten des Elektrizitätznetzes [Spannung und Frequenz]. Diese Werte müssen gleich sein um Beschädigungen vorzubeugen. Fragen Sie bei Zweifel nach bei Ihrem Installateuren.

Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät angeschlossen wird an ein nach den gültigen Sicherheitsvorschriften installiertes Erdungssystem.

Vergewissern Sie sich der Erfüllung dieser Sicherheitsbedingung und lassen Sie dies bei Zweifel von Ihrem Installateuren überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, verursacht durch einen fehlenden oder beschädigten Erdedraht [z.B. einen elektrischen Schlag].

Dieses Gerät darf ausschließlich von einem anerkannten Fachmann an das Gas- und Elektrizitätsnetz angeschlossen werden. Er/Sie kennt die nationalen Bedingungen der Gas- und Elektrizitätsgesellschaft und muß sich diese strikt befolgen. Wenn während der Installation Fehler gemacht werden, kann den Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden für Folgeschaden.

Öffnen Sie unter keine Bedingung selbst das Gerätegehäuse. Bei Berührung unter Spannung stehender Teile, oder Änderung mechanischer Unterteile kann dies gefährlich sein für den Benutzer. Auch kann dies das Gerät beschädigen und nicht mehr richtig funktionieren.

Lassen Sie alle Wartungs-, Montage und

Herstellungsarbeiten ausschließlich von Fachleuten ausführen, die von dem Hersteller anerkannt sind. Unsachkundig ausgeführte Herstellungs- oder sonstige Arbeiten bringen Risiken für Sie als Benutzer. Den Hersteller kann hierfür nicht verantwortlich gemacht werden.

Im Falle einer Beschädigung des Anschlußkabels, muß dieses ersetzt werden durch ein spezielles Kabel. Dies ist lieferbar via ABK InnoVent.

Mangelhafte Unterteile dürfen nur ersetzt werden durch originale, die garantiert die Sicherheitsbedingungen erfüllen.

Vor Montage-, Wartungs-, und Herstellungsarbeiten muß das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Dies wird nur erreicht bei Entsprechung einer der folgenden Bedingungen:

- Ausschalten des Hauptschalters der Hausinstallation.

- Entfernung der Sicherung[en] aus der Hausinstallation

- Entfernung des Steckers aus der Steckdose. Ziehen Sie hierbei an das Stecker und nicht an das Kabel!

Verwenden Sie kein Verteilstecker oder Verlängerungskabel. Eine sichere Anwendung kann hierdurch nicht garantiert werden. Außerdem kann hierdurch Überhitzung entstehen.

2.2 Sicherheit während des Gebrauches

Das i-Cooking Gerät wird während des Gebrauches sehr heiß, und bleibt nach Ausschaltung noch geräumer Zeit heiß. Berühren Sie das Gerät deswegen nicht während und gleich nach dem Gebrauch.

Verwenden Sie immer Topfhandschuhe oder Topfläppen wenn Sie mit dem Gerät arbeiten. Halten Sie diese außer dem Bereich der Flammen. Die Topfläppen dürfen nicht naß oder feuchtig sein, weil sie denn besser Hitze leiten, wodurch Sie sich brennen können.

Erhitzen Sie keine geschlossene Dosen usw auf dem Gerät. Bei Überdruck können Dosen explodieren, wodurch Verletzung oder Brandgefahr entsteht.

Verwenden Sie das Gerät nicht für Raumerhitzung Durch hohe Temperaturen können Gegenstände in der Umgebung entflammen. Außerdem verkürzt es die Lebensdauer des Gerätes.

Stellen und verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Sorgen Sie dafür, das alle Brennerteile richtig aufgelegt sind, bevor Sie den Brenner entzünden.

Verwenden Sie nur Töpfe, mit Bodendurchmessern die größer oder kleiner ist, als angegeben in dieser Bedienungsanleitung. Bei einem zu kleinen Durchmesser steht der Topf nicht stabil genug. Bei einem zu großen Durchmesser werden die Verbrennungsgase zu weit nach außen geleitet, wodurch Schaden an Arbeitsplatte, nicht-hitzebeständigen Wand oder Unterteile entstehen kann. Für diesen Schaden kann den Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden.

Sorgen Sie dafür das die Flamme durch den Topfboden abgedeckt wird.

Sorgen Sie dafür das bei entzündetem Brenner immer einen Topf aufgesetzt ist. Eine über die Kochplatte montierte Dünsthaube kann sonst beschädigt werden oder sogar entzünden.

Verwenden Sie keine Aluminium oder Kunststoff Geschirrtteile weil diese schmelzen bei hohen Temperaturen. Feuergefahr!

Bewahren Sie keine leicht entflammbare Gegenstände auf in der Nähe des Gerätes.

Decken Sie das Gerät nie ab mit einem Tuch oder ähnlichem. Wenn das Gerät noch heiß ist, besteht Verbrennungsgefahr.

Behalten Sie immer Aufsicht wenn Sie Speisen bereiten in Fett oder Öl, weil Fett und Öl sich leicht einzünden können bei Überhitzung. Feuergefahr!

Sollte das Öl oder Fett onverhofft entzünden, verwenden Sie dann niemals Wasser um zu löschen! Löschen Sie die Flammen mit einem geeignetem Deckel, feuchtigem Tuch oder etwas Derartiges.

Flambieren unter einer Dünsthaube ist nicht erlaubt. Die hohen Flammen können in der funktionierenden Haube geraten und Brand verursachen.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zu dünnem Boden. Erhitzen Sie nie leeres Kochgeschirr, außer wenn nachdrücklich gestattet von dem Hersteller. Ihr Kochgerät kann sonst beschädigt werden.

Während Gebrauch des Gerätes entstehen Wärme, Verbrennungsgase und Feucht. Sorgen Sie für eine passende Ventilation des Aufstellungsraum. Öffnen Sie ein Fenster oder sorgen Sie für ausreichende mechanische Entlüftung, z.B. mittels einer guter Dünsthaube.

Wenn das i-Cooking Gerät länger und intensiv verwendet wird, empfehlen wir den Aufstellungsraum extra zu ventilieren oder die Dünsthaube in einer höheren Motorposition zu verwenden.

Wenn eine Steckdose sich in der Nähe des Gerätes befindet, sorgen Sie dafür das die Anschlußkabel der betreffenden Geräte nicht in Kontakt kommen können mit dem [noch] heißem Kochgerät. Die Kabelisolierung kann beschädigen, wodurch Sie einen elektrischen Schlag bekommen können.

Garen Sie Ihre Speisen immer ausreichend. Eventuell anwesende Bakterien werden nur getötet bei einer ausreichend hohen Temperatur [höher als 70°C] und bei ausreichend langer Garungszeit [minimal 10 Minuten].

Bei Anwendung eines Schubladens unter dem Gerät ohne Zwischenboden, dürfen hier keine brennbaren oder leicht entzündlichen Gegenstände aufbewahrt werden. Ein eventuelles Besteckfach muß hitzebeständig sein.

Verwenden Sie nie einen Druckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung. Durch Kontakt mit den, unter elektrischen Spannung stehenden, Unterteilen kann Kurzschluß entstehen.

Wenn das Gerät eine geräume Periode nicht verwendet ist, empfehlen wir erst eine gründliche Reinigung der Unterteile. Lassen Sie ein korrektes Funktionieren falls notwendig überprüfen von einem Fachmann.

Wenn das i-Cooking Kochgerät innerhalb der Garantiefrist defekt wird, darf es nur von ABK InnoVent repariert werden, sonst verfällt die Garantie.

Zubehör

Es ist nur erlaubt Zubehör zu verwenden, das nachdrücklich von der Hersteller ist freigegeben. Die Anwendung anderes Zubehör ist nicht erlaubt und führt zu hinfällig werden der Garantie und Produktverantwortlichkeit

Wenn den Sicherheitshinweisen und Sicherheitswarnungen nicht befolgt werden, kann den Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden für hieraus folgendem Schaden.

2.3 Die erste Ingebrauchnahme

Vor Ingebrauchnahme und nach jedem Gebrauch müssen die abnehmbaren Unterteilen des Gerätes mit einem Wenig Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Trocknen Sie die Brennerteile dann gut ab und befestigen Sie diese wieder in der richtigen Reihenfolge. Beachtung Sie dabei Positionsrastnasen und Aussparungen für Thermokupplung und Zünder.

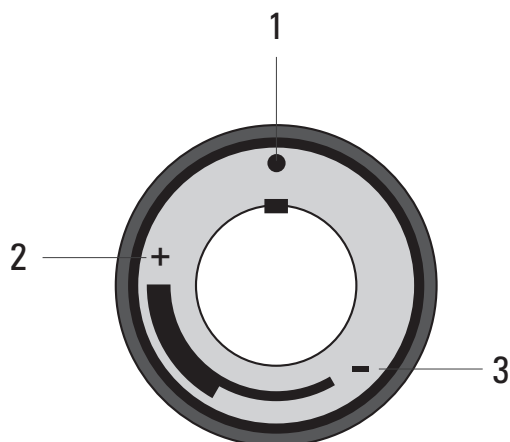
[Sehen Sie Seite 5 | **Unterteile**]

Teil 3

3.1 Erklärung der Einstellsymbole und Bedienungsknöpfe

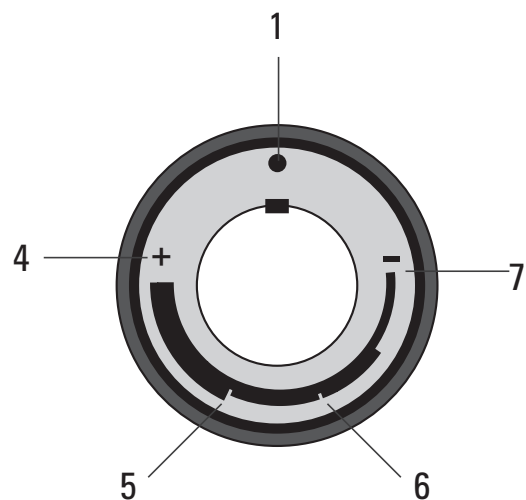
Stark- | Standard- | Schmorbrenner

- 1 Gaszufuhr ist geschlossen
- 2 Vollbrand
- 3 Kleinbrand



Wokbrenner

- 1 Gaszufuhr ist geschlossen
- 4 Vollbrand
große und kleine Brennrings brennen auf Maximalstand
- 5 Großbrand
große Brennrings brennt minimal
kleine Brennrings brennt maximal
- 6 Kleinbrand
große Brennrings brennt nicht
kleine Brennrings brennt maximal
- 7 Minimalbrand
große Brennrings brennt nicht
kleine Brennrings brennt minimal



3.2 Zündung der Brenner

Das i-Cooking Kochgerät hat einen integrierten Schnellzünder. Die Zündung funktioniert wie folgt:

1. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie diesen nach links auf Maximalstand. Hiermit werden Funkezünder und Gaszufuhr automatisch bedient.
2. Nach der Zündung der Flamme müssen Sie den Knopf zirka eine Sekunde gedrückt halten, weil sonst die Thermokupplung die Gaszufuhr abschließt.
3. Die gewünschte Flammengröße kann jetzt eingestellt werden durch drehen des Knopfes.

Sollte der Brenner nicht direkt reagieren, stellen Sie den Knopf dann zurück in der Nullposition, warten Sie eine Minute bevor Sie es erneut probieren und ventilieren Sie inzwischen den Raum. Sollte der Brenner nach einem zweiten Versuch noch nicht zünden, schlagen Sie dann nach in Teil 4 [4.4 Praktische Tipps].

3.3 Einstellung der Brennerstärke

Stellen Sie den Brenner so ein, daß die Flammen von dem Topf abgedeckt werden. Weil die Flamm-Enden am heißten sind, sollen diese den Topfboden berühren um eine maximale

Wärmeverteilung zu gewährleisten. Wenn die Flamm-Enden am Topfboden vorüber brennen, können die Topfgriffe beschädigt werden und wächst die Verbrennungschance beim Gebrauch der Töpfe.

Wokbrenner

Der Wokbrenner hat zwischen Vollbrand und Minimalbrand ein Bereich mit Blockierung. Um diese Blockierung auszuschalten, muß der Knopf erst wieder gedrückt und dann gedreht werden. Ausserhalb dieses Bereiches kann der Knopf wieder los gelassen werden, und kann die Flamme in dem folgenden Bereich stufenlos eingestellt werden. Diese Vorgangsweise gilt bei sowohl maximale nach minimale, als minimale nach maximale Einstellung.

3.4 Brenner ausschalten

Wenn der Knopf in den Stand „•“ gedreht wird, wird der Gaszufuhr ausgeschaltet und löscht sich die Flamme. Ihr i-Cooking Gaskochgerät ist versehen mit einer Thermo-Elektrischen Sicherheits-Flammabschaltung; wenn die Flamme sich löscht, zum Beispiel bei überkochen, wird der Gaszufuhr automatisch abgeschaltet. Wenn Sie den Knopf erneut in den „•“ Stand drehen, wird die Blockierung aufgehoben Zünden Sie den Brenner wieder auf die normale Weise.

3.5 Das richtige Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Töpfe mit Bödendurchmesser, die nicht größer oder kleiner sind als angegeben in untenstehender Tabelle. Bei einem zu kleinen Durchmesser steht der Topf nicht sicher genug. Bei einem zu großen Durchmesser werden die heißen Verbrennungsgase zu weit nach außen geleitet, wodurch Arbeitsplatte, einen nicht-hitzebeständigen Wand oder Unterteile des Kochgerätes beschädigt werden. Für diesen Schaden ist der Hersteller nicht verantwortlich.

3.5.1 Für Gaskochen sind keine speziellen Töpfe erforderlich. Wohl sollte das Topfmaterial hitzebeständig sein.

3.5.2 Verwenden Sie immer einen Topf, passend zum Brennerdurchmesser. Verwenden Sie dabei folgende Faustregel: großen Durchmesser bei großem Brenner kleinen Durchmesser bei kleinem Brenner

3.5.3 Verwenden Sie vorzugsweise Töpfe mit stärkerem Boden, dies gewährleistet eine bessere Wärmeverteilung und Wärmeübertragung. Weiter müssen bei dünneren Böden die Speisen öfter durchgerührt werden um Verbrennung vorzubeugen.

3.6.4 Kochen Sie energiebewußt; vorzugsweise mit passendem Deckel aufgelegt, so sparen Sie Energie und Zeit weil weniger Wärme unnötig entwischt

Wenn Sie kleinere Töpfe verwenden wollen als hier angegeben, verwenden Sie den optionellen Schmor/kleintopfadapter.

Brenner	Topf Ø [in cm]	
	min.	max.
Wokbrenner	15	26
Starkbrenner	12	24
Standardbrenner	10	22
Schmorbrenner	10	22

Teil 4

4.1 Reinigung allgemein

Reinigen Sie das Kochgerät nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es nachher sorgfältig. Beachten Sie das die Unterteile ausreichend abgekühlt sind vor Reinigung.

Verwenden Sie nie einen Druckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung. Durch Kontakt mit den unter elektrischen Spannung stehenden Unterteilen kann Kurzschluß entstehen.

Keine scharfe Gegenstände verwenden zur Reinigung der Silikonfugen.

Verwenden Sie nie untenstehende Produkte wegen Beschädigung der Oberfläche: sand-, soda-/alkali-, sauer- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Grill oder Ofensprays, Geschirrspülreiniger, Flecken- oder Rostentferner, Scheuermittel oder Schwämme/Bürsten mit einer scheurenden Oberfläche.

Entfernen Sie Salzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten sofort, um Beschädigung der Oberfläche zu vorbeugen.

Der elektronische Brennerzünder darf nicht naß werden, da sonst keine Funke abgegeben werden kann. Nach Reinigung soll das i-Cooking Gerät mit einem sauberen Tuch getrocknet werden, um Kalkablagerung zu vorbeugen.

4.2 Reinigung der Topfträger und Bedienungsknöpfe

Entfernen Sie die Topfträger und reinigen Sie diese mit einem feuchten Schwamm, Tuch, Spülmittel. Eingebrannte Verschmutzungen können Sie am besten einweichen lassen. Nachher alle Teile wieder trocknen mit einem sauberen Tuch.

4.3 Reinigung der Brenner

Warten Sie bis die Brenner ausreichend abgekühlt sind, bevor Sie diese entfernen.

Reinigen Sie die abnehmbaren Teile mit heißem Wasser und Spülmittel und trocknen sie die Unterteile nachher wieder sorgfältig, auch in den Aussparungen.

Die nicht-abnehmbare Teile müssen gereinigt werden mit einem Schwamm oder Tuch mit warmem Wasser und Spülmittel. Trocknen sie die Unterteile wieder sorgfältig, vor allem Thermokupplung und Zünder, vor dem neuen Gebrauch.

Achten Sie bei Zurückstellung darauf, daß die Teile mit Rastnasen richtig positioniert werden. Sehen sie Seite 5 für die richtige Reihenfolge und Passungspositionen.

4.4 Praktische Tipps

Reparaturen an elektrischen Geräten und Gaskochanwendungen dürfen ausschließlich von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Usachgemäße Reparaturen ergeben Gefahr für den Gebraucher.

Brenner Zündet nicht

Überprüfen Sie hintereinander ob:

1. die Brennerteile korrekt aufgesetzt sind.
2. der Hauptgasabspehrhahn offen ist.

Bei Flüssiggas: Gasflasche leer?

3. die Brennerteile sauber und trocken sind.
4. die Aussparungen im Brenner sauber und trocken sind.

Die Flamme löscht sich nach Zündung.

Die Flammen müssen während der Zündung die Thermokupplung zu berühren, damit dieses Element ausreichend heiß wird. Wenn die Flammen die Kupplung nicht berühren, überprüfen Sie dan ob:

-der Brennerdeckel richtig aufgelegt ist

-bei Flüssiggas die Gasflasche leer ist

-die Thermokupplung selbst verschmutzt ist. Entfernen Sie Verschmutzung gemäß den Reinigungs- und Pflegevorschriften.

Elektrische Zündung funktioniert nicht

Überprüfen Sie hintereinander ob:

-die Sicherung der Hausanlage ist durchgeschlagen, warnen Sie falls notwendig einen Installateuren.

-Verschmutzung zwischen Zündungselektrode und Brennerkopf anwesend ist. Entfernen Sie Verschmutzung gemäß den Reinigungs- und Pflegevorschriften.

Flammbild des Brenners ist geändert

Überprüfen Sie ob die Brennerteile korrekt aufgesetzt sind.

Teil 5

5.1 Elektrische Montage

Das i-Cooking Gerät darf ausschließlic h an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Diese Steckdose muß wegen möglicher Wartung, immer erreichbar bleiben.

Wenn der Anschlußstecker entfernt wird, darf das Gerät nur von einem anerkannten Elektriker an das Elektrizitätsnetz angeschlossen werden. Er/Sie ist auf dem Laufenden der nationalen und örtlichen Vorschriften des Energielieferanten. Anschluß an eine Installation darf nur wenn diese laut NEN 1010 installiert wurde.

Wenn die Steckdose nicht erreichbar ist, oder wenn einen festen Anschluß gemacht werden muß, dan muß das Gerät mit Hilfe eines Schalters, mit allen Polen spannungslos gemacht werden können. Der Kontaktabstand in ausgeschaltetem Zustand mußs minimal 3mm sein. Sie können hierzu selbst-Ausschalter, Sicherungen und Relaisschaltungen verwenden [EN 60 335].

Vor Anschluß müssen Anschlußwerte der Netzspannung [Spannung und Frequenz] verglichen werden mit dem Typenschild. Diese Werte müssen gleich sein.

Anschlußwert:

siehe Typenschild Ihres Gerätes

Anschluß:

AC 230V | 50 Hz

Sicherung: 10A [Typ B oder C]

Schutzschalter:

laut EU Vorschriften und Richtlinien wird empfohlen die Hausinstallation zu versehen mit einem Schutzschalter [30mA]

Den Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für direkten oder indirekten Schade, entstanden durch unsachgemäßen Einbau oder durch einen falschen Aschluß. Den Hersteller kann weiter nicht verantwortlich gemacht werden, entstanden durch einen fehlenden oder beschädigten Erdedraht [zum Beispiel einen elektrischen Schlag].

Nach dem Einbau muß gesichert sein, daß unter Spannung stehende Teile nicht berührt werden können.

Spanningsfrei machen

Wenn das Gerät spannungsfrei gemacht werden muß, gehen Sie dann wie folgt vor [abhängig der Situation]:

Sicherung | Sie drehen diese locker und entfernen diese aus dem Behälterr

Sicherungsautomat | Testknopf [rot] drücken bis mittleren Knopf [schwarz] ausspringt.

Einbausicherungsautomat
Selbst-Schalter, min. Typ B oder C] Stellen
Sie den Kippschalter von 1 [ein] auf 0 [aus]
um.

Schutzschalter
Stellen Sie den Hauptschalter von 1 [ein]
auf 0 [aus] um oder drücken Sie den
Testknopf.

**Achtung: Sorgen Sie dafür, daß die
Netzspannung nicht wieder
eingeschaltet werden kann.**

Ersetzung des Anschlußkabels

Den Anschlußkabel darf nur von einen
originellen ABK InnoVent Kabel ersetzt
werden. Diesen Kabel darf nur von ABK
InnoVent oder von einem von ABK
InnoVent angewiesenen Monteuren oder
anerkannten Elektriker ersetzt werden. Die
entsprechenden Anschlußwerte finden
Sie auf dem Typenschild.

5.2 Montage an die Gasleitung

Das i-Cooking Gerät darf nur von einem
anerkannten Installateuren
angeschlossen werden, oder modifiziert
werden für andere Gassorten. Der
Installateur ist verantwortlich für eine gute
Funktionsweise am Aufstellungsort.

Der Gasanschluß muß so plaziert sein, daß
das Gerät binnen oder außer dem Möbel
angeschlossen werden kann. Der
Absperrhahn soll dabei sichtbar und
erreichbar sein, eventuell nach dem
Öffnen eines Türes des Küchenmöbels.

Überprüfen Sie gegebenenfalls beim Ihrem
örtlichen Gaslieferanten, welche Gassorte
bei Ihnen geliefert wird und vergleichen
Sie diese mit den Daten auf dem
Typenschild.

Das i-Cooking Gerät muß entsprechend
allen gültigen Vorschriften und richtlinien
an die Gasleitung angeschlossen werden.

Das Gerät kann mittels eines
Festanschlusses oder einer demontablen
Kupplung angeschlossen werden. Bei
demontablem Anschluß muß die
Sicherheitsarmatur und
Sicherheitsgasleitung mit
Anschlußstecker, laut DIN 3383 Teil 1
verwendet werden.

Den Gasanschluß muß so gemacht werden, daß diesen nicht beschädigt wird durch die Wärme, die vom Gerät während des Gebrauches ausgestrahlt wird. Vor allem Gasleitungen und Gashahn dürfen nicht in Kontakt kommen mit heißen Verbrennungsgasen.

Der Gasschlauch und Anschlußkabel dürfen nicht in Kontakt kommen mit Unterteilen des Gerätes, die während des Gebrauches erhitzen, weil sie sonst beschädigt werden können.

Flexible Anschlüsse müssen derartig montiert werden, daß diese nicht in Kontakt kommen können mit bewegenden Küchenteilen, wie zum Beispiel Schubladen. Auch darf den Anschluß keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt werden.

Überprüfen Sie schließlich die Gasdichtheit des Anschlusses.

Dieses Gerät ist versehen mit einem 90° Gasanschlußwinkel R $\frac{1}{2}$.]

Das i-Cooking Gerät ist geeignet für Erdgas und Flüssiggas und entspricht den EN 30-1-1:2008 Bedingungen.

Ab Werk ist dieses Gerät abgestellt für Erdgas [siehe Typenschild für Spezifikationen]. Für Umschaltung auf Flüssiggas, wie Butan und Propan, können passende Gasdüsen geliefert werden .

Nehmen Sie hierzu Kontakt auf mit Ihrem Fachhändler oder ABK InnoVent Kundendienst. Die Umstellung auf eine andere Gasart wird erklärt im folgenden Teil.

Brenner	max.	min.
Erdgas G25/25	kW.	kW.
Wokbrenner	5,42	0,18
Starkbrenner	2,93	0,59
Standardbrenner	1,67	0,44
Schmorbrenner	0,96	0,34

Brenner	max.	min.
Erdgas G25/20	kW.	kW.
Wokbrenner	5.76	0.17
Starkbrenner	2.93	0.51
Standardbrenner	1.56	0.45
Schmorbrenner	1.00	0.30

Brenner	max.	min.
Erdgas G20/20	kW.	kW.
Wokbrenner	5,82	0,20
Starkbrenner	2,98	0,64
Standardbrenner	1,77	0,48
Schmorbrenner	1,04	0,37

Brenner	max.	min.
Flüssiggas G30/30	kW.	kW.
Wokbrenner	5.71	0.20
Starkbrenner	2.36	0.52
Standardbrenner	1.66	0.45
Schmorbrenner	1.06	0.35

5.3 Umstellung auf eine andere Gasart

Bei Umstellung auf eine andere Gasart müssen die großen und kleinen Gasdüsen in den Brennern und Gashähnen ersetzt werden. Verwenden Sie die richtigen Düsen laut untenstehender Tabelle. **[fettgedrückt ist anders als Standard]**

Brenner	groß Marke		klein Marke	
Erdgas G25/25	Ømm		Ømm	
Wok-Innenring	0,46	X	0,38	38
Wok-Außenring	1,75	175	0,70	70
Starkbrenner	1,25	125	0,60	60
Standardbrenner	0,95	95	0,50	50
Schmorbrenner	0,75	75	0,45	45

Brenner	groß Marke		klein Marke	
Erdgas G25/20	Ømm		Ømm	
Wok-Innenring	0,55	55	0,38	38
Wok-Außenring	1,90	190	0,70	70
Starkbrenner	1,30	130	0,60	60
Standardbrenner	0,98	98	0,50	50
Schmorbrenner	0,80	80	0,45	45

Brenner	groß Marke		klein Marke	
Erdgas G20/20	Ømm		Ømm	
Wok-Innenring	0,46	X	0,38	38
Wok-Außenring	1,72	172	0,70	70
Starkbrenner	1,22	122	0,60	60
Standardbrenner	0,90	90	0,50	50
Schmorbrenner	0,75	75	0,45	45

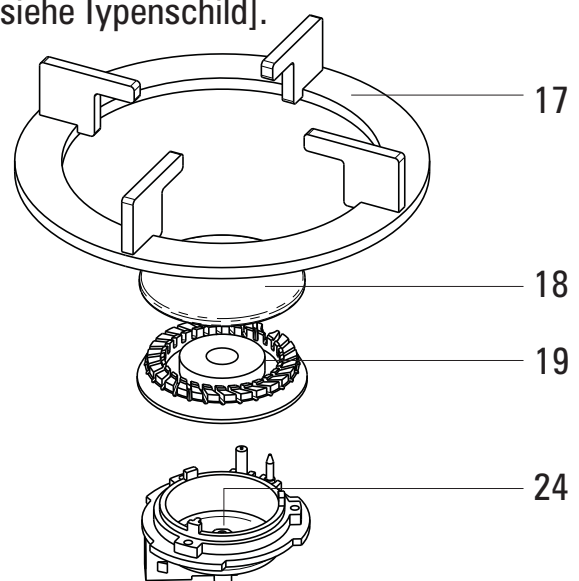
Brenner	groß Marke		klein Marke	
Flüssiggas G30/30	Ømm		Ømm	
Wok-Innenring	0,30	C	0,25	25
Wok-Außenring	1,20	120	0,46	46
Starkbrenner	0,77	77	0,40	40
Standardbrenner	0,67	67	0,33	33
Schmorbrenner	0,54	54	0,30	30

Große Düsen

Große Düse | Schmor-, Standard-, Starkbrenner.

Machen Sie das i-Cooking Gerät spannungslos. Schalten Sie hierzu die Hausanlagesicherung aus, oder entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.

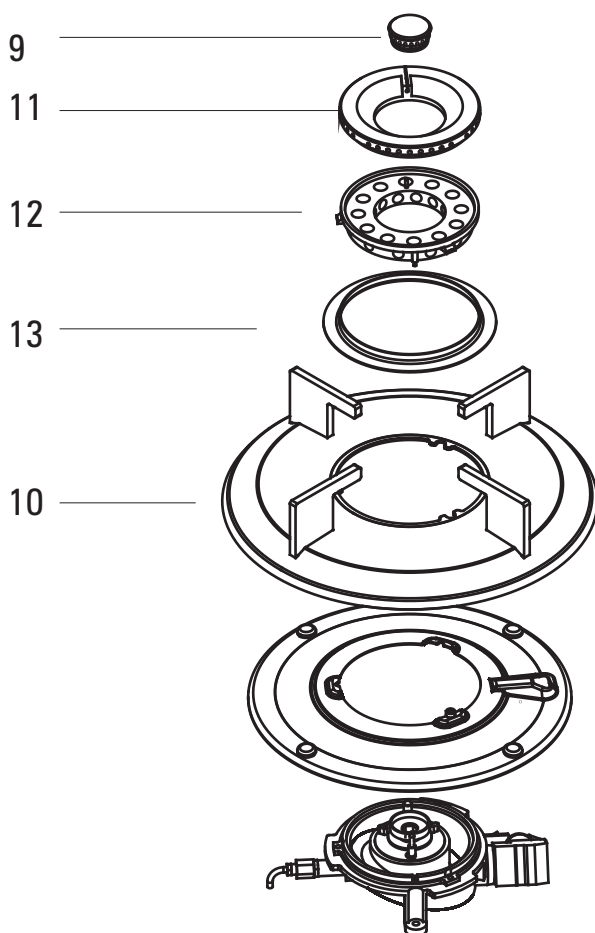
1. Entfernen Sie Topfträger, Brennerdeckel und Spiralbrennerkopf [17,18,19].
2. Schrauben Sie mit einem passende Schlüssel die große Düse los[24].
3. Ersetzen Sie die Düse mit der richtigen [siehe Typenschild].



Große Düse Wok-Außsenring

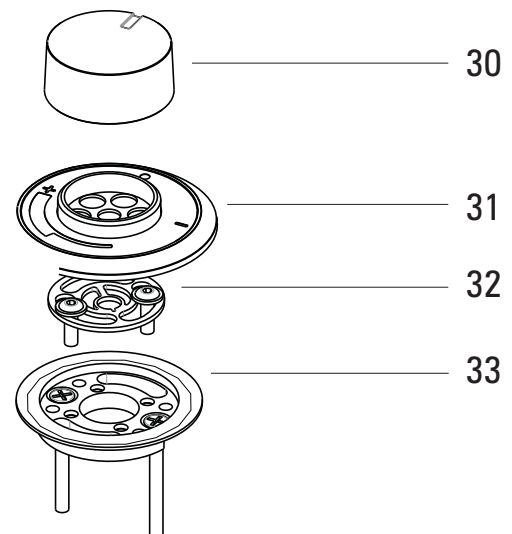
Um die große Düse des Wokbrenners zu erreichen, muß das komplette i-Cooking Gehäuse demontiert werden. Gehen Sie vor wie folgt. Gleichzeitig können Sie auch die kleine Düsen der Gashähne wechseln.

1. Entfernen Sie alle Topfträger, Brennerringe, Brennerdeckel und Brennerköpfe und Abdeckringe, sowohl der Wokbrenner [9,10,11,12,13] als der anderen Brenner der kompletten i-Cooking Aufstellung.



2. Entfernen Sie die Bedienungsknöpfe, durch diese vorsichtig nach oben los zu ziehen.

Achtung! Ziehen Sie nicht unnötig am Knöpf weil hierdurch permanenten Schaden am Gashahn entstehen kann!



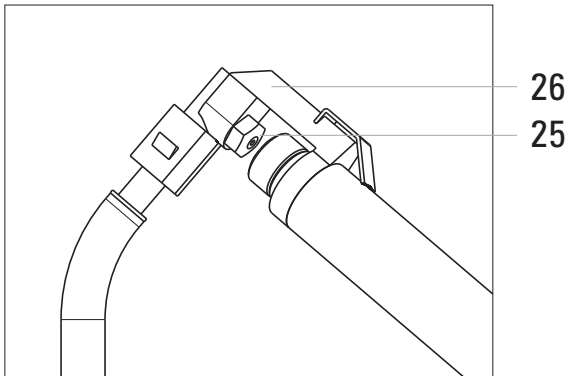
3. Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Brennergehäuser an den Edelstahl-scheiben befestigt sind und entfernen Sie diese Abdeckringe.

4. Schliessen Sie den Gasabsperrrhahn der Gaszufuhr und kuppln Sie das i-Cooking Gerät ab von der Gasleitung.

5 Entfernen Sie die Schrauben der Unterseite des Gehäuses, wodurch dieses sich komplett mit Brennergehäusern der Arbeitsplatte [KOONAKA: Oberpl.] löst .

6. Legen Sie das Gehäuse auf einem flachen festen Untergrund hin vor dem Wechsel der Düsen .

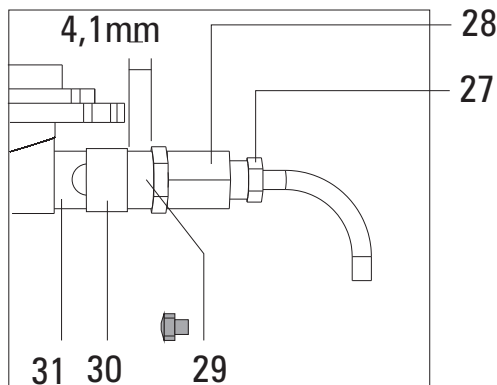
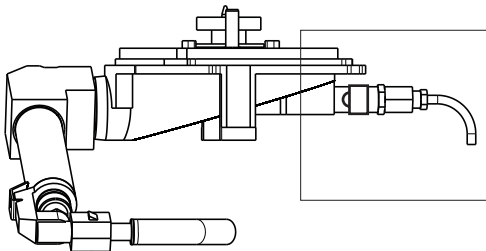
7. Entfernen Sie die Düse [1] mit einem Gabelschlüssel 10, wobei Sie den Behälter [2] mit einem Gabelschlüssel 13 festhalten können.



8. Schrauben Sie die neue Düse in den Behälter, auf gleiche Weise.

Große Düse Wok-Innenring

Entfernen Sie Schraube [27] aus seinem Behälter [28] mit Gabelschlüssel 8.



Entfernen Sie danach den Behälter [28] aus dem Rohr mit Gabelschlüssel 12.

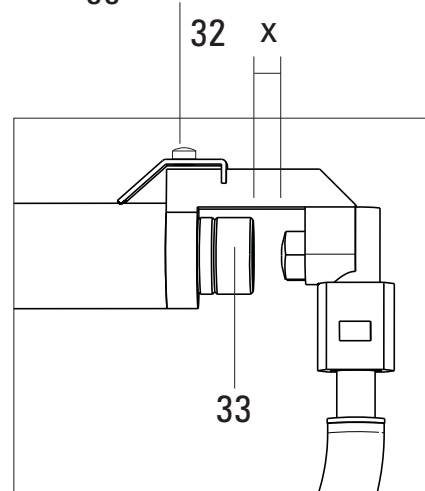
Ersetzen Sie die Düse im Behälter durch die neue Düse. Überprüfen Sie die Öffnung zwischen Teil 30 und 31, indem Sie den Abstand des Schiebeteiles einstellen auf 4,1mm. Achten Sie darauf, daß die flachen Kanten auf beide Seiten die zwei Löcher abdecken.

Befestigen Sie alle Unterteile wieder zurück, in umgekehrter Reihenfolge.

Überprüfung der primären Luftansaugung

Überprüfen Sie ob der Abstand der primären Luftansaugung[X] laut untenstehenden Werten ist, wenn nötig nachstellen durch Rorhteil [33] zu verschieben. Lockern Sie hierzu erst die Schraube [32], danach wieder festdrehen.

Erdgas X=8mm
Flüssiggas X=8mm



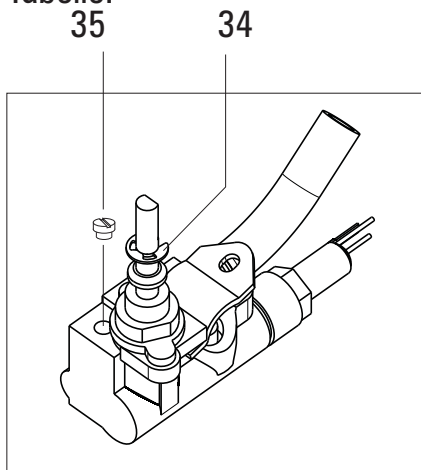
Kleine Düsen

Bei den Gashähnen müssen die kleine Gasdüsen ersetzt werden.

Stark-, Standard-, Schmorbrenner

1. Entfernen Sie erst die Achsverlängerung und „E“-Klemme [34]. Jetzt kann der Zünder vom Gashahn entfernt werden und sind die Düsen erreichbar.

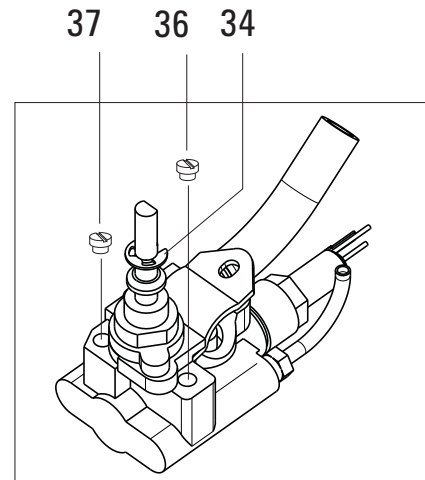
2. Schrauben Sie die Gasdüse los [35], und ersetzen diese durch die Richtige, siehe Tabelle.



Wokbrenner

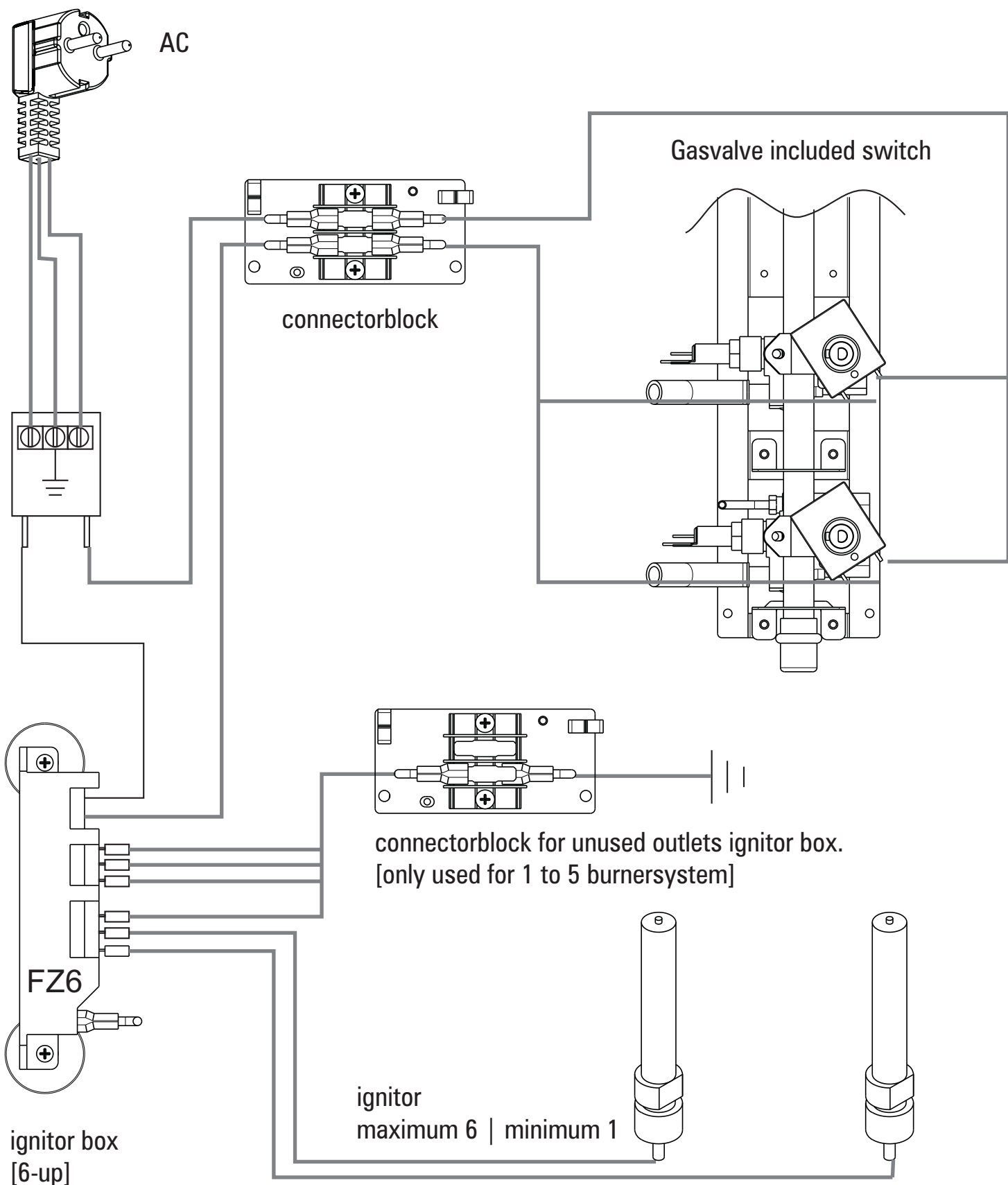
1. Entfernen Sie erst die Achsverlängerung und „E“-Klemme [34]. Jetzt kann der Zünder vom Gashahn entfernt werden und sind die Gasdüsen erreichbar.

2. Schrauben Sie die Gasdüsen los, und ersetzen Sie diese durch die Richtigen. Bei diesem Hahn müssen zwei Düsen ersetzt werden; eine mit kleinem Durchmesser [36] und eine mit großem [37], siehe Tabelle.



Nach dem Düsenwechsel

- Stellen Sie alle Hahnunterteile wieder in umgekehrter Reihenfolge zurück.
- Befestigen Sie das komplette Gehäuse wieder an die Arbeitsplatte [KOONAKA: and die Oberplatte].
- Montieren Sie alle Brennerteile wieder in richtiger Reihenfolge zurück.
- Schliessen Sie die Gasleitung wieder an.
- Drücken Sie die Bedienungsknöpfe wieder vorsichtig zurück auf die Gashähne, so weit möglich nach unten.
- Überprüfen Sie alle Leitungen auf Gasdichtheit.
- Das Gerät wieder elektrisch anschließen. Durch Eindrücken der Knöpfe funktioniert die Zündung jetzt wieder.
- Testen Sie ob alle Brenner korrekt funktionieren.
- Überkleben Sie den alten Aufkleber mit den neuen mitgelieferten, damit die Umstellung der Gasart klar dokumentiert ist, sowohl für den [neuen] Gebraucher als für möglicher zukünftlichen Wartung.



i-Cooking
electric wiring diagram 1 to 6 burners
rev 090603

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Richtlinie 73/23/EG, Beilage II, unter A

Hersteller W & B Metal GmbH & Co.KG
Adresse Neutorstraße 75/77
 26721 Emden
 Deutschland

erklärt hiermit, daß das Kochgerät:

- allen einschlägigen Bestimmungen der Niederspannungsrichtlinie 73/23/EG entspricht, wie zuletzt geändert

- allen einschlägigen Bestimmungen der EMV-Richtlinie 89/336/EG entspricht, wie zuletzt geändert.

- folgenden harmonisierten Normen entspricht:

- DIN-EN 30-1-1:2008 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe-Sicherheit-Allgemeines
- DIN-EN 30-1-4:2002 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe-Sicherheit-Geräte mit einem oder mehreren Brenner(n) mit Feuerungsautomat
- DIN-EN-IEC 60335 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke.

Kundeninformationen

Bei Störungen oder Problemen die Sie nicht selber lösen können, nehmen Sie bitte Kontakt auf mit Ihrem Lieferanten oder dem W & B Metal Kundendienst.

Für eine effiziente und effektive Aushilfe, braucht der Kundendienst die Informationen Ihres Gerätes, die Sie auf dem Typenschild zurückfinden. Dieses Schild können Sie auch hierunten aufkleben, damit Sie diese Informationen immer einfach und schnell verfügbar haben.

Typenschild

W & B Metal GmbH & Co. KG
Neutorstraße 75/77
26721 Emden
t: +49 [0]4921-9393 0
f: +49 [0]4921-9393 900
e: info@wb-ms.de
w: www.wb-ms.de
