

1.	SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE _____	94
2.	POSITIONIEREN IN DER ARBEITSPLATTE _____	96
3.	STROMANSCHLUß _____	98
4.	GASANSCHLUß _____	99
5.	ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN _____	101
6.	ABSCHLIESSENDE ARBEITEN _____	104
7.	GEBRAUCH DER KOCHMULDE _____	106
8.	REINIGUNG UND WARTUNG _____	109

DIESE HINWEISE GELTEN NUR FÜR JENE ANWENDERLÄNDER, DEREN SYMBOLE AUF DER TITELSEITE DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG ENTHALTEN SIND.



*ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: sind für den **qualifizierten Techniker** bestimmt, der die Gasanlage kontrollieren, die Installation vornehmen, das Gerät in Betrieb setzen und zum Schluss prüfen muss.*



*ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: enthalten Gebrauchsempfehlungen die Beschreibung der Bedienungselemente, Hinweise zum richtigen Verhalten, sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes.*



*Weitere Informationen über die Produkte sind auf der Webseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com) verfügbar*

## 1. SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE



DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG IST EIN FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTS UND MUSS DESHALB FÜR DIE GANZE LEBENSDAUER DES GERÄTS SORGFÄLTIG UND AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHRT WERDEN. WIR EMPFEHLEN, DIE VORLIEGENDE GEBRAUCHSANWEISUNG UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCHZULESEN. AUCH DIE MITGELIEFERTERTE SERIE DÜSEN MUSS AUFBEWAHRT WERDEN. DIE INSTALLATION MUSS VON QUALIFIZIERTEN FACHLEUTEN UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN NORMEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN EINSATZ IM PRIVATHAUSHALT VORGEGEHEN UND MIT DEN **GELTENDEN NORMEN** KONFORM. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: **KOCHEN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN**. JEDER ANDERE GEBRAUCH WIRD ALS UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH BETRACHTET. **DER HERSTELLER LEHNT JEDLICHE HAFTUNG FÜR UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH AB.**



KEINE VERPACKUNGEN UNBEWACHT IN DER WOHNUNG HERUMLIEGEN LASSEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN MATERIALIEN UND LIEFERN SIE SIE DER NÄCHSTGELEGENEN SAMMELSTELLE ZUR SACHGEMÄSSEN ENTSORGUNG AB.



DER ERDANSCHLUSS IST OBLIGATORISCH UND MUSS NACH DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN AUSGEFÜHRT SEIN.



DER STECKER AM KABELENDE UND DIE STECKDOSE AN DER WAND MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.

DIE STECKDOSE MUSS AUCH NACH EINBAU DES GERÄTS ZUGÄNGLICH SEIN.

**DEN STECKER NIE DURCH ZIEHEN AM KABEL HERAUSZIEHEN.**



GLEICH NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN DURCHZUFÜHREN. FUNKTIONIERT DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄSS, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER UND RUFEN SIE DEN ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENST.

**REPARIEREN SIE DAS GERÄT NIE SELBST.**



VERSICHERN SIE SICH NACH DEM GEBRAUCH DES GERÄTS IMMER, DASS DIE SCHALTER AUF "NULL" (ABGESTELLT) STEHEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DER KENNZEICHNUNG IST GUT SICHTBAR UNTER DER ABDECKUNG ANGEBRACHT.

**DIESES SCHILD DARF NIE ENTFERMT WERDEN.**

BEVOR DAS GERÄT ANGESCHLOSSEN WIRD VERSICHERN SIE SICH, DASS DIESES AUF DEN GASTYP EINGESTELLT IST, AN DEN ES ANGESCHLOSSEN WIRD (SIEHE TYPENSCHILD UNTER DER ABDECKUNG).



AUF DEN GITTERN **KEINE** PFANNEN MIT UNEBENEM ODER RAUHEM BODEN **AUFSETZEN**.



**KEINE** BEHÄLTER ODER GRILLPFANNEN **VERWENDEN**, DIE ÜBER DEN RAND DER KOCHMULDE VORSTEHEN!



**DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE BESTIMMT.** ES MUSS VERHINDERT WERDEN, DASS DER KOCHMULDE VON UNBEAUFICHTIGTEN KINDERN ALS SPIELZEUG BENUTZT WIRD.



DIESES GERÄT IST ENTSPRECHEND DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) GEKENNZEICHNET. DIE RICHTLINIE GIBT DEN RAHMEN FÜR EINE EU-WEIT GÜLTIGE RÜCKNAHME UND VERWERTUNG DER ALTGERÄTE VOR.



Für Schäden an Personen und Sachen, die wegen Nichteinhaltung der vorgenannten Anweisungen oder mutwilliger Änderung auch nur eines einzigen Bestandteils des Geräts entstehen, **lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.**



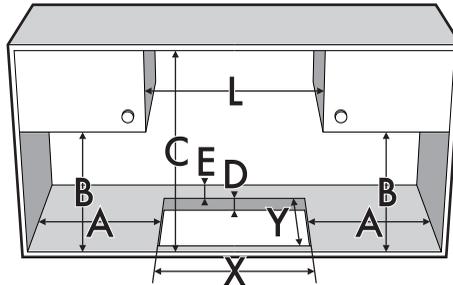
**2. POSITIONIEREN IN DER ARBEITSPLATTE**



Der folgende Arbeitsgang benötigt Mauer- und/oder Schreinerarbeiten und muss deshalb von einem Fachmann aus diesem Bereich durchgeführt werden. Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, installiert werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind (Temp. 90°C). ZUR MONTAGE DES GERÄTS KEIN SILIKON ODER SONSTIGE ISOLIERUNGEN; SONDERN NUR DIE BEILIEGENDE GUMMIDICHTUNG VERWENDEN.

**2.1.1 Befestigung im Unterbau**

Eine Aussparung mit den in der Abbildung angegebenen Massen in die Arbeitsplatte schneiden, wobei ein Mindestabstand von **50 mm** vom hinteren Rand eingehalten werden muss. Dieses Gerät kann von einer Seite einer Wand genähert werden, welche die Kochfläche in der Höhe überragt, unter der Voraussetzung, dass der in der Abbildung gezeigte Abstand zur Vermeidung von Schäden aufgrund von Überhitzung eingehalten wird. Zwischen den Brennern und einem eventuellen, senkrecht darüber angebrachten Regal muss ein Mindestabstand von **750 mm** eingehalten werden.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	600	555÷560	478÷482

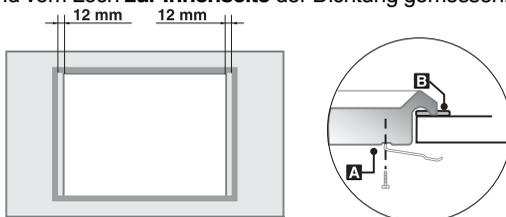
Positionieren Sie die mitgelieferte Isolierdichtung sorgfältig auf dem Außenumfang der in der Top Kochfläche ausgeführten Öffnung. Beachten Sie dabei die



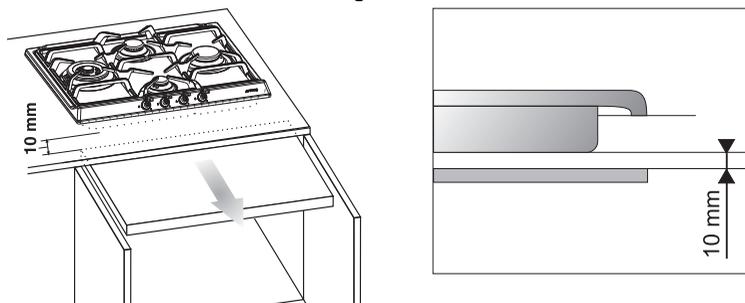
## Anweisungen für den Installateur



Angaben in den unten stehenden Abbildungen. Lassen Sie die Dichtung auf der gesamten Oberfläche haften, indem Sie einen leichten Druck mit den Händen ausüben. Je nach Modell der zu installierenden Kochfläche verwenden Sie die in der Abbildung angegebenen Maße. Beachten Sie dabei, dass für beide Modelle die vordere und hintere Seite flach zur Öffnung liegen müssen. Die Kochmulde mit den mitgelieferten Bügeln **A** am Unterbau befestigen. Den Rand **B** der überstehenden Dichtung sorgfältig nachschneiden. Die Masse der nachfolgenden Zeichnung sind vom Loch **zur Innenseite** der Dichtung gemessen.



Falls die Kochmulde auf einen leeren Unterschrank installiert wird, ist eine Trennplatte unter der Kochmulde einzubauen. Zwischen der Geräteunterseite und der Plattenoberfläche muss ein Mindestabstand von **10 mm** vorhanden und diese Platte leicht herausnehmbar sein, damit das Gerät für eventuelle Instandstellungen leicht erreichbar ist.





### 3. STROMANSCHLUSS



Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Querschnitte der Zuleitung den Angaben auf dem Typenschild unter der Abdeckung des Geräts entsprechen. **Dieses Typenschild darf niemals entfernt werden.**



Der Stecker am Kabelende und die Steckdose müssen vom gleichen Typ sein und mit den geltenden Vorschriften für Elektroanlagen konform sein. Versichern Sie sich, dass die Zuleitung angemessen geerdet ist.



In der Zuleitung des Geräts ist an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe ein allpoliger Trennschalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens **3 mm** vorzusehen.



Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden.

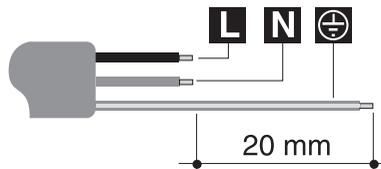


Falls das Zuleitungskabel ausgetauscht wird, muss der Drahtquerschnitt des neuen Kabels mindestens  $1.5 \text{ mm}^2$  (Kabel zu  $3 \times 1.5$ ) sein, wobei zu beachten ist, dass der gelb-grüne Erdleiter des am Gerät anzuschließenden Kabelendes mindestens 20 mm länger sein muss. Verwenden Sie ausschließlich ein Kabel des Typs H05V2V2-F oder ähnliches, das für Temperaturen bis zu  $90^\circ\text{C}$  geeignet ist. Der Austausch muss von einem Fachmann besorgt werden, der den Anschluss nach dem untenstehenden Schema ausführen muss.

**L** = braun

**N** = blau

 = gelb-grün



Für Schäden an Personen und Sachen, die wegen Nichteinhaltung der vorgenannten Anweisungen oder mutwilliger Änderung auch nur eines einzigen Bestandteils des Geräts entstehen, **lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.**

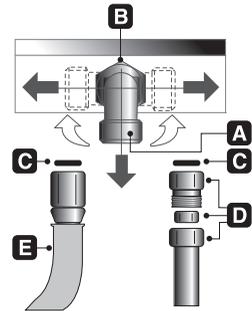


## 4. GASANSCHLUß

Der Anschluss an die Gasversorgung muss mit einem **Kupferrohr** oder einem an der Wand befestigten **Schlauch** gemäß den geltenden Normen erfolgen. Zur Erleichterung des Anschlusses kann der Anschlußstutzen **A** seitlich ausgerichtet werden. Dazu die Sechskantmutter **B** lösen, den Anschlußstutzen **A** in die gewünschte Position drehen und wieder mit der Sechskantmutter **B** befestigen (die Dichtheit ist durch einen zweikegeligen Messingring gewährleistet). Danach mit einer Seifenlösung und nie mit einer Flamme auf absolute Dichtheit prüfen.

Die Kochmulde ist für **Methangas G20** (2H) - **G20/G25** (2E+) bei einem Druck von 20 mbar - 20/25 mbar geprüft. Für andere Gasarten siehe Kapitel "5. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN". Der Gaseinlaufstutzen hat ein 1/2" Außengewinde nach ISO 7-1 / ISO 228-1 .

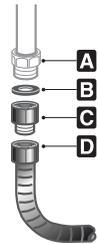
**Anschluss mit Kupferrohr:** der Anschluss an die Gasversorgung muss so ausgeführt werden, dass keine Spannungen irgendwelcher Art zum Gerät auftreten können. Der Anschluss kann mit dem Doppelkegeladapter **D** erfolgen.



**Anschluss mit Schlauch:** Verwenden Sie ausschließlich Schläuche nach den geltenden Vorschriften.



**Anschluss mit Schlauch:** Verwenden Sie ausschließlich Schläuche nach den geltenden Vorschriften (der Schlauch muss mit der Aufschrift AGREE AGB/BGV versehen sein), wobei zwischen der Kupplung **A** und dem Schlauch **D** ein Adapter **C** eingesetzt werden muss. Der Adapter **C** muss am Ende, das an das Gerät angeschlossen wird, ein zylindrisches Innengewinde (ISO 228-1) und am Ende, das am Schlauch angeschlossen wird, ein konisches Außengewinde (ISO 7-1) aufweisen. Zwischen der Kupplung **A** und dem Adapter **C** immer die mitgelieferte Dichtung **B** einsetzen.



*Wird ein Stahlschlauch verwendet, darf die Gesamtlänge der Leitung 1.5 m nicht überschreiten. Es ist dabei auch sicherzustellen, dass die Leitungen keine beweglichen Teile berühren oder gequetscht werden können.*



## 4.1 Anschluss an Flüssiggas

Einen Druckregler verwenden und den Anschluss an die Gasflasche gemäß den geltenden Normen ausführen. Versichern Sie sich, dass der Einlassdruck den Werten in der Tabelle im Abschnitt "5.2 Nachstellung für Flüssiggas" entspricht.



## 4.2 Belüftung der Räume

Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Geräts muss soviel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen angemessene Größen aufweisen (gemäß den geltenden Normen) und so angebracht werden, dass sie nicht, auch nicht teilweise, verstopft werden können. Der Raum muss gut belüftet sein, um die durch das Kochen entstandene Wärme und Feuchtigkeit zu beseitigen: Es empfiehlt sich, nach einem längeren Einsatz ein Fenster zu öffnen oder die Geschwindigkeit eventueller Ventilatoren zu erhöhen.



## 4.3 Ablass der Verbrennungsgase

Der Ablass der Verbrennungsgase muss durch Abzugshauben, die mit einem gut funktionierenden Kamin mit natürlichem Zug oder erzwungenem Zug verbunden sind, gesichert sein. Ein leistungsfähiges Abzugssystem muss von einem Fachmann unter Einhaltung der Positionen und der von den Normen vorgesehenen Abständen sorgfältig geplant werden. Am Ende der Installationsarbeiten muss der Installateur eine Konformitätserklärung ausstellen.



## 5. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN



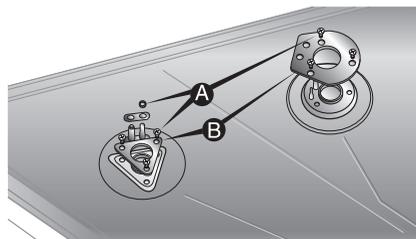
**Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten irgendwelcher Art ausgeführt werden, ist die Stromzufuhr zum Gerät abzustellen.**

Die Kochmulde ist für **Methangas G20 (2H)** (DE) - **G20/G25 (2E+)** (BE) mit einem Druck 20 mbar (DE) - 20/25 mbar (BE) geprüft.

Falls das Gerät mit anderen Gastypen betrieben wird, müssen die Brennerdüsen ausgetauscht, sowie die Hauptluft nachgestellt werden. Zum Austauschen der Düsen und Nachstellen der Brenner muss die Platte wie im folgenden Abschnitt beschrieben entfernt werden.

### 5.1 Ausbau der Platte

1. Alle Schaltergriffe, Gitter, Brennerdeckel, und Brennerkränze entfernen;
2. Die Schrauben und Muttern **A** zur Befestigung der Brennerhalterungen ausdrehen;
3. Die Plättchen **B** entfernen;
4. Die Platte herausheben;
5. Die Brennerdüsen laut Tabelle für das entsprechende Gas austauschen;
6. Die Hauptluft wie im Abschnitt "5.2 Nachstellung für Flüssiggas" einstellen.

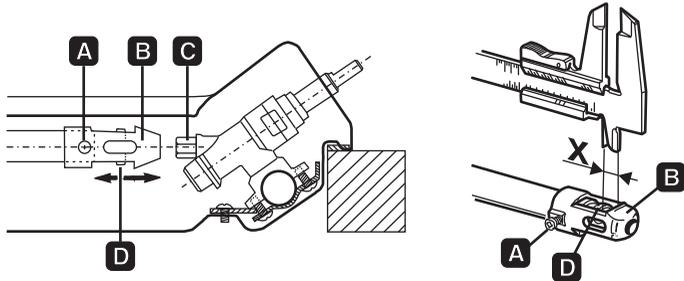




### 5.2 Nachstellung für Flüssiggas

Die Schraube **A** lösen und die Halterung **B** bis an den Anschlag schieben. Mit dem Schlüssel die Düse **C** entfernen und mit der dem Gastyp entsprechenden Düse ersetzen (siehe Tabelle mit den Gastypen). Das Drehmoment darf beim Einschrauben der Düse **3 Nm** nicht überschreiten. Die Halterung **B** wieder in Ausgangsstellung bringen, so dass die Düse **C** vollständig abgedeckt ist.

Zur Nachstellung der Luft das Venturirohr **D** verschieben bis der in der Tabelle des Abschnitts "5.4 Nachstellung der Hauptluft" angegebene Abstand "**X**" erreicht ist. Den Venturirohr **D** durch Anziehen der Schraube **A** blockieren. Nach dem Einstellen wieder mit Siegelack oder gleichwertigem Material versiegeln.



DE

Brenner	Nenn-Heiz-Leistung (kW)	Flüssiggas – G30/G31 50 mbar				
		Düsen-durchmesser 1/100 mm	Umge-hung mm 1/100	Vermind-Durchsatz (W)	Durchsatz g/h G30	Durchsatz g/h G31
Hilfsbrenner (1)	1.05	42	26	380	76	75
Mittelschneller Brenner (2)	1.65	54	26	380	120	118
Schnellbrenner (3)	2.55	67	33	650	185	182
Schnellbrenner (4)	3.1	73	37	750	225	222
Blitzbrenner (5)	3.9	82	55	1600	283	279



# Anweisungen für den Installateur



Brenner	Nenn-Heiz-Leistung (kW)	Flüssiggas – G30/G31 28/37 mbar					
		Düsen-durchmesser 1/100 mm	Umge-hung mm 1/100	Vermind-Durchsatz (W)	Durchsatz g/h G30	Durchsatz g/h G31	
Hilfsbrenner (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75
Mittelschneller Brenner (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118
Schnellbrenner (3)	2.55	76	37	40 (*)	650	185	182
Schnellbrenner (4)	3.1	85	43	45 (*)	750	225	222
Blitzbrenner (5)	3.9	95	65		1600	283	279

(\*) Umgehungswert bezogen auf die Geräte ohne Ventil.

## 5.3 Nachstellung für Methangas

Die Kochmulde ist für **Methangas G20 (2H)** (DE) - **G20/G25 (2E+)** (BE) mit einem Druck von 20 mbar (DE) - 20/25 mbar (BE) geprüft. Soll das Gerät wieder in den Betriebszustand für diesen Gastyp gebracht werden, sind die gleichen, im Abschnitt "5.2 Nachstellung für Flüssiggas" beschriebenen Arbeitsgänge durchzuführen, dabei aber die für das Methangas bestimmten Düsen verwenden und die entsprechende Nachstellung der Hauptluft vornehmen (siehe nachstehende Tabelle und im Abschnitt "5.4 Nachstellung der Hauptluft". Nach dem Einstellen wieder mit Siegelack oder gleichwertigem Material versiegeln.

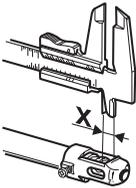


Brenner	Nenn-Heiz-Leistung (kW)	Methangas – G20/G25 20/25 mbar	
		Düsendurchmesser 1/100 mm	Vermind-Durchsatz (W)
Hilfsbrenner (1)	1.05	73	380
Mittelschneller Brenner (2)	1.65	92	380
Schnellbrenner (3)	2.55	115	650
Schnellbrenner (4)	3.1	126	750
Blitzbrenner (5)	3.9	140	1400



## 5.4 Nachstellung der Hauptluft

Bezogen auf den Abstand "X" in mm.



BRENNER	G20/G25 G20	20/25 mbar 20 mbar	G30/G31 50 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Hilfsbrenner (1)	2.0		1.5	
Mittelschneller Brenner (2)	1.5		1.0	
Schnellbrenner (3)	2.0		1.5	
Schnellbrenner (4)	2.5		1.5	
Blitzbrenner (5)	2.0		3.5	

K

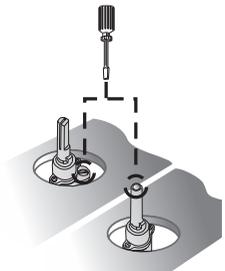
onsultieren Sie zur Identifikation der Brenner Ihrer Kochmulde die Zeichnungen im Abschnitt "6.3 Anordnung der Brenner auf der Kochmulde"

## 6. ABSCHLIESSENDE ARBEITEN

Sind die vorstehenden Einstellungen ausgeführt, das Gerät in umgekehrter Reihenfolge der Anweisungen im Abschnitt "5.1 Ausbau der Platte" wieder zusammenbauen.

### 6.1 Minimumnachstellung für Methangas

Die Bestandteile wieder auf den Brenner positionieren und die Schalter auf die Stifte der Hähnen aufsetzen. Den Brenner anzünden und auf das Minimum stellen. Die Schalter nochmals wegnehmen und die Einstellschrauben im Innern oder auf der Seite der Hahnenstifte (je nach Modell) nachstellen, bis auf dem Minimum eine regelmäßige Flamme entsteht. Den Schalter wieder aufsetzen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen (bei schnellem hinundherdrehen des Schaltergriffs vom Minimum zum Maximum darf die Flamme nicht auslöschen).



### 6.2 Minimumnachstellung für Flüssiggas

Für die Nachstellung des Minimums mit Flüssiggas muss die Schraube im Innern oder auf der Seite der Hahnenstifte (je nach Modell) im Uhrzeigersinn ganz angezogen werden.

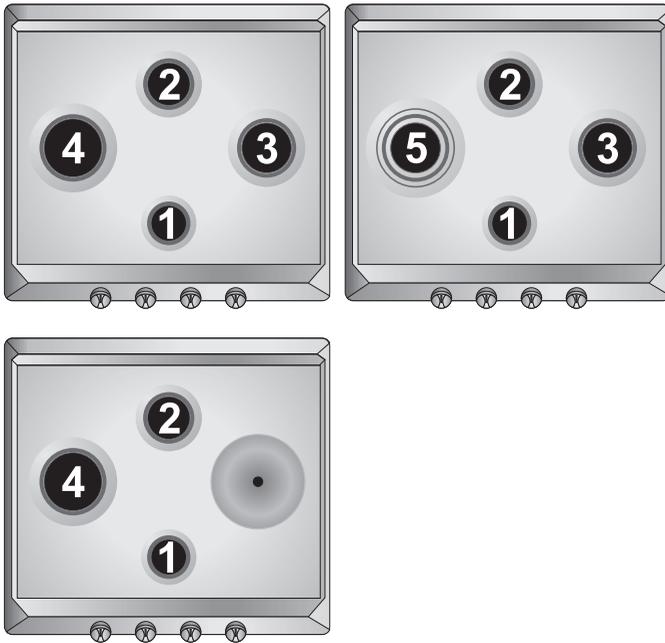
Die Durchmesser der Umgehungen für jeden einzelnen Brenner sind in der Tabelle "5.2 Nachstellung für Flüssiggas" angegeben.



*Nach der Einstellung für ein anderes als das geprüfte Gas muss die Etikette auf dem Gehäuse des Geräts mit der Etikette für das neue Gas ersetzt werden. Diese Etiketten befinden sich in der Tüte mit den mitgelieferten Düsen.*



## 6.3 Anordnung der Brenner auf der Kochmulde



### BRENNER

1. Hilfsbrenner
2. Mittelschneller Brenner
3. Schnellbrenner
4. Schnellbrenner
5. Blitzbrenner



## 6.4 Schmieren der Gashähne

Im Laufe der Zeit kann es geschehen, dass die Gashähne schwer drehen und blockieren. Die Hähne innen reinigen und das Schmierfett erneuern.

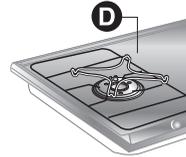
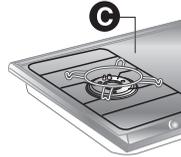
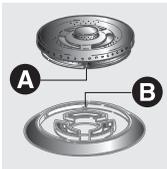
**Dieser Arbeitsgang muss durch einen Fachmann ausgeführt werden.**



## 7. GEBRAUCH DER KOCHMULDE



Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass Flammenverteilkranz, Kappen und Roste vorschriftsmäßig montiert wurden. Im Extraschnell-Brenner muss die Vertiefung **A** mit dem Zapfen **B** ausgerichtet werden. Der mitgelieferte Rost **C** dient zur Benutzung mit "Wok"-Behältern (chinesische Pfanne). Der Adapter **D** wird nur bei den Modellen mit offenen Rosten mitgeliefert und dient zur Benutzung mit kleinen Kochtöpfen.



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile vorhanden.

### 7.1 Zünden der Brenner



Bei jedem Schaltergriff ist der dazugehörige Brenner angegeben. Das Gerät verfügt über eine elektronische Zündung. Es genügt, den Schaltergriff nach unten zu drücken und gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn auf das Minimum zu drehen, bis die Flamme brennt. Bei den Modellen mit Ventilen den Schaltergriff während ca. 2 Sekunden nach unten gedrückt halten, damit die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wird. Es kann vorkommen, dass der Brenner auslöscht, sobald der Schaltergriff losgelassen wird: In diesem Fall den Vorgang wiederholen und den Schaltergriff länger gedrückt halten.



Falls der Brenner von selbst auslöscht, unterbricht bei den Modellen mit Ventil eine Sicherheitsvorrichtung das Ausströmen des Gases nach etwa 20 Sekunden, auch wenn der Hahn offen ist.



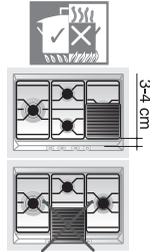
# Anweisungen für den Benutzer



## 7.2 Praktische Hinweise für den Gebrauch der Brenner

Für eine bessere Leistungsfähigkeit der Brenner und minimalen Gasverbrauch verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenem und regelmäßigem Boden sowie einen Deckel, mit der Brennergröße angepaßtem Durchmesser (siehe Abschnitt "7.3 Durchmesser des Kochgeschirrs").

Um Verbrennungen oder Beschädigungen an der Arbeitsplatte zu vermeiden, müssen das Kochgeschirr oder die Grillpfannen während des Kochens ganz auf der Kochmulde und mindestens **3-4 cm** von den Schaltergriffen entfernt stehen.



## 7.3 Durchmesser des Kochgeschirrs



(*)	Brenner	Ø min. und max. (in cm)
1	Hilfsbrenner	12-14
2	Mittelschneller Brenner	16-24
3	Schnellbrenner (3)	18-26
4	Schnellbrenner (4)	22-26
5	Blitzbrenner	22-26

(\*) bezüglich der zahlenmäßigen Anordnung der Brenner auf der Kochplatte siehe Seite 105.

## 7.4 Gebrauch des Grillaufsatzes

Beim Gebrauch eines Grillaufsatzes sind einige Hinweise zu beachten:

- Der Rand des Grillaufsatzes muss zur Seitenwand einen Abstand von mindestens 160 mm haben.
- Wenn einer der Brenner, die sich in der Nähe der Rückwand aus Holz befinden, ein Brenner mit drei Flammenkränzen ist, muss der Rand des Grillaufsatzes einen Abstand von 160 mm von dieser Wand haben.
- Darauf achten, dass die Flammen der Brenner nicht über den Rand des Grillaufsatzes hinausgehen.
- Die Brenner unter dem Grillaufsatz für 10 Minuten in Großstellung eingeschaltet lassen und dann auf Kleinstellung schalten. Den Grillaufsatz nie länger als 45 Minuten gebrauchen.

## 7.5 Elektroplatten

### 7.5.1 Einschalten der Elektroplatten

Die Kochflächen können mit einer elektrischen Kochfläche verschiedenen Durchmessers ausgestattet werden. Diese werden durch einen Wechselschalter bedient, ihre Einschaltung erfolgt durch Drehen des Bedienungsknopfes in die gewünschte Position.



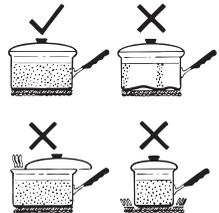
### 7.5.2 Hinweise zum Gebrauch der Elektroplatten

Die Platten bieten den Vorteil einer extra kurzen Kochzeit. Als Orientierungshilfe geben wir eine Einstelltabelle an.

POSITION	HITZE-INTENSITÄT	MÖGLICHE KOCHGÄNGE
0	Aus	-
1	Schwach	Auslassen von Butter, Schokolade usw. Erhitzen kleiner Flüssigkeitsmengen.
2	Mild	Erhitzen größerer Flüssigkeitsmengen.
3	Niedrig	Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln und Vorbereitung von Ofengerichten, Garen bei Siedetemperatur oder bei einer etwas unter dem Siedepunkt liegenden Temperatur.
4	Mittel	Garen von Lebensmitteln, die zum Kochen gebracht werden müssen, Braten von fettarmen Fleischsorten und Fisch.
5	Stark	Braten, Koteletts, Steaks und große Mengen Gedünstetes.
6	Maximal	Aufkochen großer Wassermengen, Frittieren.

#### WICHTIGE HINWEISE

Beim ersten Einschalten oder jedenfalls dann, wenn die Platte für längere Zeit nicht benutzt wurde, muss zur Eliminierung eventuell von der Isoliermasse absorbierter Feuchtigkeit diese ausgetrocknet werden, indem die Platte für 30 Minuten in der Position Nr. 1 des Schalters aktiviert wird. Für einen korrekten Gebrauch ist zu beachten:



- Schalten Sie die Platte erst dann ein, wenn Sie das Kochgeschirr auf sie gestellt haben.
- Verwenden Sie Töpfe mit ebenem und starkem Boden.
- Verwenden Sie niemals Töpfe, die einen kleineren Durchmesser als die Platte haben.
- Trocknen Sie den Boden des Topfes, bevor Sie ihn auf die Platte stellen.
- Während des Kochens von Lebensmitteln mit leicht entzündlichem Öl und Fett darf sich der Benutzer nicht vom Herd entfernen.
- Auch nach Gebrauch bleiben die Platten noch für längere Zeit sehr heiß: Zur Vermeidung von Verbrennungen nicht mit den Händen berühren und keine Gegenstände ablegen.
- Sobald Sie auch nur einen kleinen Riss auf der Plattenoberfläche bemerken, schalten Sie den Herd vom Netz ab und nehmen Sie Kontakt mit dem nächsten autorisierten Kundendienstzentrum auf.



# Anweisungen für den Benutzer



## 8. REINIGUNG UND WARTUNG



**Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten irgendwelcher Art ausgeführt werden, ist die Stromzufuhr zum Gerät abzustellen.**

### 8.1 Reinigung



*Damit die Kochmulde lange Zeit schön bleibt, muss sie nach jedem Gebrauch nach dem Abkühlen gereinigt werden.*



**DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.**

#### 8.1.1 Normale tägliche Reinigung der Kochmulde

Zur Reinigung und Erhaltung **ausschließlich** spezifische Produkte verwenden, die nicht kratzen und keine chlorhaltigen Säuren enthalten.

**Gebrauchsanweisung:** Das Reinigungsmittel auf einen feuchten Lappen geben und die Oberfläche damit reinigen, sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Damhirschleder trockenreiben.

#### 8.1.2 Speiseresten oder -flecken

Unter keinen Umständen Metallschwämme oder schneidende Schaber verwenden, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Ein normales, nicht kratzendes Reinigungsmittel mit einem weichen Schwamm und eventuell Holz- oder Kunststoffschaber verwenden.

Sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Damhirschleder trockenreiben.





### 8.2 Reinigung der Bestandteile der Kochmulde

**ACHTUNG:** diese Teile nicht im Geschirrspüler reinigen.

Es ist normal, dass sich die Topfträgerroste und Brennerdeckel durch die hohe Temperatur beim Gebrauch des Kochfelds gelblich verfärben. Reinigen Sie diese Teile mit einem sehr feinem Scheuerschwamm. Wischen Sie dann mit einer speziellen Polierpaste nach, um dem Stahl wieder seinen ursprünglichen Glanz zurückzugeben. Beim Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhalten Sie Produkte für die professionelle Reinigung und Pflege der Elektrohaushaltsgeräte.

Die Gitter, Kappen, Flammentrennkränze und Brenner können zur leichteren Reinigung entfernt werden. Mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Reinigungsmittel reinigen und dabei alle Verkrustungen entfernen. Sie **vollständig trocknen lassen**.



#### 8.2.1 Zündkerzen und Sicherheitsvorrichtung

Für eine gute Funktionsweise müssen die Zündkerzen und Sicherheitsvorrichtungen immer sauber sein.

Prüfen Sie sie regelmäßig nach und reinigen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten Lappen.



#### 8.2.2 Der Deckel

Bei den mit Glas- oder Stahldeckel ausgestatteten Modellen säubert man mit lauwarmem Wasser ohne die Verwendung von Scheuerlappen oder -mitteln. Zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten im hinteren Bereich der Kochfläche kann die Deckeleinheit durch Anheben nach oben abmontiert werden.

Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten montieren Sie die Deckeleinheit wieder und stellen Sie dabei sicher, diese wieder richtig einzusetzen.

Vor dem Öffnen des Deckels trocknen Sie eventuell herabgelaufene Flüssigkeiten ab.

**Vermeiden Sie es, den Deckel zu schließen, solange Brenner oder Elektroplatte an oder noch heiß sind.**