

**D** Gebrauchsanweisung

**gorenje**

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde**

Dieser elektrische integrierte Gasherd ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Zum Verpacken unserer Geräte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet. Sobald die Lebensdauer Ihres Geräts abgelaufen ist, sorgen Sie dafür, dass die Umwelt mit dem ausgedienten Gerät nicht belastet wird und bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte.

**Gebrauchsanleitung**

Die Gebrauchsanleitung ist für den Benutzer bestimmt und beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Diese Anleitung wurde für verschiedene Gerätetypen verfasst, deswegen können auch einige Funktionen beschrieben sein, die Ihr Gerät nicht enthält.

Diese Gebrauchsanleitung gilt nur, wenn das Symbol des jeweiligen Landes auf dem Gerät angebracht ist. Falls das entsprechende Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen Sie die technischen Hinweise für den Umbau des Geräts gemäß den Vorschriften des Landes berücksichtigen, in welchem das Gerät betrieben wird.

**Anschlusshinweise**

Der Anschluss des Geräts ist in Einklang mit den beigelegten Hinweisen und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften und Normen durchzuführen. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

**Typenschild**

Das Typenschild mit allen Daten des Geräts ist auf der Unterseite der Kochmulde angebracht.

Wichtige Hinweise	17
Installation	18
Anschluss der Kochmulde an das Stromversorgungsnetz	19
Anschluss der Kochmulde an das Gasversorgungsnetz	20
Düsentabelle	22
Technische Daten	22
Beschreibung des Geräts	24
Reinigung und Pflege	26
Besondere Warnhinweise und Störungsmeldungen	28

## TECHNISCHE HINWEISE UND INSTALLATION

### Wichtige Hinweise

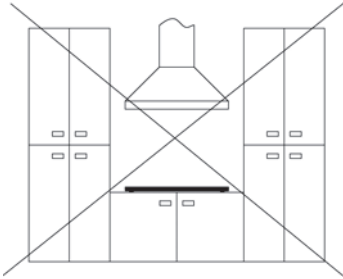
- Der Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte und der Anschluss an das Strom- und Gasversorgungsnetz dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Beim Gebrauch des Geräts werden im Raum zusätzliche Wärme und Feuchtigkeit freigesetzt. Bei lang andauerndem Gebrauch des Geräts auf hoher Leistungsstufe ist im Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, eine intensive Belüftung oder Verwendung einer Dunstabzugshaube erforderlich.
- Verwenden Sie die Kochbrenner nicht, wenn das austretende Gas mit instabiler Flamme brennt.
- Wenn Sie im Raum Gasgeruch bemerken, schließen Sie sofort die Gaszufuhr (Hauptventil der Gasflasche oder Gasinstallation), machen Sie offenes Feuer aus (auch Zigaretten) und belüften Sie sofort den Raum. Schalten Sie keine Elektrogeräte ein und rufen Sie einen Fachmann für Erdgas.
- Das Hauptventil der Gasinstallation sollten Sie auch schließen, wenn Sie die Kochbrenner für einen längeren Zeitraum nicht benutzen (z.B. Urlaub).
- Lassen Sie kleine Kinder während des Betriebs des Geräts niemals unbeaufsichtigt im Raum. Es besteht Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahr!
- Beim Braten oder Frittieren kann sich überhitztes Fett oder Öl rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollten Sie den Brat-/Frittiervorgang ständig kontrollieren.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht zur Beheizung des Raumes.
- Stellen Sie keine leeren Kochtöpfe auf die Kochzone.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile der Kochbrenner richtig positioniert bzw. aufgestellt sind.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.
- Die Zubereitung von Speisen in dünnen Aluminium- oder Kunststoffbehältern auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochzone stellen.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel dieser Geräte nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände, Materialien oder Stoffe wie z. B. Reinigungsmittel, Sprays u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Falls im Kochfeld Risse oder Sprünge sichtbar sind, müssen Sie sofort die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu verhindern.
- Im Störfall das Gerät umgehend vom Netz trennen und den nahegelegenen Kundendienst anrufen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Das Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse benutzt werden, außer unter der Aufsicht oder nach Unterweisung in der sicheren Bedienung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Nach längerer Verwendung von Gusseisenplatten, können sich die Kochmulde und der Rand der Kochzone verfärben. Ein diesbezüglicher Eingriff des Kundendienstes wird nicht durch die Garantie gedeckt.
- Das Kochfeld kann nicht durch externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme aktiviert werden.



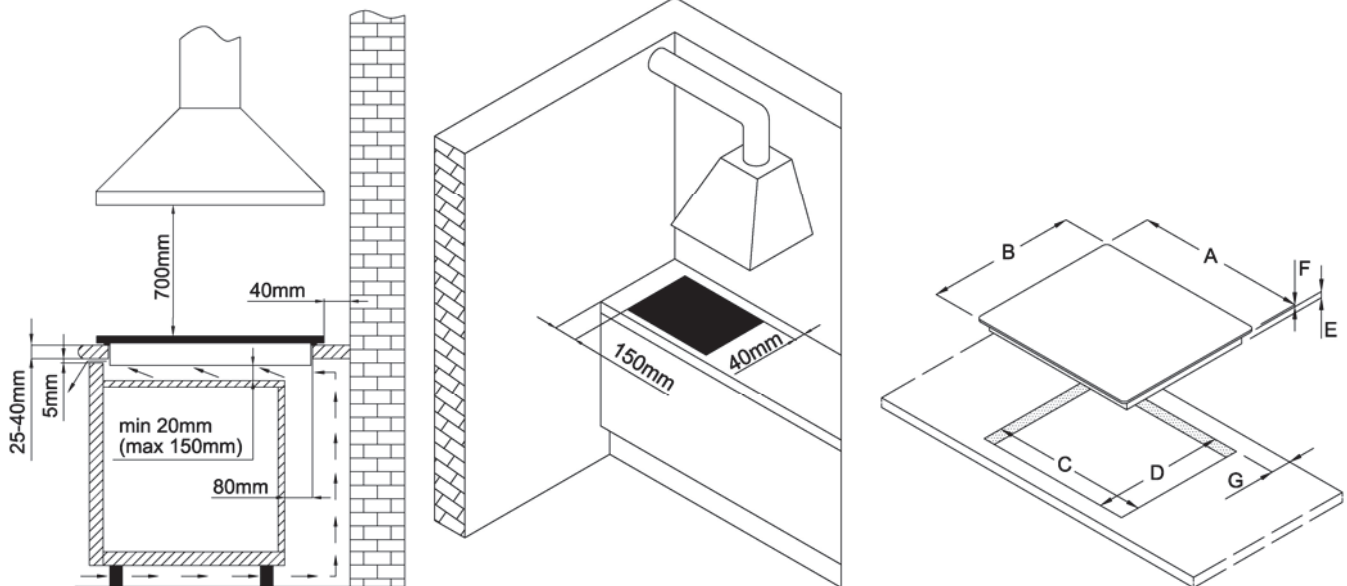
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausgediente Gerät muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die korrekte Entsorgung dieses Produktes helfen Sie mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen könnten. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung, Müllabfuhr oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## INSTALLATION

### Wichtige Hinweise



- Der Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte und der Anschluss an das Strom- und Gasversorgungsnetz dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
  - Das Furnier bzw. die Beschichtung der Küchenmöbel, in welche die Kochmulde eingebaut werden soll, müssen mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit der Materialien zu Farb- und Formänderungen kommen.
  - Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Küchenarbeitsplatte geeignet, die auf einem Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist.
  - Die Einbaukochmulde muss nach der Installation freien Zugang zu den vorderen zwei Befestigungselementen von unten bieten.
  - Das unter der Kochmulde liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Falls das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 20mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und der Kochmulde muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.
  - Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
  - Der Abstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 700 mm.
  - Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement soll mindestens 150 mm betragen.
  - Die Verwendung von Dekorplatten oder Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
  - Der Mindestabstand zwischen der Einbau-Kochmulde und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.
  - Die Einbau-Kochmulde kann in Arbeitsplatten der Dicken zwischen 25 und 40 mm eingebaut werden.
- Auf der Vorderseite muss ein mindestens 5 mm großer Spalt freigelassen werden.

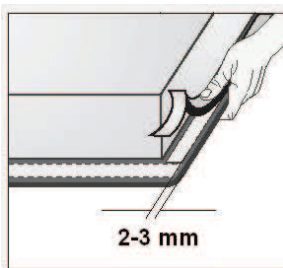


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
450540	288	510	270	480	45	3	50
450532	750	510	720	480	45	3	50
450539	585	510	560	480	40	9	50
450449	750	510	720	480	40	5	50

### Montage der Schaumdichtung

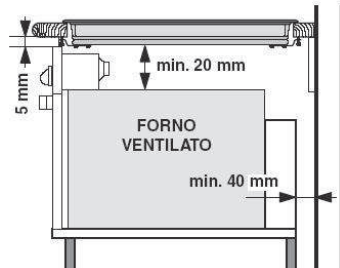
Vor dem Einbau des Geräts in die Öffnung der Küchenplatte, muss auf die Unterseite der Glaskeramik-Kochmulde die dem Gerät beigelegte Schaumdichtung geklebt werden (siehe Abb.). Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!

Montieren Sie die Dichtung auf die Kochmulde wie folgt:



- Schutzfolie von der Dichtung abziehen;
- Dichtung auf die Unterseite der Kochmulde kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.); die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken;
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glaskeramikoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

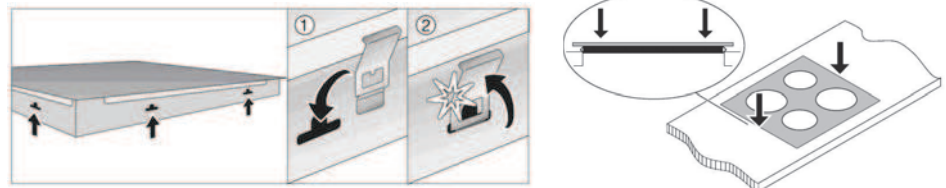
### Ausschnittmaße für den Einbau der Kochmulde



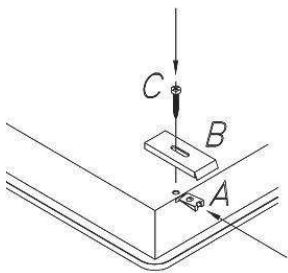
- Unter der Kochmulde dürfen nur mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen eingebaut werden.
- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Kuchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mind. 5 mm große Öffnung auf der Vorderseite freigelassen werden.

### Einbau (mit Federn)

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert sein.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Schließen Sie die Kochmulde an die Strom- und Gaszufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss an das Strom- und Gasversorgungsnetz).
- Stecken Sie die beigelegten Federn auf die vorgesehenen Stellen.
- Legen Sie die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung.
- Drücken Sie die Kochmulde von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.



### Einbau (mit Befestigungselementen)



Die Kochmulde wird mit den beigelegten Halterungen und Befestigungselementen auf die Küchenplatte befestigt. An der Unterseite der Kochmulde befinden sich Öffnungen, in welche die beigelegten Plättchen (A) eingesetzt werden; diese Plättchen werden mit Schrauben (C) befestigt und halten die Befestigungsklammern (B) fest.

- A = Plättchen zum Einsetzen in die Unterseite der Kochmulde  
 B = Befestigungsklammern  
 C = Schraube

### ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS STROMVERSORGNUNGSNETZ

- Der Anschluss darf nur von einem qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzvorrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit allen Daten ist auf der unteren Seite der Kochmulde angebracht.
- Das Gerät ist zum Betrieb mit einer Wechselspannung von 220-240 V ~ ausgelegt.
- Bei einer festen Verbindung des Geräts mit dem Stromnetz, ist eine allpolige Trennvorrichtung zwischen Gerät und Stromversorgungsnetz zu installieren. Diese Trennvorrichtung muss über eine Kontakttrennung an allen Polen verfügen und bei Vorfällen der Überspannungskategorie III die volle Trennung vom Netz gewährleisten.
- Wegen Brandgefahr dürfen solche Einbaugeräte in eine Küchenplatte nur an einer Seite neben einem Küchenhochschrank, der höher als das Gerät selbst ist,

eingebaut werden. In dem Fall muss auf der anderen Geräteseite ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.

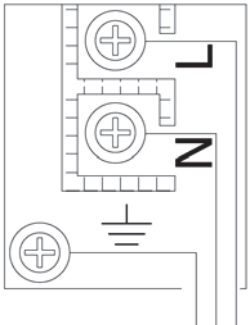
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor direktem Kontakt geschützt sein.

#### HINWEIS

- Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist. Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist gemäß dem beiliegenden Schaltbild durchzuführen; vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild mit den Daten der Hausinstallation übereinstimmen! Der Schutzleiter (PE) ist an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anzuschließen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugenlastungsklemme führen, die das Kabel vor ungewolltem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss der Kochmulde ca. drei Minuten lang alle Kochzonen/Kochbrenner ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

#### Anschluss:

230 V~ 3x1.5 mm



- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden, in einem solchen Fall verliert die Garantie ihre Gültigkeit.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung der Hausinstallation übereinstimmt. Die Anschluss-Spannung ist von einem qualifizierten Fachmann mit einem Messinstrument zu überprüfen!
- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts ist so zu verlegen, dass es die Hinterseite der Kochmulde nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.

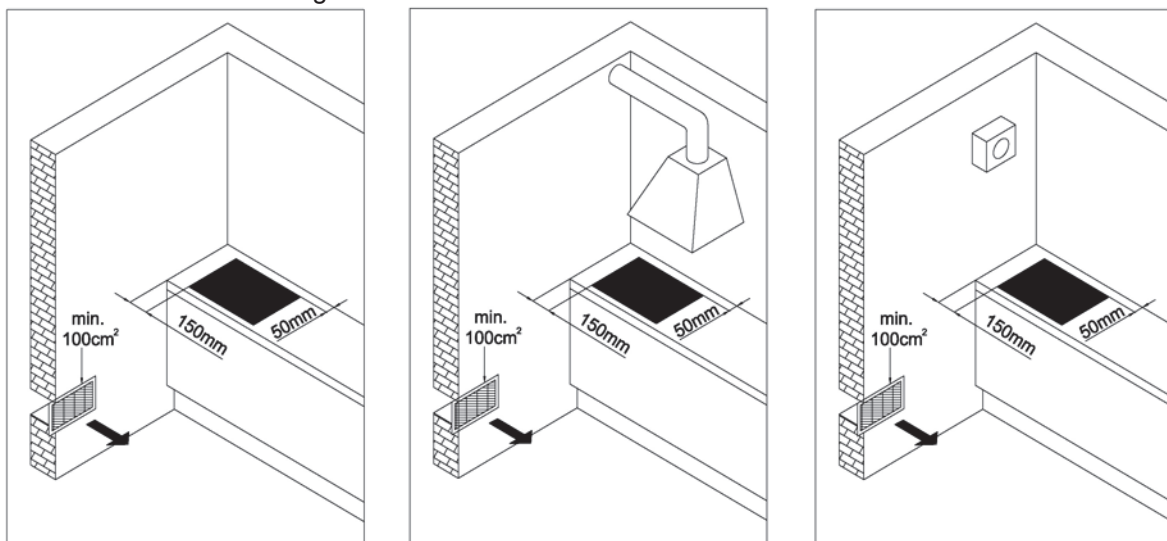
Zum Anschluss können folgende Anschlusskabel verwendet werden:

- gummiisolierte Anschlusskabel vom Typ H05RR-F mit gelb-grünem Schutzleiter,
- gummiisolierte Anschlusskabel vom Typ H07RN-F mit gelb-grünem Schutzleiter.



#### ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS GASVERSORGUNGSNETZ

- Dieses Gerät ist gemäß den gültigen Vorschriften anzuschließen und darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Bevor Sie das Gerät anschließen und in Betrieb nehmen, sollten Sie zuerst die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.
  - Vergewissern Sie sich vor Aufstellung und Anschluss des Geräts, dass die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen Ihrer Kochmulde übereinstimmen. Die Kategorien mit den entsprechenden Gasarten finden Sie in der Tabelle 1.
  - Die Einstellung dieses Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.
  - Dieses Gerät ist zum Anschluss an einen Rauchfang (z.B. Schornstein) nicht geeignet.
- Das Gerät muss gemäß den gültigen Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk gilt der ausreichenden Ent- und Belüftung.



#### Anschluss

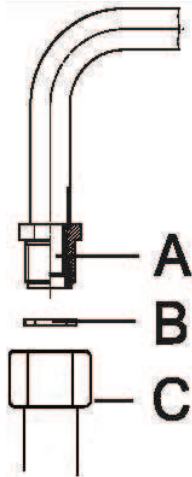
- Schließen Sie das Gerät an das Gasversorgungsnetz gemäß den gültigen Vorschriften des lokalen Gasversorgungsunternehmens an.
- Die Kochmulde ist an der Unterseite mit einem Gasanschluss mit einem Gewinde

ISO7-1 R1/2 ausgerüstet.

• Dem Gerät sind auch ein Adapter für Flüssiggas und eine nichtmetallische Dichtung beigelegt.



- Beim Anschließen müssen Sie das Winkelstück R 1/2 festhalten, damit es sich nicht verdreht.
  - Zum Abdichten der Anschlüsse sind nichtmetallische attestierte Dichtungen und attestierte Dichtungsmittel zu verwenden.
  - Die Dichtungen sind nur zum einmaligen Abdichten zu verwenden. Die nichtmetallische Dichtung darf sich in der Dicke bis maximal 25% deformieren.
  - Das Gerät darf nur mit einem attestierten Gasschlauch an das Gasversorgungsnetz angeschlossen werden
  - Der Schlauch muss frei beweglich sein.
- Der Gasschlauch darf mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente nicht in Berührung kommen (z.B. Ablagefach), ebenso darf er den Boden der Kochmulde nicht berühren.
- Wenn in das Küchenelement unter der Kochmulde ein elektrischer Backofen eingebaut ist, muss dieser mit einem Kühlventilator ausgerüstet sein.



Nach dem Anschluss der Gaskochmulde muss die Dichtheit der Verbindungen überprüft werden.

Anschluss-Stück für den Anschluss an das Gasversorgungsnetz

A ISO7-1 R1/2 Anschluss-Stück

B Nichtmetallische Dichtung der Dicke 2 mm

C Adapter für Flüssiggas (vom Modell abhängig)

Verwenden Sie nur Gasschläuche, die den vorgeschriebenen Normen entsprechen. Die Länge des angeschlossenen Gasschlauchs darf nach der Installation 2000 mm nicht überschreiten. Um die Installation einfach durchzuführen und Gasaustritt zu verhindern, befestigen Sie das Anschluss-Stück zuerst an die Kochmulde und danach an das Gasversorgungsrohr. Wenn Sie die Reihenfolge umdrehen, kann dies die Dichtheit der Verbindung zwischen dem Gasversorgungsrohr und der Kochmulde beeinträchtigen.

Wichtig: überprüfen Sie nach Abschluss der Installation mit einer Seifenlösung, ob alle Anschluss-Stücke gut dichten. Verwenden Sie dazu niemals eine offene Flamme. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Gasschlauch nicht in Berührung mit einem beweglichen Teil der Kochmulde kommt (z.B. Schublade) und dass er nicht in einer solchen Position installiert ist, in der er beschädigt werden kann.

Überprüfen Sie nach dem Anschluss unbedingt die ordnungsgemäße Funktion der Brenner.

Jeder Brenner muss regelmäßig und mit gut sichtbarer blau-grüner Flamme brennen. Falls die Flamme instabil ist, erhöhen Sie die minimale Durchflussmenge.

#### Umstellung der Brenner auf eine andere Gasart



- Zur Umstellung der Brenner auf eine andere Gasart muss die Kochmulde nicht aus der Arbeitsplatte herausgenommen werden.
- Bevor Sie die Gaskochmulde auf eine andere Gasart umstellen, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz und schließen Sie das Ventil der Gaszufuhr.
- Tauschen Sie die eingebauten Düsen durch die entsprechenden Düsen (siehe Düsentabelle unten) für die neue Gasart aus.
- Nach dem Austausch das alte Typenschild entfernen und das aktuelle Typenschild mit den Daten über die neuen Düsen anbringen.

## Einstellelemente

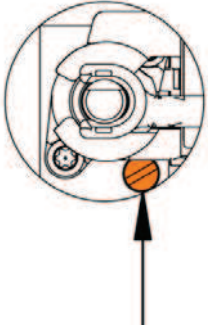
Damit alle Einstellelemente frei zugänglich sind:

- Nehmen Sie den Topfräger und die Brennerdeckel samt Brennerkelchen ab.
- Bei Doppelbrennern sind die Einstellelemente hinter dem Schutzschild der Hauptdüse zugänglich.
- Nehmen Sie die Bedienungsknebel samt Dichtungen ab.

Gasventil

Reglerventil für die minimale Wärmebelastung

## Einstellung des minimalen Durchflusses



Hinweise für Stadtgas (G110, G120, G150.1) und Methangas (G20, G25)

1. Kochbrenner anzünden und auf minimale Leistung stellen.
2. Bedienungsknebel entfernen und die Einstellschraube neben dem Knebelstift drehen:
  - gegen den Uhrzeigersinn, um den Durchfluss zu vergrößern
  - im Uhrzeigersinn, bis Sie eine minimale Flamme erhalten.
3. Bedienungsknebel wieder einbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen (beim schnellen Verdrehen des Knebels von der Position Maximum zur Position Minimum darf die Flamme nicht ausgehen).
4. Wiederholen Sie den Vorgang bei allen Brennern.

Hinweise für Flüssiggas (LPG: G30, G31)

Im Uhrzeigersinn die Schraube neben dem Knebelstift bis zum Anschlag festziehen.

Hinweis: diese Arbeiten dürfen nur von einem qualifizierten, vom Gasversorgungsunternehmen autorisierten Techniker oder einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden!

## TECHNISCHE DATEN (TABELLE 1)

	450540	450532	450539	450449
<b>Verpackungsmaße (mm)</b>	288	750	585	750
<b>Betriebsspannung</b>	<b>220-240 V~, 50/60 Hz</b>			
<b>Brenner</b>	A: Hilfsbrenner (1,0 kW) SR: Normalbrenner (1,75 kW) R: Starkbrenner (3,0 kW) MW: Mini-Wok Brenner (3,3 kW) TC: Dreikranzbrenner (3,8 kW)			
<b>Vorne links</b>	A	TC	MW	A
<b>Hinten links</b>	R	-	SR	SR
<b>Vorne Mitte</b>	-	A	-	TC
<b>Hinten Mitte</b>	-	SR	-	-
<b>Vorne rechts</b>	-	SR	A	SR
<b>Hinten rechts</b>	-	R	SR	R
<b>Kategorie Gasverbrauch</b>	<b>DE</b>	<b>II2ELL3B/P</b>	<b>G20=20mbar ; G30=50mbar ; G25=20mbar</b>	
<b>Gesamtleistung (W)</b>	4000	11300	7800	11300

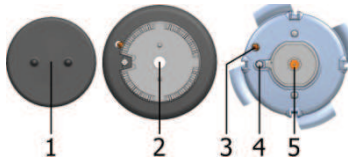
## DÜSENTABELLE

Brenner		A	SR	R	MW	TC
<b>Nennwärmeleistung (kW)</b>		1.00	1.75	3.00	3.30	3.80
<b>Ø INJECTOR (mm)</b>						
G25	20 mbar	0,77 – F1	1,00 - Y	1,26 - Y	1,45 – F3	1,52 – F3
G20	20 mbar	0.72 - X	0.97 - Z	1.28 - H3	1.28 - T	1.35 – K
G30	50 mbar	0.43	0.58 - M	0.80 - H6	0.80 - H6	0.77 - F4
<b>Ø BY-PASS (mm)</b>						
G25	20 mbar	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
G20	20 mbar	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
G30	50 mbar	0.27	0.34	0.42	0.55	0.62



## Wichtige Hinweise

- Die Brenner sind mit thermoelektrischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Falls die Flamme erlischt (z.B. wenn Flüssigkeit überkocht oder Zugluft im Raum herrscht):
  - wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen, dadurch wird das Ausströmen von Gas in den Raum verhindert.



- Stellen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch. Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen am Brennerkelch immer frei sind.

- 1 Deckel des Brennerkelches
- 2 Brennerkelch mit Deckelträger
- 3 Thermoelektrische Sicherheitsvorrichtung
- 4 Zündelektrode
- 5 Düse

## Kochgeschirr

- Das richtige Kochgeschirr gewährleistet eine optimale Kochzeit und einen niedrigen Gasverbrauch. Am wichtigsten ist der Durchmesser des Kochtopfes.
- Flammzungen, die über den Kochtopfrand eines zu kleinen Kochtopfes brennen, können den Kochtopf beschädigen. Auch der Gasverbrauch ist höher.
- Das Gas benötigt zum Brennen Luft. Ist der Kochtopf zu groß, bekommt der Brenner zu wenig Luft; das Ergebnis ist ein schlechterer Nutzeffekt der Verbrennung.



Brennertyp	Durchmesser des Topfes
Hilfsbrenner (1,0 kW)	120 - 180 mm
Normalbrenner (1,75 kW)	180 - 220 mm
Starkbrenner (3,0 kW)	220 - 260 mm
Mini-Wok Brenner (3,3 kW)	220 - 300 mm
Dreikranzbrenner (3,8 kW)	220 - 300 mm

## Wichtige Hinweise zur Glaskeramikplatte

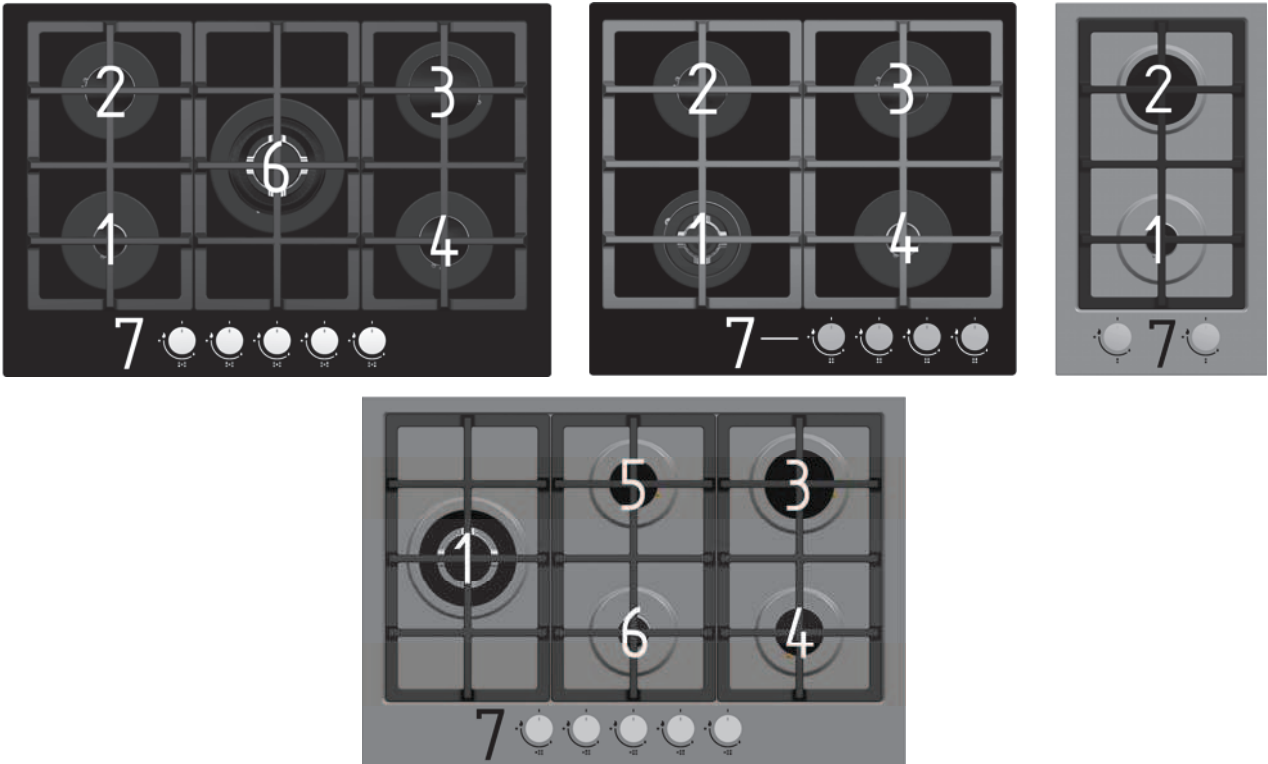
- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzone relativ kühl bleibt.
- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist schlagfest. Sie können den Kochtopf auch grob auf die Glaskeramikoberfläche aufstellen, ohne sie zu beschädigen.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.
- Die Zubereitung von Speisen in dünnen Aluminium- oder Kunststoffbehältern auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochzone stellen.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden.

Falls ein scharfkantiger Gegenstand auf die Glaskeramikoberfläche fällt, kann es zu einem Bruch der Glaskeramikplatte kommen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung zum Kochfeld unterbrechen.

- Falls auf die Glaskeramikplatte Zucker verschüttet oder eine stark gesüßte Speise vergossen wird, müssen Sie das Glaskeramikkochfeld sofort sauber wischen.

## BEDIENUNG UND PFLEGE

### BESCHREIBUNG DES GERÄTS



1. Gas-Kochzone vorne links
2. Gas-Kochzone hinten links
3. Gas-Kochzone hinten rechts
4. Gas-Kochzone vorne rechts
5. Gas-Kochzone hinten Mitte
6. Gas-Kochzone vorne Mitte
7. Bedienfeld

### Bedienelemente der Gas-Kochzonen



-  Gasventil geschlossen
-  Zündelektrode
-  Maximale Leistung
-  Minimale Leistung

### Anzünden und Betrieb der Kochbrenner

#### Bedienung der Kochbrenner

Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Jede andere Verwendung wird als nicht zweckgemäße Verwendung betrachtet und kann gefährlich sein. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missachtung der Hinweise aus dieser Gebrauchsanleitung entstehen.

#### Gebrauch der Kochbrenner

- Falls die Brenner mehrere Tage nicht verwendet wurden, warten Sie ein paar Sekunden, bevor Sie das Gas anzünden, damit eventuell angesammelte Luft aus der Leitung entweicht.
- Da die Kochbrenner mit einer automatischen Zündung ausgestattet sind, müssen Sie nur den Bedienungsknebel drücken und bis zum kleinen Stern drehen, damit das Gas gezündet wird. Das Gerät verwendet einen Zündfunkengenerator.

- Falls das Gas nicht innerhalb von fünf Sekunden gezündet wird, drehen Sie den Knebel wieder auf die Position 0 und wiederholen Sie den Vorgang. Falls die Taktfunkenzündung aufgrund eines Stromausfalls oder wegen feuchter Zündkerzen nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem Streichholz oder einem Gasanzünder anzünden.
- Bei Modellen mit Sicherheitsbrennern (die den Gasfluss unterbrechen, falls die Flamme versehentlich ausgehen sollte) werden die Brenner wie oben beschrieben gezündet, Sie müssen jedoch den Knebel 5 bis 6 Sekunden lang gedrückt gehalten, nachdem das Gas angezündet wurde. Nach dieser Zeit, in der die Sicherheitsvorrichtung anspricht, brennt die Flamme stabil.
- Sie können die Flamme des Kochbrenners zwischen den Positionen Maximum und Minimum einstellen. Einstellungen zwischen 0 und Großflamme sind nicht empfehlenswert, da die Flamme in diesem Intervall nicht stabil brennt und ausgehen kann.

**HINWEIS:** Nachdem Sie das Kochfeld gereinigt haben, überprüfen Sie, ob die Brenner richtig montiert sind und die Zündelektroden nicht behindert werden.

Um die besten Ergebnisse zu erhalten, verwenden Sie Töpfe mit ebenen Böden und mit einem für den Brenner geeigneten Durchmesser.

Für Töpfe und Pfannen mit kleineren Durchmessern (Kaffee-, Teetöpfe, usw.), sollten Sie die Leistung des Brenners so verringern, dass die Flamme an den Durchmesser des Topfbodens angepasst ist. Verwenden Sie keine Töpfe mit konkaven oder konvexen Böden.

**HINWEIS:** Falls die Brennerflamme versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienungsknebel auf die Position 0 und lassen Sie den Kochbrenner mindestens eine Minute lang ausgeschaltet, bevor Sie ihn wieder einschalten.

- Um die Flamme zu löschen und die Gasversorgung zu schließen, drehen Sie den Bedienungsknebel auf die Position 'OFF' (0).

**VORSICHT:** Beim Gebrauch der Gaskochmulde werden im Raum zusätzliche Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte freigesetzt. Sorgen Sie dafür, dass der Raum gut belüftet wird, wenn das Gerät in Betrieb ist: öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder installieren Sie eine Dunstabzugshaube.

Bei intensivem und lang andauerndem Gebrauch des Geräts müssen Sie für zusätzliche Belüftung sorgen, indem Sie ein Fenster öffnen oder die Dunstabzugshaube einschalten.

**VORSICHT:** Zugängliche Teile können beim Betrieb des Geräts heiß werden. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.

**VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf auf keinen Fall zum Beheizen von Räumen verwendet werden.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf-Reinigungsgeräte. Der Dampf könnte die elektrischen Komponenten erreichen und einen Kurzschluss verursachen.

- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt werden, am besten nach jedem Gebrauch, nachdem es abgekühlt ist.
- Um Wasserflecken und Kalkablagerungen zu vermeiden, verwenden Sie ein weiches Tuch, um die mit Wasser gereinigten Oberflächen trocken zu wischen.
- Übergekochte Speisen können zu Verfärbungen der Brennerteile und der Edelstahlteile führen. Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.

Um Schäden an den Außenflächen des Geräts zu vermeiden, sollten Sie Folgendes nicht verwenden:

- Reinigungsmittel mit Soda, Laugen, Ammoniak, Säuren oder Chloriden
- Reinigungsmittel mit kalklösenden Substanzen
- Flecken- und Rostentferner
- scheuernde Reinigungsmittel wie z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinenreiniger
- Grill- und Backofenreiniger
- Glasreiniger
- harte, scheuernde Bürsten oder Schwämme, z.B. Topfbürsten oder Schwämme, die zuvor mit Scheuermittel verwendet wurden
- spitze Gegenstände (diese können die Dichtung zwischen dem Rahmen und dem Kochfeld beschädigen).

### Edelstahlflächen

Saubere Edelstahloberflächen mit einem Mikrofaser Tuch oder einer Lösung aus warmem Wasser und ein wenig Spülmittel mit einem weichen Schwamm reinigen. Hartnäckige und angetrocknete Verschmutzungen sollten sie zuerst einweichen. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen.

Bei Bedarf können Sie den Rahmen der Kochmulde mit einem Edelstahlreiniger reinigen. Reinigen Sie die Oberfläche mit gleichmäßigem Druck in Richtung der Körnung.

Nach dem Reinigen können Sie ein Pflegemittel für Edelstahl verwenden, damit Ihr Gerät gut aussieht und nicht zu schnell verschmutzt.

Das Mittel sparsam mit einem weichen Tuch auftragen (beachten Sie die Hinweise auf der Packung).

### Signaturen

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann beschädigt werden, wenn Schmutz (z.B. Speisen oder Flüssigkeiten, die Salz, Olivenöl usw. enthalten) nicht sofort beseitigt wird.

Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.

Verwenden Sie keine Spezialreiniger für Edelstahl zum Reinigen der Signaturen. Diese können abgetragen werden.

### Topfträger und Bedienungsknebel

Reinigen Sie den Topfträger nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie den Topfträger. Reinigen Sie Topfträger und Bedienungsknebel mit einer Lösung aus warmem Wasser und ein wenig Spülmittel mit einem weichen Schwamm. Hartnäckige und angetrocknete Verschmutzungen sollten sie zuerst einweichen.

Wischen Sie nach dem Reinigen die Oberflächen mit einem sauberen Tuch trocken.

### Brenner

Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Demontieren Sie den Brenner und reinigen Sie alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einem weichen Schwamm.

Wischen Sie Brennerteile, die sich nicht entfernen lassen, mit einem feuchten Tuch sauber.

Die Zündelektrode und die thermoelektrische Sicherheitsvorrichtung sorgfältig mit einem gut ausgewringenen Lappen abwischen.

Lassen Sie die Zündelektrode nicht nass werden. Eine nasse Zündelektrode kann keine Funken abgeben.

Wischen Sie nach dem Reinigen die Oberflächen mit einem sauberen Tuch trocken. Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen am Brennerkelch immer frei und trocken sind. Die Oberfläche des Brennerdeckels wird mit der Zeit matt. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Kochbrenners.

## Glaskeramikoberfläche



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, nachdem diese abgekühlt ist; im Gegenfall werden beim nächsten Gebrauch auch die kleinsten Verunreinigungen auf der heißen Oberfläche festbrennen.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden weg, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Die Glaskeramikoberfläche kann auch durch die Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt werden (Abb. 1 und 2).

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden.

Entfernen Sie leichte Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; Sie sollten jedoch den Rahmen des Kochfeldes nicht damit abwischen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch seinen Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel (Abb. 3).

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanleitung des Herstellers des Reinigungsmittels.

Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!

Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5); deswegen müssen Sie Zucker und Süßspeisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik-Oberfläche entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4). Eventuelle Farbänderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens sind sie die Folge von festgebrannten Speiseresten bzw. können sie durch Kochtopfböden verursacht worden sein (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig vollständig zu entfernen ist.

Hinweis: Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung solcher Erscheinungen ist nicht Gegenstand der Garantie.

## BESONDERE HINWEISE UND FEHLERMELDUNGEN

### Wichtig

- Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromversorgungsnetz getrennt werden.
- Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie Reparaturarbeiten einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.
- Überprüfen Sie bei geringeren Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Der Besuch des Kundendienst-Technikers während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, falls das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktionieren sollte. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanleitung bei. Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

Was bedeutet ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die Flamme ungleichmäßig oder instabil ist?	Die Flamme ist wegen falscher Gaseinstellung ungleichmäßig.	Lassen Sie die Gaseinstellung von einem Fachmann überprüfen!
..... wenn sich die Flamme plötzlich verändert?	Falsch aufgelegte Brennerteile	Legen Sie die Brennerteile richtig auf.
..... wenn zum Anzünden der Brenner der Knopf der elektrischen Zündvorrichtung länger gedrückt werden muss?	Falsch aufgelegte Brennerteile	Legen Sie die Brennerteile richtig auf.
..... wenn die Flamme nach dem Anzünden erlischt?	Zu kurz oder zu leicht gedrückter Knopf des Gasanzünders	Druckknopf etwas länger gedrückt halten. Druckknopf vor dem Loslassen kräftig drücken.
..... wenn der Topfträger im Bereich der Brenner verfärbt ist?	Normale Erscheinung wegen der hohen Temperaturen	Topfträger mit einem Metallpflegemittel reinigen.
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist?	Die Sicherung hat angesprochen	Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten und tauschen Sie sie nach Bedarf aus.
... wenn die elektrische Taktfunkenzündung nicht mehr funktioniert?	Zwischen Zündelektrode und Brenner befinden sich Speise- oder Reinigungsmittelreste.	Den Spalt zwischen Zündelektrode und Brenner vorsichtig reinigen.
..... wenn die Brennerdeckel unansehnlich geworden sind?	Normale Verschmutzung	Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel reinigen.

Falls Sie die Störung trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

Der Hersteller bemüht sich um kontinuierliche Verbesserungen. Aus diesem Grund können Text und Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung ohne Vorankündigung geändert werden.









