

ABBINA

EMG 600 IX

EMG 760 IX

EMG 900 IX

DOMINO GAS

DOMINO WOK

INSTRUCTION MANUAL

Cooking Hob ELECTROGAS

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start. May we wish you all the very best with your modern appliance!

GB

English

GB

DE

Deutsch

THE MANUFACTURER

Index

Instructions for use

Installation, 4

Use, 4

Maintenance, 4

Instructions for the installer

Installation, 8

Gas connection, 8

Electrical connection, 8

User characteristics, 10

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

Instructions for use

GB

Installation

All the operations concerned with the installation (electrical and gas connections, adaptation to type of gas, necessary adjustments, etc.) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force. For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

Use

Gas burners (Fig. 1-3).

The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anticlockwise rotation direction. In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push button. For models with automatic/simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need. For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

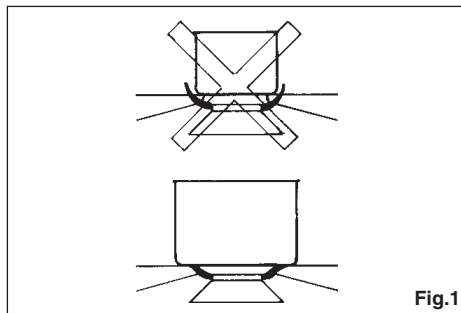
N.B.:

- we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot
- do not leave any empty pots or pans on the fire
- do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs. When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/ or cylinder.

Important

- a) on floors with thermoelectric protection do not keep the ignite button pushed for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, open the door of the room and wait at least one minute before making a further attempt.
- b) on floors without protection, should the burner flame go out close the corresponding gas cock and wait at least one minute before making any attempt to ignite it.

Gas



wok	Ø 20-32
fast	Ø 20-26
semifast	Ø 14-20
auxiliary*	Ø 10-14

*with reduction grid

Maintenance Gas/Electrical

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

- the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.).
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;

N.B. - Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly. Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

Maintenance vitroceramic surface (Fig. 3)

First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL,

STAHLFIX or other similar products with a papertowel, then rinse again with water and dry with a clean cloth. Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4). -This is to avoid any possible damage to the surface of the top. Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

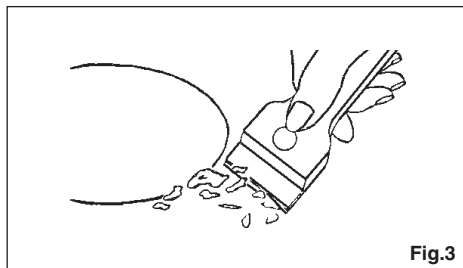


Fig.3

Fig.2a

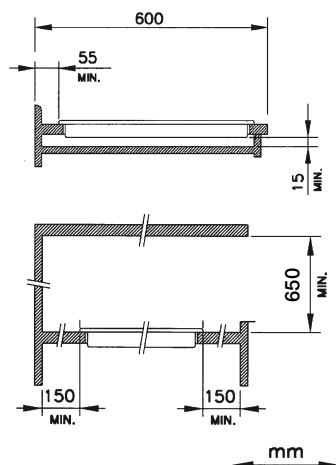
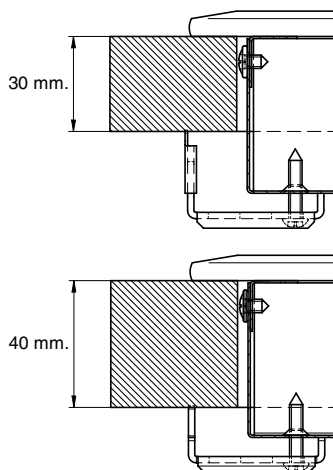
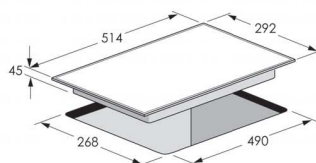
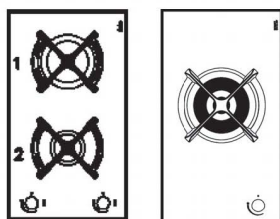


Fig.2b

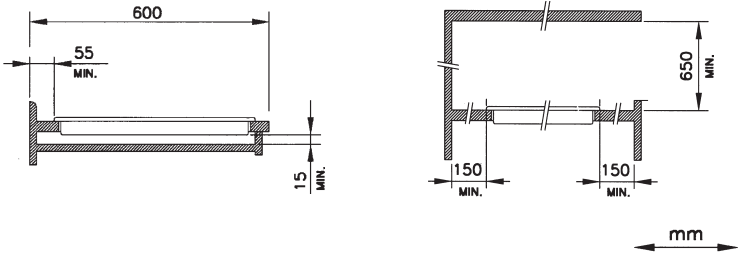
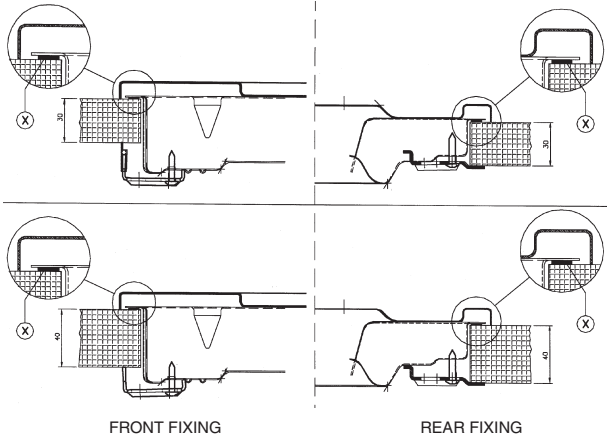
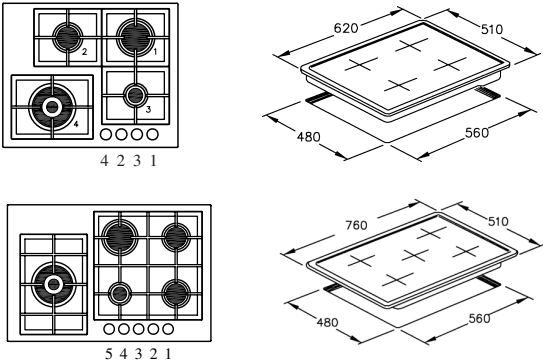
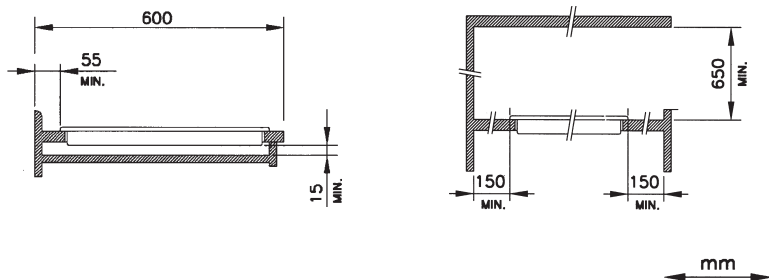
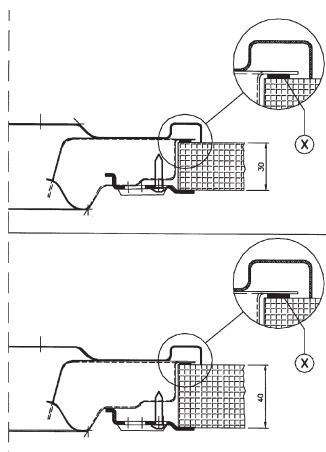
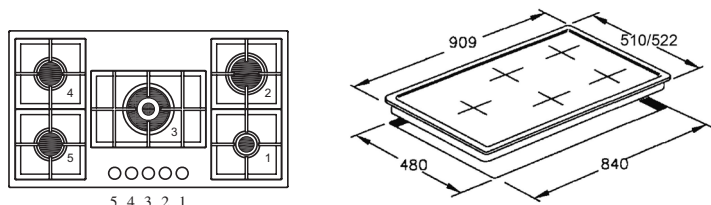


Fig.2c



Instructions for the installer

GB

Installation

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

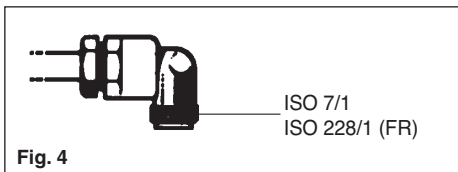
Positioning (Fig. 2)

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal (X) around the entire periphery of the hole cut in the worktop.

Gas connection (Fig. 4)

Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "User characteristics". Rigid/semi rigid metal connection Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance.

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



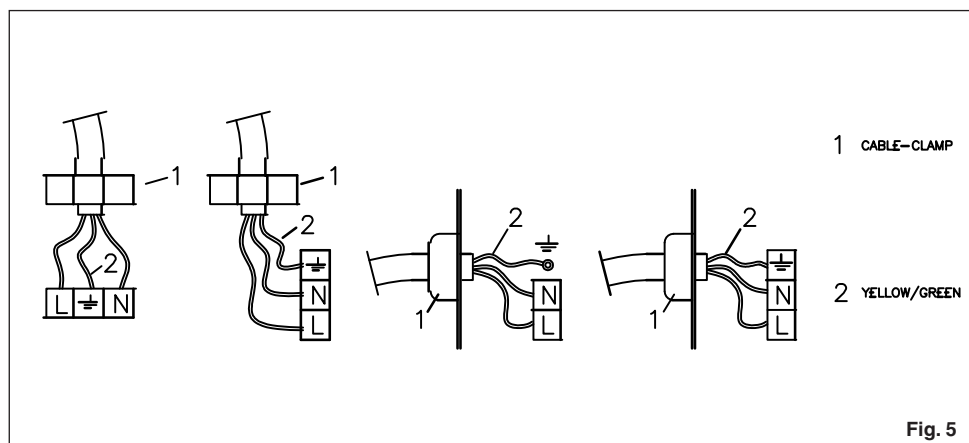
Electrical connection (Fig. 5)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

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

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

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.



To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

Adaptation to various types of gas (Fig. 6)

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

- replace the injectors (Fig. 5) with the corresponding type of gas to be used (see table "Uses characteristics").
- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 6) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight

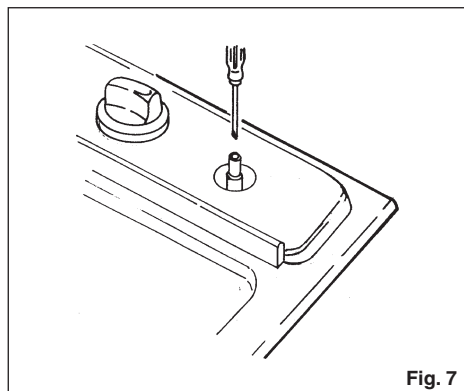


Fig. 7

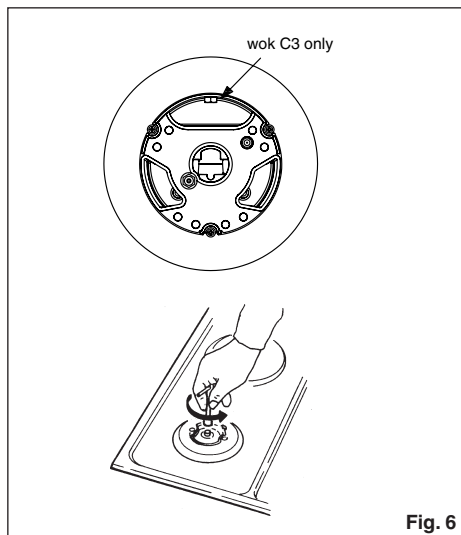


Fig. 6

USER CHARACTERISTICS

GAS BURNERS

FEED			BURNER	Ø INJECTORS 1/100 mm	THERMAL CAPACITY	CONSUMPTION
TYPE	PRESSURE mbar NORM.				NOMINAL W	
natural gas	G20 20	fast	129	3000	286	l/h
		semifast	101	1750	167	
		auxiliary	77	1000	95	
		wok-DUAL	63A - 121B	3500	333	
		wok-DUAL	63A - 140B	4250	405	
		wok 3	141	3500	333	
		wok 3	150	4000	381	
		wok MW	140	3500	333	
		wok 4	141	3500	333	
liquefied gas	G30/G31 28-30/37	fast	87	3000	218	g/h
		semifast	66	1750	127	
		auxiliary	50	1000	73	
		wok-DUAL	37A - 90B	3500	254	
		wok-DUAL	37A - 97B	4250	309	
		wok 3	94	3500	254	
		wok 3	102	4000	291	
		wok MW	93	3500	254	
		wok 4	96	3500	254	

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

Einbaukochgerät ELEKTRO-GAS

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl. Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen. Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können. Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

GB

English

DE

Deutsch

DE

DER HERSTELLER.

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer

Installation 12

Gebrauch 12

Wartung 12

Anweisungen für den Installateur

Installation 16

Gasanschluß 16

Elektroanschluß 16

Technische Daten 18

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

Anweisungen für den Benutzer

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastype, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden. Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

DE

Gebrauch

Gasbrenner (Abb. 1-3)

Zur Anzündung des Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet sich am Ende der Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bei den Modellen mit automatischer Anzündung den Knopf wie oben beschrieben bis zur Kleinstellung drehen, wobei man gleichzeitig auf das dafür bestimmte Anzündungsknöpfchen drückt. Bei den Modellen mit automatischer/simultaner Zündung (einhändig) nur den entsprechenden Bedienknopf wie oben beschrieben betätigen. Die elektrische Entladung zwischen diesem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung der gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist, den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach Wunsch regeln. Die Brennerzündung bei den Modellen mit thermoelektrischer Sicherheit erfolgt wie in den oben beschriebenen Fällen, den Bedienknopf dabei auf max. Leistungsstufe ca. 3/ 5 Sekunden bis zum Anschlag gedrückt halten. Wenn der Knopf wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet bleibt. Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln. Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet; verwenden Sie keine Grillgeräte auf Crystal Kochstellen. Es wird empfohlen, den Haupthahn der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

Wichtig

- a) Bei Kochfeldern mit thermoelektrischer Sicherung die Einschaltung nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet hat, dann öffnen Sie die Tür des Raumes und warten Sie mindestens eine Minute bevor Sie erneut das Einschalten versuchen.
- b) Bei Kochfeldern mit Flammenlöschung eines Brenners den entsprechenden Hahn schließen und mit dem Einschalten mindestens eine Minute warten.

Gas

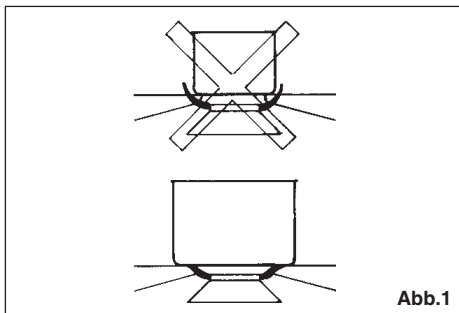


Abb.1

wok	Ø 20-32
schnell	Ø 20-26
halbschnell	Ø 14-20
hilfbrenner*	Ø 10-14

*mit Reduziergitter

Wartung Gas/Elektro

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

- Die Teile aus Glas, Stahl und/oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche;
- Die losen Teile der Brennstellen müssen in warmem Seifenwasser regelmäßig gewaschen und gut abgetrocknet werden. Kontrollieren Sie, daß die Löcher nicht verstopft sind.

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

Instandhaltung glaskeramik Oberfläche (Abb. 3)

Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche mit Sidel oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder

stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

KEINE HOCHDRUCKREI- NIGER VERWENDEN

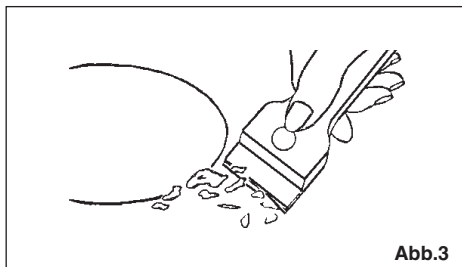


Abb.3

Abb.2a

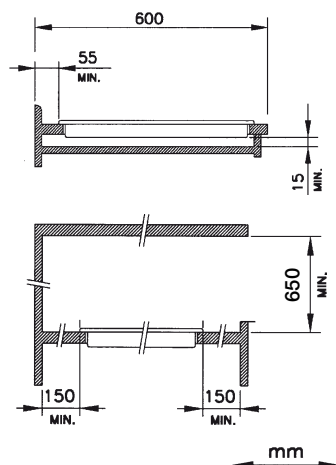
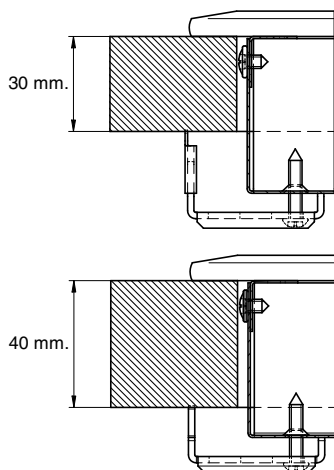
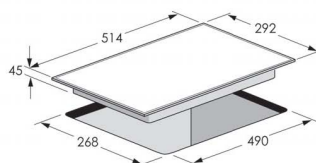
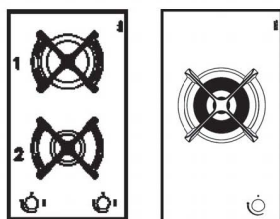
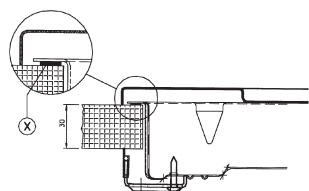
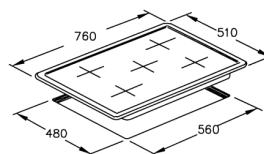
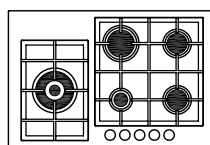
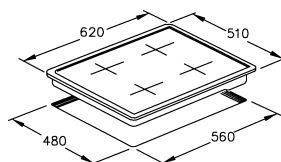
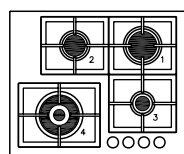
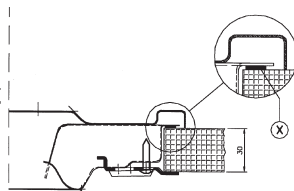


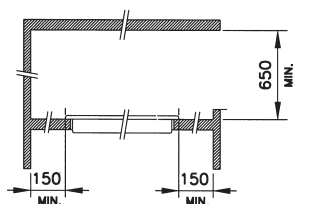
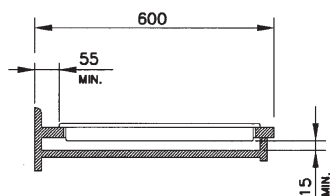
Abb.2b



FRONTSEITIGE BEFESTIGUNG

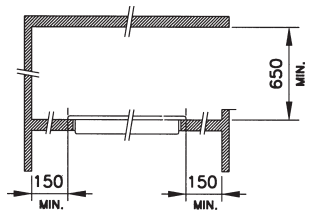
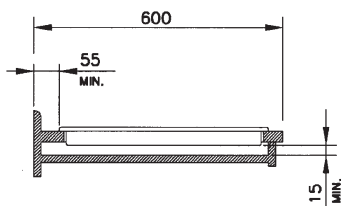
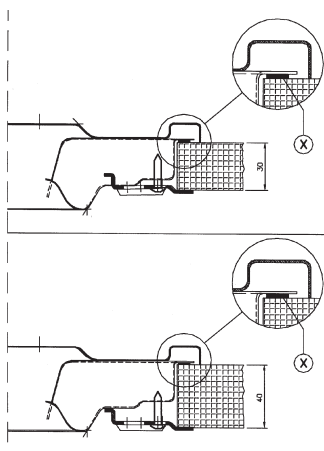
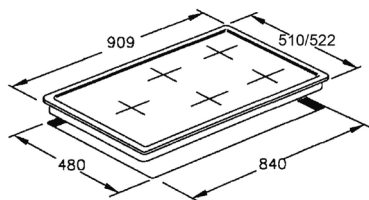
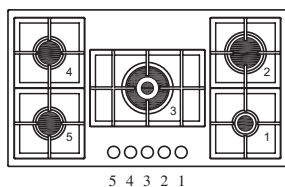


RÜCKSEITIGE BEFESTIGUNG



mm

Abb.2c



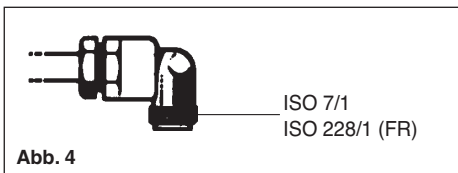
mm

Anleitungen für den Installateur

Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgasen nicht angeschlossen. Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen. Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m³/h pro installierte kW Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

DE



Aufstellung (Abb. 2)

Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird. Vor dem Einsetzen der Kochmulde ist die Dichtung (X) auf dem gesamten Umfang des Einbauausschnitts anzubringen.

Gasanschluß (Abb. 4)

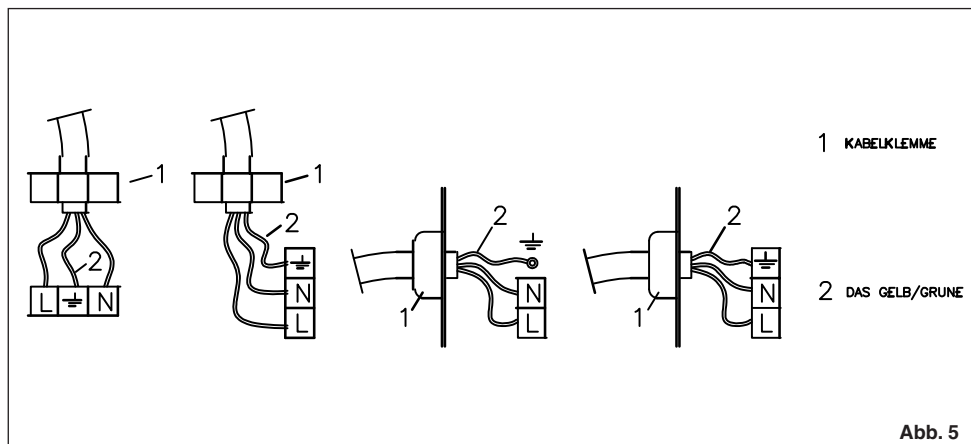
Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel "Anpassung an einen anderen Gastyp" verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, daß der Förderdruck den in Tab. "Technische Daten" angegebenen Werten entspricht. Anschluß mit Metallanschlußstutzen und röhren, fest/halb fest Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden. Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.

Elektroanschluß (Abb. 5)

Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:

- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschilds an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetzlichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben. Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie den Kenndaten und der Betriebstemperatur entsprechendes Material. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.



Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

Anpassung an einen anderen Gastyp (Abb. 6)

Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- die Düsen (Abb. 5) mit den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. "Technische Daten" ersetzen;
- bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen (Abb. 6). Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- / Propangas) Einstellschraube fest anziehen.

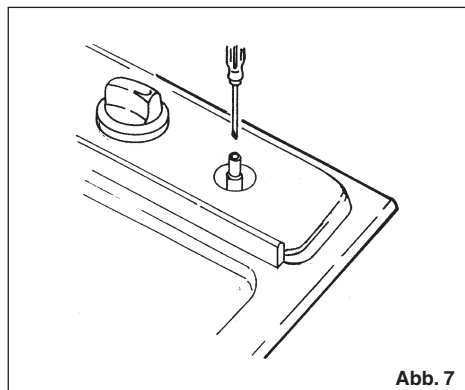


Abb. 7

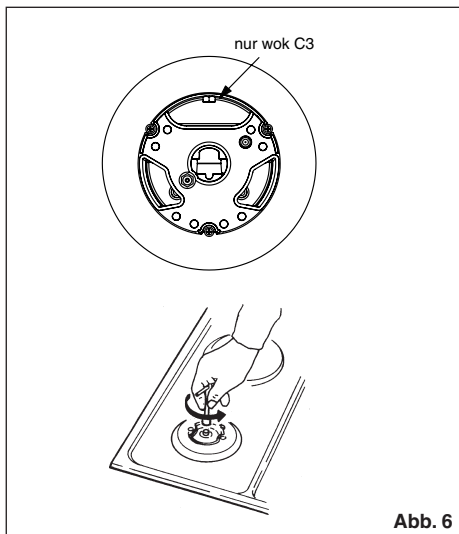


Abb. 6

TECHNISCHE DATEN					
GASBRENNSTELLEN					
SPEISUNG		BRENNERTYP Ø DÜSENELEMENTE	WÄRMEBELASTUNG	VERBRAUCH	
TYP	DRUCK mbar NORM.		NOMINAL		
		1/100 mm	W		
Naturgas	G20 20	schnell	129	3000	l/h
		halbschnell	101	1750	
		hilfsbrenner	77	1000	
		wok-DUAL	63A - 121B	3500	
		wok-DUAL	63A - 140B	4250	
		wok 3	141	3500	
		wok 3	150	4000	
		wok MW	140	3500	
		wok 4	141	3500	
Naturgas	G25 20	schnell	138	3000	l/h
		halbschnell	107	1750	
		hilfsbrenner	85	1000	
		wok-DUAL	71A - 133B	3500	
		wok-DUAL	71A - 148B	4250	
		wok 3	150	3500	
		wok 3	160	4000	
		wok MW	151	3500	
		wok 4	152	3500	
Flüssiggas	G30/G31 50	schnell	79	3000/2700	g/h
		halbschnell	58	1750/1575	
		hilfsbrenner	46	1000/900	
		wok-DUAL	37A - 76B	3500/3150	
		wok-DUAL	37A - 83B	4250/3825	
		wok 3	83	3500	
		wok 3	92	4000	
		wok MW	85	3500	
		wok 4	85	3500/3150	

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

ABBINA GERMANY GmbH
www.abbina.de
service@abbina.de

1.005.53.0