



Eingebautes GasKochfeld

Live Smart, Better Life!

GHSS302, GHBG302, GHSS604, GHBG604

Installationsanweisungen

Europe:

✉ support@thermomateworld.com

🌐 www.thermomateworld.com

United States:

☎ 1(844) 334-4203

🌐 www.thermomate.com



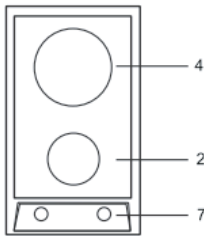
Inhalt

Überblick über das Produkt.....	02-02
Wie Sie Ihr Gas-Kochfeld Verwenden.....	03-03
So halten Sie Ihr Gasherd in Form.....	04-05
Praktische Ratschläge.....	05-05
Gibt es ein Problem?.....	06-07
Installationsanleitung für Eingebauten.....	07-13
Tabelle 1: Brenner- und Düsenspezifikationen.....	14-14
Tabelle 2: Umrüsten der Gasquelle.....	15-16
Tabelle 3: Anpassung an Verschiedene Gasarten	17-17
Tabelle 4: Gasquelle und Nationale Vergleichstabelle.....	18-19
Garantie&Entsorgung.....	20-20

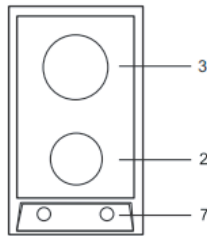


Herzlichen Glückwunsch zur Auswahl dieses Geräts, das zuverlässig und einfach zu bedienen ist. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch zu lesen, um die bestmögliche Leistung zu erzielen und die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Dankeschön.

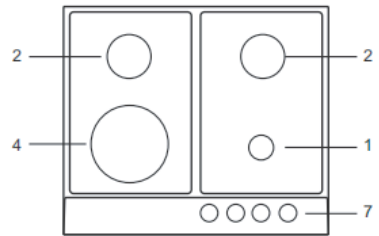
Überblick über das Produkt



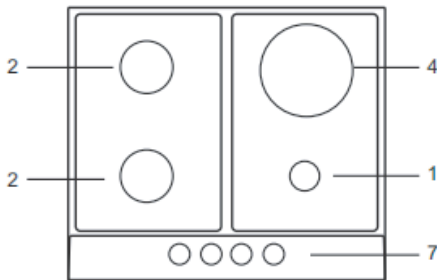
GHSS302



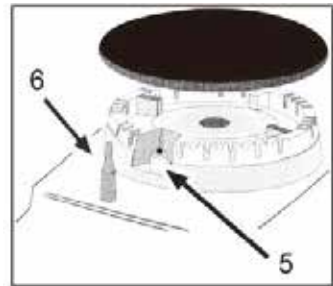
GHBG302



GHSS604



GHBG604



1. Sparbrenner
2. Normalbrenner
3. Schnellbrenner
4. Dreifach-Ring-Wok-Brenner
5. Zünder für Gasbrenner(nur bei bestimmten Modellen)
6. Sicherheitsvorrichtung - wird aktiviert, wenn die Flamme versehentlich erlischt (Verschütten, Zugluft usw.), wodurch die Gaszufuhr zum Brenner unterbrochen wird
7. Bedienungsdrehknopf für Gasbrenner



Wie Sie Ihr Gas-Kochfeld Verwenden

Die Position des entsprechenden Gasbrenners ist auf jedem Bedienungsdrehknopf angegeben.

Gasbrenner

Die Brenner sind in Größe und Leistung unterschiedlich. Wählen Sie den für den Durchmesser des verwendeten Kochgeschirrs am besten geeigneten Brenner.

Der Brenner kann mit dem entsprechenden Drehknopf mit einer der folgenden Einstellungen reguliert werden:

- AUS
- ★  Hoch
-  Niedrig

Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestatteten Modellen

Muss der Knopf etwa 6 Sekunden lang gedrückt werden, bis die Flamme entzündet und aufgewärmt ist.

Bei den mit einem Zündgerät ausgestatteten Modellen

Muss zuerst der Zündknopf, gekennzeichnet durch das Symbol ★, gedrückt werden, dann wird der entsprechende Knopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn bis zur Einstellung „Hoch“ gedreht.

So zünden Sie einen Brenner an: Drücken Sie einfach den entsprechenden Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Einstellung „Hoch“, halten Sie ihn gedrückt, bis der Brenner gezündet hat.

Vorsicht: Wenn die Flamme versehentlich erlischt, schalten Sie das Gas mit dem Bedienungsdrehknopf aus und versuchen Sie, das Gas mindestens 1 Minute später wieder anzuzünden.

So schalten Sie einen Brenner aus: Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er anhält (er sollte auf der Einstellung „ stehen)



So halten Sie Ihr Gasherdd in Form

Trennen Sie Ihr Gaskochfeld vor der Reinigung oder Wartung von der elektrischen Stromversorgung.

Um die Lebensdauer des Gaskochfeldes zu verlängern, ist es absolut unerlässlich, dass es sorgfältig, gründlich und in der Regel unter Beachtung der folgenden Punkte gereinigt wird:

- Die emaillierten Teile und die Glasplatte müssen mit warmem Wasser gewaschen werden, ohne Scheuerpulver oder ätzende Substanzen zu verwenden, die sie ruinieren könnten;
- Die abnehmbaren Teile der Brenner sollten normalerweise mit warmem Wasser und Seife gewaschen werden, um anhaftende Substanzen zu entfernen;
- Das Ende des automatischen Zündstiftes muss normalerweise sorgfältig gereinigt werden und sicherstellen, dass die Zündung ordnungsgemäß funktioniert.
- Deckplatte und andere Teile aus rostfreiem Stahl werden fleckig, wenn sie mit hochkonzentriertem kalkhaltigem Wasser oder korrosiven Reinigungsmitteln (die Phosphor enthalten) gereinigt werden. Um die Lebensdauer des Gaskochfeldes zu verlängern, empfehlen wir, diese Teile gründlich mit Wasser abzuspülen und an der Luft trocknen zu lassen. Dies ist auch eine gute Möglichkeit, Verschüttungen Wasser zu entfernen.
- Die Oberfläche des Glaskochfeldes muss nach der Arbeit mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um Staub oder Lebensmittelreste zu entfernen. Außerdem sollte sie regelmäßig mit warmem Wasser und einem nicht korrosiven Reinigungsmittel gereinigt werden.

Entfernen Sie zunächst alle Speisereste oder Fette mit einem Reinigungsschaber, z.B. (nicht mitgeliefert) (Abb. 1), während die Kochfläche warm ist. Reinigen Sie sie dann mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Papiertüchern und reiben Sie sie mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Oberfläche ab. Etwas auf der Oberfläche Geschmolzenes muss sofort entfernt werden, z.B. Aluminiumfolie, Kunststoffgegenstände, Gegenstände aus Kunststoff, Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt.

Während die Kochfläche noch heiß ist, reinigen Sie sie mit einem Schaber und einem transparenten Schutzfilm, der verhindert, dass noch mehr Schmutz entsteht. Dadurch wird die Oberfläche auch vor Beschädigungen durch Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt geschützt.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel. Dies gilt auch für chemisch aggressive Reinigungsmittel, wie Backofensprays und



Fleckenentferner (Abb. 2);

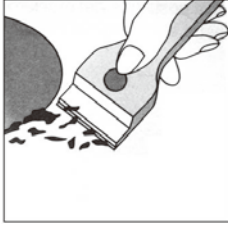


Abb. 1



Abb. 2

- Reinigung des Grill/Pfannenträgers, es wird empfohlen, ihn zu reinigen, solange er noch heiß ist. Um den Grill vom Kochfeld wegzubewegen und in die Spüle zu legen, entfernen Sie zuerst die Speisereste oder das Fett, nachdem der Grill abgekühlt ist, und spülen Sie ihn dann mit Wasser ab.

Einfetten der Gasventile

Im Laufe der Zeit können die Gasventile verklebt sein, und es ist schwierig, sie EIN/AUS zu schalten. Für diesen Fall sollte das Innere des Ventils gereinigt und gefettet werden.

Hinweis: Dieser Vorgang muss von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden.

Praktische Ratschläge

Praktische Ratschläge zum Kochgeschirr

Für eine optimale Leistung befolgen Sie diese allgemeinen Richtlinien:

- Verwenden Sie für jeden Brenner das entsprechende Kochgeschirr (siehe Tabelle unten), um zu verhindern, dass die Flamme den Rand des Topfes oder der Pfanne erreicht.
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit flachem Boden und lassen Sie den Deckel auf dem Topf oder der Pfanne.
- Wenn der Inhalt kocht, drehen Sie den Drehknopf auf die Einstellung „Niedrig“.

Brenner	Ø Durchmesser des Kochgeschirrs (cm)
Sparbrenner Brenner	10~14
Normalbrenner Brenner	16~20
Schnellbrenner Brenner	22~24
Dreifach-Ring-Wok-Brenne	24~26

Zur Identifizierung des Brennertyps verweisen wir auf die Ausführungen im Abschnitt „Brenner-und Düsenspezifikationen“.

Gibt es ein Problem?

Wenn Sie feststellen, dass das Gasherd nicht plötzlich oder nicht richtig funktioniert. Lassen Sie uns prüfen, was wir tun können, bevor Sie den Kundendienst um Hilfe bitten.

Überprüfen Sie zunächst, ob die Gas- und Stromversorgung nicht unterbrochen ist, insbesondere wenn die Gasventile weiterhin eingeschaltet sind.

Der Brenner kann nicht angezündet werden oder die Flamme ist um den Brenner herum nicht gleichmäßig.

Stellen Sie sicher, dass:

- Die Gaslöcher am Brenner sind nicht verstopft.
- Alle beweglichen Teile der Brenner sind korrekt befestigt.
- Durch die Kochfläche strömt kein Luftstrom.

Die Flamme zündet den Brenner nicht mit einem Thermoelement an.

Stellen Sie sicher, dass:

- Sie drücken den Knopf ganz;
- Sie drücken den Knopf so lange, bis das Thermoelement aktiviert ist.
- Die Gaslöcher sind im Bereich des Thermoelements nicht verstopft.

Die Flamme erlischt, während der Knopf auf "Niedrig" gestellt wird.

Stellen Sie sicher, dass:

- Die Gaslöcher sind nicht verstopft.
- Durch die Kochfläche strömt kein Luftstrom.
- Das Minimum wurde korrekt eingestellt (siehe Abschnitt "Mindestregulierung").

Das Kochgeschirr ist nicht stabil.

Stellen Sie sicher, dass:

- Der Boden des Kochgeschirrs ist vollkommen flach.
- Das Kochgeschirr ist korrekt auf dem Brenner zentriert.
- Die Stützgitter wurden nicht invertiert.

Nachdem Sie alle diese Punkte überprüft haben, funktioniert das Gasherd immer noch nicht richtig. Rufen Sie das Kundendienstzentrum an und informieren Sie es über:



1(844) 334-4203

support@thermomateworld.com

- Kacheltyp des Problems.
- Die Modellnummer des Gasherds (Modell) wie auf dem Verpackungskarton angegeben.

Rufen Sie niemals die Techniker an, die nicht von Ihrem Lieferanten autorisiert wurden, und lehnen Sie die Verwendung von Ersatzteilen ab, die nicht vom Hersteller stammen.

Installationsanleitung für Eingebauten

Die folgenden Anweisungen richten sich an den qualifizierten Installateur, so dass die Installations- und Wartungsverfahren auf die professionellste und fachkundigste Weise befolgt werden können.

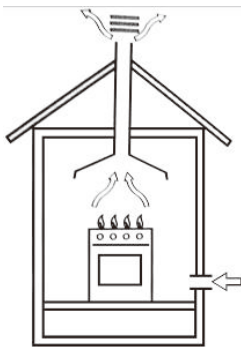
Wichtig: Ziehen Sie den Stecker des elektrischen Anschlusses aus der Steckdose, bevor Sie Wartungs- oder regelmäßige Instandhaltungsarbeiten durchführen.

Positionierung für Gas-Kochfeld

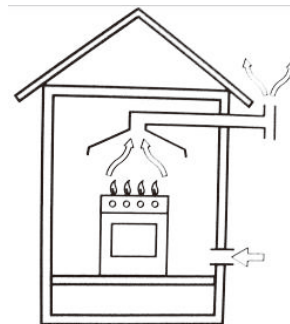
Wichtig: Dieses Gerät darf nur in permanent belüfteten Räumen installiert und verwendet werden.

Die folgenden Anforderungen sind zu beachten:

- Der Raum muss mit einem Lüftungssystem ausgestattet sein, das Rauch und Gase aus der Verbrennung nach außen abführt.
Dies muss durch eine Haube oder einen elektrischen Ventilator erfolgen.



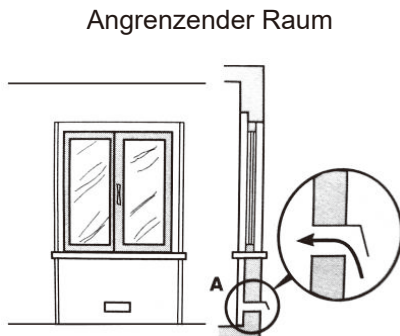
In einem Schornstein oder verzweigten
(ausschließlich für Kochgeräte)



Direkt nach außen

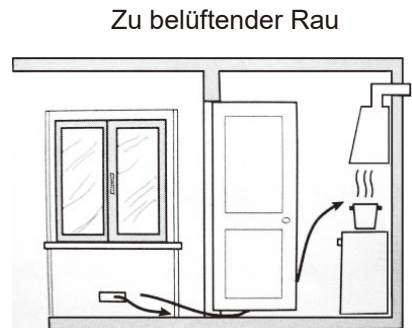
b) Der Raum muss das das Einströmen der Luft ermöglichen, die für eine ordnungsgemäße Verbrennung benötigt wird. Der Luftdurchsatz für Verbrennungszwecke darf nicht weniger als $2\text{m}^3/\text{h}$ pro kW installierter Leistung betragen. Die Luftzufuhr erfolgt durch Einströmen von außen über einen Kanal, dessen Innenquerschnitt mindestens 100cm^2 beträgt und der nicht versehentlich blockiert werden darf.

Das Gas-Kochfeld ohne Sicherheitseinrichtungen muss eine Belüftung mit doppeltem Volumen haben, um ein unbeabsichtigtes Erlöschen der Flamme zu verhindern, z.B. mindestens 200cm^2 (Abb. 3). Andernfalls kann der Raum indirekt über angrenzende Räume, die mit Lüftungskanälen nach außen ausgestattet sind, belüftet werden. Die angrenzenden Räume sind zwar keine Gemeinschaftsbereiche, aber die Brandgefahr ist im Schlafzimmer verborgen. (Abb. 4).



Beispiele für Belüftungslöcher für Verbrennungsluft.

Abb. 3



Vergrößerung des Lüftungsschlitzes zwischen Fenster und Boden.

Abb. 4

- c) Intensives und längeres Arbeiten des Gas-Kochfeldes muss die Belüftung ausgeglichen werden, z.B. durch Öffnen von Fenstern oder Erhöhung der Leistung des Lufteinlasssystems (falls vorhanden).
- d) Propangase sind schwerer als Luft, so dass sie sich nach unten absetzen. Räume mit installierten Propangas-Tanks müssen mit einer Belüftung nach außen ausgestattet sein, um Gasaustritt zu vermeiden. Daher dürfen Propangas-Tanks, die leer oder teilweise gefüllt sind, nicht in Räumen oder Flächen unter dem Bodenniveau (Keller usw.) aufgestellt oder gelagert werden. Es ist nur ratsam, den Tank so zu lagern, während er in dem Raum funktioniert. Und bitte halten Sie die Tanks von der Heizquelle (Öfen, Kamine, Herde usw.) fern.



Einbau eines Gas-Einbau-Kochfeldes

Das Gas-Kochfeld ist mit Schutzgrad gegen übermäßige Erwärmung ausgelegt. Das Gerät kann neben Schränken installiert werden und die Höhe sollte die Kochfläche nicht überschreiten.

Für eine korrekte Installation müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:

- Das Kochfeld kann in einer Küche, einem Ess- oder Wohnzimmer aufgestellt werden, jedoch nicht in einem Badezimmer oder Duschaum.
- Die in der Nähe des Geräts stehenden Möbel, die höher als die Arbeitsplatten sind, müssen einen Abstand von mindestens 110mm zur Plattenkante haben.
- Die Schränke sollten in der Nähe der Haube in einer Höhe von mindestens 420mm aufgestellt werden (Abb. 5).

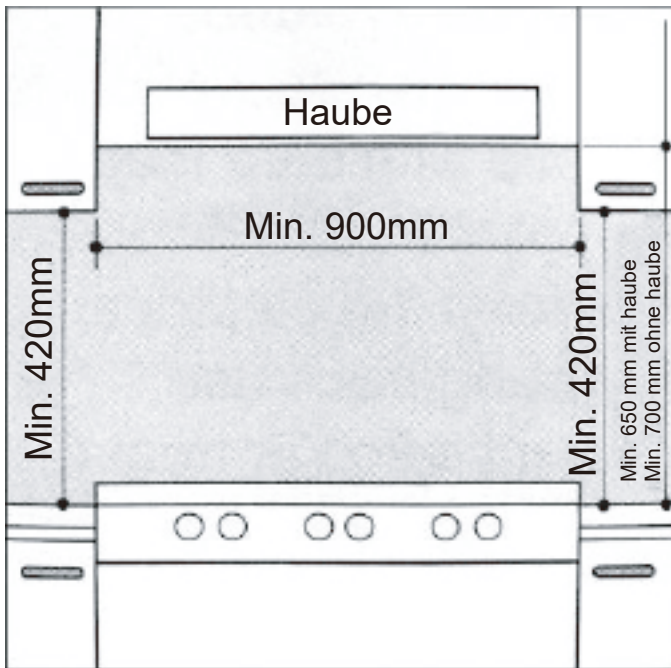
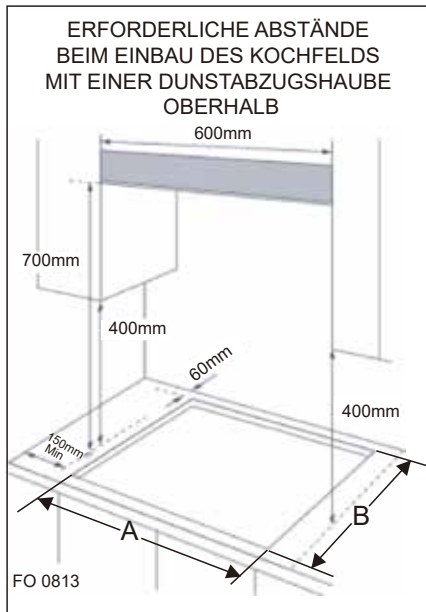
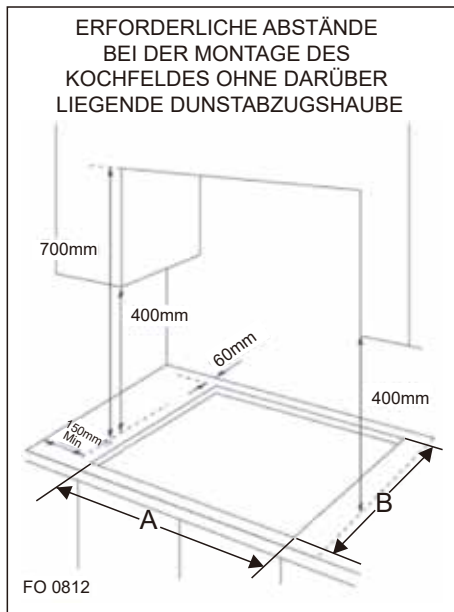


Abb. 5



- d) Das Kochfeld sollte direkt unter einem Schrank installiert werden und dieser sollte mindestens 700mm von der Arbeitsplatte entfernt sein.
- e) Zur Befestigung des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte sind Befestigungsbeschläge (Haken, Schrauben) vorgesehen, die 20 bis 40mm dick sind (Abb. 6 auf).

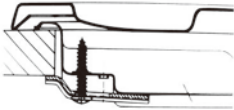
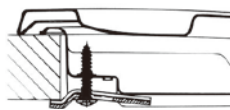
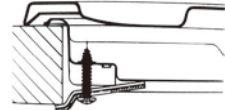


Größe	Cut-out Abmessungen(mm)	
	A	B
Modell	Minimum	Minimum
GHSS302	270	480
GHBG302	270	480
GHSS604	560	480
GHBG604	560	480





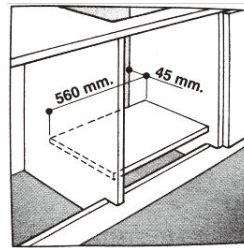
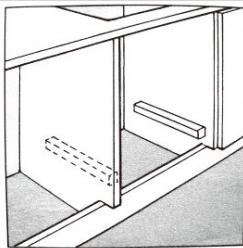
Abb. 6

Hakenposition für
H=20mm obenHakenposition für
H=30mm obenHakenposition für
H=40mm oben

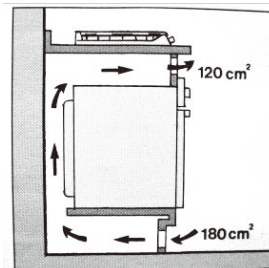
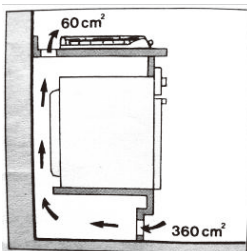
Hinweis: Verwenden Sie in der „Zubehörtasche“ enthaltenen Haken.

- f) Für den Fall, dass das Gas-Kochfeld nicht auf einem Einbau-Backofen installiert ist, muss zur Isolierung eine Holzplatte eingesetzt werden. Diese Fläche muss in einem Abstand von mindestens 20mm von der Unterseite des Kochfeldes angebracht werden.

Wichtig: Beim Einbau des Kochfeldes auf einem Einbau-Backofen sollte der Ofen auf zwei Holzleisten gestellt werden; im Falle einer angrenzenden Schrankfläche ist darauf zu achten, dass mindestens 45 x 560mm Abstand von der Rückseite bleibt.



Beim Einbau des Kochfeldes auf einem Einbau-Backofen ohne Zwangsbelüftung ist darauf zu achten, dass Luftein- und -auslässe vorhanden sind, um



Gasanschluss für Gaskochfeld

Das Gaskochfeld sollte von einem geprüften Installateur an die Gasversorgung angeschlossen werden. Während der Installation ist es unerlässlich, einen genormten Gashahn anzubringen, um die Gasversorgung vom Kochfeld zu trennen, damit eine spätere Demontage oder Wartung bequem durchgeführt werden kann.

Der Anschluss des Kochfeldes an die Gasleitung oder an Flüssiggas darf erst dann gemäß der geltenden Vorschrift erfolgen, wenn sichergestellt ist, dass das Kochfeld an die zu verwendende Gasart angepasst werden kann. Ist dies nicht der Fall, sind die im Abschnitt „Anpassung an verschiedene Gasarten“ angegebenen Anweisungen zu befolgen. Im Falle des Anschlusses an Flüssiggas durch einen Tank sind Druckregler zu verwenden, die den geltenden Vorschriften entsprechen.

Wichtig: Aus Sicherheitsgründen, für die korrekte Anwendung der Gasregulierung und die Verlängerung der langen Lebensdauer des Kochfeldes ist sicherzustellen, dass der Gasdruck mit den Angaben in Tabelle 1 „Brenner- und Düsenspezifikationen“ übereinstimmt.

Anschluss an nicht biegsames Rohr (Kupfer oder Stahl)

Der Anschluss an die Gasquelle muss so erfolgen, dass keine Spannungspunkte an irgendeinem Teil des Gaskochfeldes entstehen.

Das Kochfeld ist mit einem verstellbaren „L“-förmigen Anschlussstück und einer Dichtung für die Gaszufuhr ausgestattet.

Das Verbindungsstück sollte demontiert und die Dichtung ersetzt werden. Das Verbindungsstück für die Gaszufuhr zum Kochfeld ist „G1/2“ in Gasflasche.

Anschluss an flexibles Stahlrohr

Der Gaszufuhranschluss zum Kochfeld hat ein Gewinde, ein „G1/2“ Zoll-Anschluss für ein rundes Gasrohr. Verwenden Sie nur Rohre und Dichtungen, die den derzeit geltenden Normen entsprechen. Die maximale Länge der flexiblen Rohre darf 2000mm. Nicht überschreiten. Nach der Herstellung der Verbindung ist darauf zu achten, dass der flexible Metallschlauch keine beweglichen Teile erreicht und nicht gequetscht wird.

Prüfen Sie die Dichtung

Wenn das Kochfeld fertig installiert ist, prüfen Sie alle Anschlüsse mit Seifenwasser, um sicherzustellen, dass alle Anschlüsse richtig abgedichtet sind. KEINE Flamme verwenden!



Elektrische Verbindung

Das Kochfeld ist mit einem tripolaren Stromversorgungskabel ausgestattet, das für die Verwendung von Wechselstrom ausgelegt ist. Entsprechend den Angaben auf dem Typenschild unter dem Kochfeld. Der Erdungsdraht ist an seiner gelbgrünen Farbe zu erkennen.

Bei der Installation über einem eingebauten elektrischen Ofen sollten die elektrischen Anschlüsse für Kochfeld und Ofen unabhängig sein, nicht nur aus sicheren Gründen, sondern auch, um sie in Zukunft bequem zu entfernen.

Elektrischer Anschluss für Gasherd


Stecken Sie das Versorgungskabel mit einem Standardstecker für die auf dem Typenschild angegebene Bedarfsrate oder schließen Sie es direkt an das Stromnetz an. Im letzteren Fall muss ein einpoliger Schalter zwischen Kochfeld und Netz mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm gemäß den aktuellen Sicherheitscodes platziert werden (das Erdungskabel darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Netzkabel muss so positioniert werden, dass es zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur von mehr als 50 ° C als Raumtemperatur erreicht.

Stellen Sie vor dem eigentlichen Anschluss sicher, dass:

- Die Sicherung und das elektrische System können der vom Kochfeld geforderten Last standhalten.
- Das Stromversorgungssystem ist mit einem effizienten Erdungsanschluss gemäß den gesetzlich vorgeschriebenen Normen und Vorschriften ausgestattet.
- Der Stecker oder Schalter ist leicht zugänglich.

Wichtig: Die Drähte in der Hauptleitung sind gemäß dem folgenden Code gefärbt:

Grün & Gelb	- Erde
Blau	- Neutral
Brown	- Live

Da die Farben der Drähte im Hauptkabel möglicherweise nicht mit den farbigen Markierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker kennzeichnen, gehen Sie wie folgt vor: Schließen Sie das grüne und gelbe Kabel an die Klemme an, die mit "E" oder grün oder  oder grün und gelb markiert ist. Schließen Sie das braune Kabel an die mit "L" gekennzeichnete oder rot

gefärbte Klemme an.

Schließen Sie das blaue Kabel an die mit "N" gekennzeichnete oder schwarz gefärbte Klemme an.

Tabelle 1: Brenner- und Düsenspezifikationen

Anpassung des Gas-Kochfeldes für verschiedene Gasarten

Brenner	G20		G30		
	Thermische leistung (kW)	Düse 1/100 (mm)	Thermische leistung (kW)	Düse 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)
Sparbrenner (Klein)(A)	1,0	71	1,0	52	45
Normalbrenner (Mittel)	1,8	97	1,8	67	59
Schnellbrenner (R)	2,4	110	2,4	77	67
Dreifach-ring-wok-brenne (TR)	3,4	125	3,4	93	82
Versorgungsdrücke	20mbar		30mbar		50mbar

Bei 15°C und 1013 mbar-trockenes Gas

P.C.I.G20 37,78MJ/m³ P.C.I.G25,1 32,51MJ/m³

P.C.I.G25 32,49MJ/m³ P.C.I.G27 30,98MJ/m³

P.C.I.G2.350 27,20MJ/ m³ P.C.I.G30 49,47MJ/Kg



Austausch der Brennerdüse: Lösen Sie die Düse mit einem speziellen Schraubenschlüssel (7).

Montieren Sie die neue Düse entsprechend der erforderlichen Gasart (siehe Tabelle 1 als Referenz).



Nachdem Sie das Gaskochfeld auf eine andere Gasart umgestellt haben, vergewissern Sie sich, dass Sie ein Etikett mit diesen Informationen auf dem Gerät angebracht haben.

☎ 1(844) 334-4203

✉ support@thermomateworld.com

Tabelle 2: Umrüsten der Gasquelle

Einstellung des reduzierten Ventildurchflusses

Brenner	Flamme	Umstellung des Kochfeldes von Propan auf Erdgas.	Umstellung des Kochfeldes von Erdgas auf Propangas
Normale brenner	Volle flamme	Ersetzen Sie die Brennerdüse gemäß den Richtlinien in Tabelle 1.	Ersetzen Sie die Brennerdüse entsprechend den Richtlinien in Tabelle 1.
	Sparflamme	Lösen Sie die Einstellspindel (Abb. 7) und stellen Sie die Flamme ein.	Lösen Sie die Einstellspindel (Abb. 7) und stellen Sie die Flamme ein.

Ventileinstellung

Die Ventileinstellung sollte mit dem Steuerknopf auf Brenner EIN erfolgen, um die Flammenposition zu schonen. Entfernen Sie den Knopf und stellen Sie die Flamme mit einem kleinen Schraubendreher ein (Abb. 7).

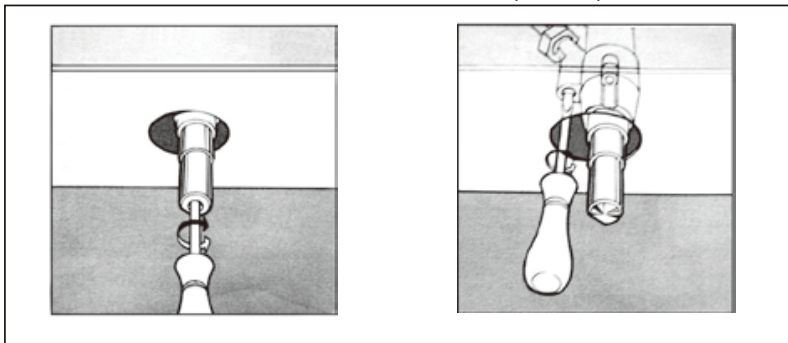


Abb. 7

So überprüfen Sie die eingestellte Flamme: Erwärmen Sie den Brenner 10 Minuten lang bei voll geöffneter Stellung. Drehen Sie dann den Knopf in die Einstellung „Sparmodus“. Die Flamme sollte weder erlöschen noch zur Düse wandern. Wenn sie erlischt oder zur Düse wandert, müssen die Ventile neu eingestellt werden.

Auswahl der Flamme

Wenn die Brenner richtig eingestellt sind, sollte die Flamme hellblau und die innere Flamme klar sein. Die Größe der Flamme hängt von der Stellung des entsprechenden Bedienungsdrehknopfes ab.

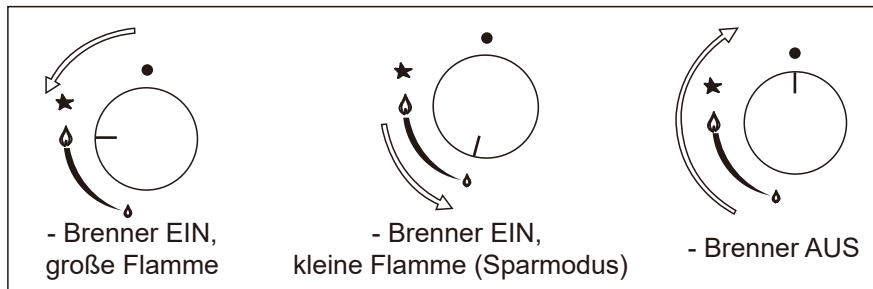


Abb. 8

Siehe Abb. 8 für verschiedene Betriebsoptionen (Auswahl der Flammengröße); der Brenner sollte in der Anfangsphase des Kochens auf eine große Flamme eingestellt werden, er bringt die Lebensmittel schnell zum Kochen. Dann sollte der Knopf in die Position der Sparflamme gedreht werden, um das Kochen aufrechtzuerhalten. Es ist möglich, die Flammengröße stufenlos einzustellen.

Es ist verboten, die Flamme zwischen den Stellungen „- Brenner AUS“ und „- Brenner EIN, große Flamme“ einzustellen.

Eine hohe Energiemenge kann eingespart werden, wenn das Kochfeld richtig verwendet wird, die Flammengröße richtig eingestellt ist und das Kochgeschirr geeignet ist. Die Energieeinsparung ist wie folgt:

- Bis zu 60% werden eingespart, wenn die richtigen Töpfe verwendet werden.
- Bis zu 60% werden eingespart, wenn das Gerät richtig betrieben wird und die Flammengröße richtig eingestellt ist.

Voraussetzung für einen effizienten und energiesparenden Betrieb des Kochfelds ist, dass die Brenner jederzeit sauber gehalten werden (insbesondere die Flammenschlitze und Düsen). **Anpassung an verschiedene Gasarten**



Tabelle 3: Anpassung an Verschiedene Gasarten

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

Brenner	Gasart	Druck	Durchmesser der düse	Nominale last				Reduzierte last	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Sparbrenner	Natürlich G20	20	71	—	95	1,0	860	0,4	344
	Butan G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,4	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,4	344
Normalbrenner	Natürlich G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,6	516
	Butan G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,6	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,6	516
Schnellbrenner	Natürlich G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,9	744
	Butan G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,9	744
		50	67	174	—	2,4	2064	0,9	744
Dreifach- ring-wok- brenner	Natürlich G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,5	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,5	1290



Tabelle 4: Gasquelle und Nationale Vergleichstabelle

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



Dieses Kochfeld entspricht den folgenden Richtlinien der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft:

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

BEACHTEN:

- A. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gasdrucks) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind. “
- B. „Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.“
- C. „Dieses Gaskochfeld ist nicht an die Evakuierungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den einschlägigen Anforderungen an die Belüftung zu widmen. “
- D. „VORSICHT: Die Verwendung eines Gaskochfelds führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Kochfeld in Betrieb ist: Halten Sie die natürlichen Belüftungslöcher offen oder installieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät. “



Garantie

Das Gerät wird mit einer 1-jährigen beschränkten Garantie geliefert, vorausgesetzt, es wurde gemäß den in der Bedienungsanleitung aufgeführten Herstellerspezifikationen betrieben und gewartet. Bei Defekten, die auf Verarbeitungs- und/oder Materialfehler zurückzuführen sind, ersetzt oder repariert der Hersteller das Gerät für einen Zeitraum von 1 Jahr ab Kaufdatum kostenlos.

Sie haben auch das Recht, das Gerät ersetzen oder reparieren zu lassen, wenn es nicht von akzeptabler Qualität ist und der Fehler nicht auf einen größeren Fehler hinausläuft.

Entsorgung

Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!

Bitte denken Sie daran, die örtlichen

Vorschriften zu beachten:

Geben Sie die nicht funktionierenden

Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Produkt oder seiner Verpackung angebracht ist, weist darauf hin, dass das Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Es muss zu einer Sammelstelle gebracht werden, die für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten geeignet ist.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt tatsächlich angemessen verschrottet wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Materialrecycling trägt zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen bei. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden, Ihre Rückgabestelle oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Europe:

✉ support@thermomateworld.com

🌐 www.thermomateworld.com

United States:

☎ 1(844) 334-4203

🌐 www.thermomate.com