



Bedienungsanleitung

Einbaukochfelder

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben.

Bitte lesen Sie aufmerksam alle Anweisungen und Warnhinweise in dieser Anleitung. Diese Anleitung enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Wartung sowie erforderliche Warnhinweise zum Geräteeinsatz.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren, leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie künftig darin nachschlagen können.

Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Umwelt- oder Sachschäden aufgrund einer fehlerhaften Benutzung des Gerätes in Folge von Übersetzungs- oder Druckfehlern in dieser Bedienungsanleitung.

Inhalt

Inhalt	3
Sicherheitshinweise	1
Allgemeine Sicherheitswarnungen	3
Sicherheit im Umgang mit Gas	5
Technische Eigenschaften des Kochfeldes.....	7
Modelle	11
Kochfeld benutzen	12
Warmhalteplatte verwenden	18
Geräteinstallation	22
Installationsinformationen am Gerät	23
Elektrischer Anschluss	28
Gasanschluss	28
Gasart des Kochfeldes anpassen	30
Technische Informationen zu Gasbrennern	32
Energieeffizienz des Kochfeldes	33
Reinigung und Wartung	33

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist für den privaten Hausgebrauch vorgesehen. Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Verluste oder Schäden aufgrund einer falschen oder fehlerhaften Installation.

Obwohl dieses Produkt auf einfache Bedienbarkeit ausgelegt ist, sollten Sie die Anleitung sorgfältig lesen. Dadurch erzielen Sie optimale Leistung mit Ihrem Gerät und schützen sich und Ihr Umfeld vor möglichen Gefahren.

Bitte beachten Sie die folgenden Warnhinweise zur Minimierung von Gefahren, die beim Geräteeinsatz entstehen könnten, wie z. B. Stromschläge oder Sach- oder Personenschäden.

- Das Gerät ist auf 220 bis 240 Volt eingestellt.
- **Warnung:** Das Gerät und
- seine zugänglichen Teile können im Betrieb heiß werden.
- Achten Sie ganz besonders darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Falls keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet ist, sollten Kinder unter 8 Jahren vom Gerät ferngehalten werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern keine Beaufsichtigung gewährleistet ist.

- **Warnung:** Beim Garen mit Pflanzenöl oder Fett ist besondere Vorsicht geboten, da in diesem Fall erhöhte Brandgefahr besteht.
- Versuchen Sie **nicht**, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät komplett ab und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **Warnung:** Brandgefahr: Legen Sie nichts auf dem Kochfeld ab.
- Im Betrieb können sich zugängliche Teile stark erhitzen.
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld niemals mit Dampfreinigern.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernsteuerung vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigt ist, bspw. unter Alkohol- oder Drogeneinfluss.
- Da Ihr Gerät über einen geerdeten Stecker verfügt, muss auch die Steckdose geerdet sein.
- Achten Sie ganz besonders darauf, dass das Netzkabel Ihres Gerätes keine heißen Flächen berührt.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch mit der TSE-Marke versehen ist und nicht durch heiße Zonen verlegt ist; prüfen Sie ihn mit Seifenwasser auf mögliche Gaslecks.
- Befestigen Sie den Gasschlauch nach Anschluss am Schlauchkopf mit einer Schelle. Prüfen Sie die Schlauchverbindung mit Seifenwasser auf Gaslecks.
- Achten Sie darauf, dass Propangas-Kochfelder einen TSE-Stempel und einen Ausgangsdruck von 30 mbar haben müssen.

- Der Erdgasdruck beträgt 20 mbar. Bitte wenden Sie sich zur Umstellung von Erd- auf Propangas an den autorisierten Kundendienst.
- **Hinweis: Der Einsatz von Gasgeräten kann am Aufstellungsort Hitze und Dampfbildung verursachen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche gut belüftet ist. Halten Sie natürliche Lüftungsauslässe geöffnet oder verwenden Sie mechanische Belüftungsvorrichtungen (Abzugshauben, Absaugvorrichtungen).**

Hinweis: Die Flammeneinstellung der Brenner kann zwischen Maximal- und Minimalwert angepasst werden.

Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Achten Sie darauf, alle Verpackungsmaterialien vor Benutzung des Gerätes zu entfernen.
- Vergewissern Sie sich beim Auspacken des Kochfeldes, dass Kochfeld und/oder Kabel vollständig und unbeschädigt sind; die Unterseite des Gerätes darf keinen Stößen ausgesetzt gewesen sein. Wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler.
- Dieses Gerät wurde für den privaten Hausgebrauch hergestellt, es eignet sich nicht für den kommerziellen oder industriellen Einsatz. Ein zweckentfremdeter Einsatz (z. B. als Raumheizung) ist gefährlich und unangemessen.
- Achten Sie darauf, dass Gasschlauch und Netzkabel keine sich erheizenden Teile des Gerätes berühren.
- Halten Sie brennbare, explosive und entzündliche Materialien vom Gerät fern.
- Ändern Sie niemals den Aufstellungsort des Gerätes, während es in Betrieb und/oder heiß ist.
- Schließen Sie bei Nichtbenutzung das Versorgungsventil, nachdem Sie alle Schalter in die Aus-Position gebracht haben.

- Lassen Sie das Kochfeld nicht ohne regelmäßige Beaufsichtigung in Betrieb.
- Ziehen Sie vor Transport, Reinigung oder Wartung des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie nicht, den Netzstecker am Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen. Greifen Sie immer am Stecker selbst.
- Berühren oder bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder gar nassen Händen oder Füßen.
- Bei Glaskeramikkochfeldern: Falls die Glaskeramik Ihres Kochfeldes Risse und/oder Bruchstellen aufweist, müssen Sie das Gerät vom Netz nehmen.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das übermäßige Hitze auf die Glaskeramik überträgt.
- Stellen Sie das Kochgeschirr genau in die Mitte des Brenners.
- Legen Sie keine scharfkantigen Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Bewegen Sie Kochgeschirr vorsichtig über das Kochfeld; achten Sie darauf, es nicht fallen zu lassen.
- Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen. Die am Gerät oder in anderen mit dem Gerät gelieferten gedruckten Dokumenten angegebenen Werte wurden gemäß geltenden Standards im Labor ermittelt. Diese Werte können sich je nach Nutzungs- und Umgebungsbedingungen des Gerätes ändern.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter oder Gläser. Der dadurch im Behälter entstehende Druck könnte zu einer Explosion führen.
- Da sich der Rand des Gerätes erhitzt, dürfen Sie keine explosiven oder brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes ablegen.
- Stellen Sie im Betrieb kein leeres Kochgeschirr und keine leeren Behälter auf das Kochfeld. Andernfalls könnte die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.
- Stellen Sie sicherheitshalber keine Kunststoff- oder Aluminiumbehälter auf das Gerät.

Sicherheit von Kindern

- Freiliegende Teile des Gerätes können während und nach dem Betrieb sehr heiß sein; halten Sie Kinder fern.
- Legen Sie Gegenstände nicht in Reichweite von Kindern auf das Kochfeld.
- Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial an einem Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf oder führen Sie es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften dem Recycling zu.

Sicherheit im Umgang mit Gas

- Jegliche Arbeiten an Gasvorrichtungen und -systemen müssen von sachkundigen, autorisierten Personen ausgeführt werden.
- Gasherde verursachen in der Betriebsumgebung Hitze und Dampfbildung.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche gut belüftet ist. Halten Sie natürliche Belüftungskanäle geöffnet oder verwenden Sie Belüftungsvorrichtungen (Abzugshauben).
- Lassen Sie die erforderlichen Wartungsarbeiten an Gasgeräten von sachkundigen, autorisierten Personen ausführen.
- Reinigen Sie die Gasbrenner regelmäßig.
- Informieren Sie sich für Notfälle über die Telefonnummern der örtlichen Gasversorger.

Maßnahmen bei Gasgeruch

- Kein offenes Feuer verwenden. Nicht rauchen. Keine Schalter an elektrischen Geräten betätigen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen.
- Alle Ventile an Gasgeräten und Gaszählern schließen.
- Türen und Fenster öffnen.
- Das Haus verlassen, falls der Gasgeruch nicht nachlässt.
- Nachbarn warnen.
- Die Feuerwehr rufen. Telefon außerhalb des Hauses benutzen.
- Haus erst wieder betreten, nachdem Entwarnung gegeben wurde.

Informationen zum Transport

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produktes auf.
- Transportieren Sie das Produkt in seiner Originalverpackung und halten Sie die Markierungen an der Verpackung ein.
- Falls die Originalverpackung nicht verfügbar ist:
 - ✓ Vorsicht vor Erschütterungen, die auf die Außenflächen des Produktes wirken könnten.
 - ✓ Halten Sie das Produkt beim Transport parallel zum Boden (die Oberseite ist nach oben gerichtet); stellen Sie es parallel zum Boden ab.
 - ✓ Transportieren Sie die Kochgeschirrhalter so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren.

Verpackung

Sämtliches Verpackungsmaterial ist recyclingfähig. Führen Sie Verpackungsmaterial zum Schutz der Umwelt dem Recycling zu.



Altgeräte entsorgen

Altgeräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Einige Teile können wiederverwertet werden. Zudem enthalten Geräte möglicherweise umweltschädliche Materialien, die an Sammelstellen übergeben werden müssen. Daher sollten Sie Ihr Gerät an eine geeignete Sammelstelle übergeben; informieren Sie sich beim Hersteller/Händler in Ihrer Stadt und achten Sie darauf, dass die elektronischen Teile dem Recycling zugeführt werden.

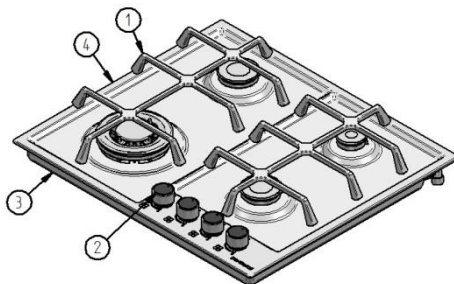
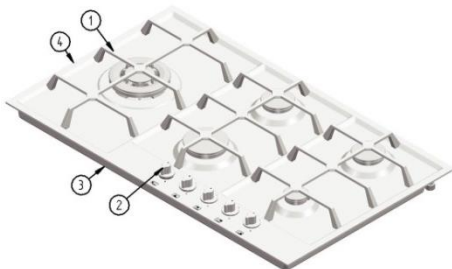
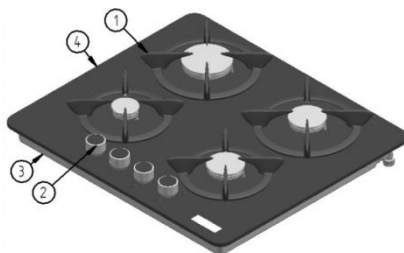
Es ist wichtig, die Bedienungsanleitung aufzubewahren, falls das Gerät den Besitzer wechselt.

Durch eine sachgemäße Entsorgung des Gerätes werden negative Auswirkungen auf Menschen und Umwelt verhindert. Andernfalls drohen Gefahren durch falsche Entsorgungsverfahren.



Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an eine Sammelstelle für elektronische Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung des Produktes sollte in Übereinstimmung mit der örtlichen Gesetzgebung erfolgen. Sie können detaillierte Informationen zur Entsorgung, Wiederverwertung und zum Recycling des Produktes an entsprechender Stelle einholen.



Technische Eigenschaften des Kochfeldes



1. Kochgeschirrhalter
2. Schalter
3. Kochfeldbodenplatte
4. Obere Platte

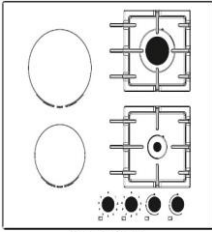
MODELLE	PAN-DURCHMESSER	
PG-604EL	Ø cm	Power: watt
	14.0	1200
	17.5	1800
Totale Kraft		3000

	Modelle				
	PG604-EL	Domino-GL Domino-SL	PG-503L	PS-905L	PG-905L
Anzahl Brenner	2 Gasbrenner	2 Gasbrenner	3 Gasbrenner	4 Gasbrenner 1 Dreifachbrenner	4 Gasbrenner 1 Dreifachbrenner
Zusatzbrenner (1 kW)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)
Semischnellbrenner (1,75 kW)	-	-	1 Einheit(en)	2 Einheit(en)	2 Einheit(en)
Schnellbrenner (3 kW)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)
Dreifachbrenner (3,3 kW)	-	-	-	-	-
Dreifachbrenner (2,5 kW)	-	-	-	-	-
Dreifachbrenner (3,8 kW)	-	-	-	-1 Einheit(en)	-
Dreifachbrenner (4 kW)					1 Einheit(en)
Warmhaltebrenner	-	-	-	-	-
Ceranbrenner 1200 W	1 Einheit(en)	-	-	-	-
Ceranbrenner 1800 W	1 Einheit(en)	-	-	-	-
Gesamtleistung	7 kW	4 kW	5.75 kW	11.3 kW	11.5 kW
Gasverbrauch G20/20 mbar	381 l/h	381 l/h	548 l/h	1077 l/h	1096 l/h
Gasverbrauch G30/50 mbar	291 g/h	291 g/h	418 g/h	822 g/h	836 g/h
Gaskategorie	II 2E3B/P	II 2E3B/P	II 2E3B/P	II 2E3B/P	II 2E3B/P
Installationsklasse	3	3	3	3	3
Stromversorgung	220 – 240 V AC Wechselspannung 50 – 60 Hz	220-240 V AC Wechselspannung 50-60 Hz	220 – 240 V AC Wechselspannung 50 – 60 Hz	220 – 240 V AC Wechselspannung 50 – 60 Hz	220 – 240 V AC Wechselspannung 50 – 60 Hz
Sichere Gasabschaltung	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*
Versorgungskabel	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Automatische Zündung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Produktabmessungen	PG604-EL 590x520mm	Domino-GL 320x520mm Domino-SL M 305x510mm	PG-503L 590x520mm	PS-905L 860x510mm	PG-905L 860x520mm

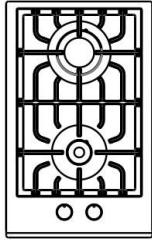
* In allen in der Türkei gelieferten Modellen ist ein Flammenausfallschutz verfügbar.

	Modelle			
	Domino-GL DOMINO-SL	PS-604L	PG-604L	PS-604 EL
Anzahl Brenner	2 Gasbrenner	4 Gasbrenner	4 Gasbrenner	2 Gasbrenner 2Vitroseramic
Zusatzbrenner (1 kW)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)	1 Einheit(en)
Semischnellbrenner (1,75 kW)	-	2 Einheit(en)	2 Einheit(en)	-
Schnellbrenner (3 kW)	1 Einheit(en)	-	-	1 Einheit(en)
Dreifachbrenner (3,3 kW)	-	1 Einheit(en)	-	-
Dreifachbrenner (2,5 kW)	-	-	1 Einheit(en)	-
Dreifachbrenner (3,8 kW)	-	-	-	-
Dreifachbrenner (4 kW)	-	-	-	-
Warmhaltebrenner	-	-	-	-
Ceranbrenner 1200 W	-	-	-	2 Einheit(en)
Ceranbrenner 1800 W	-	-	-	-
Gesamtleistung	4 kW	8.3 kW	7 kW	6.4 kW
Gasverbrauch G20/20 mbar	381 l/h	791 l/h	667 l/h	381 l/h
Gasverbrauch G30/50 mbar	291 g/h	604 g/h	509 g/h	291 g/h
Gaskategorie	II 2E3B/P	II 2E3B/P	II 2E3B/P	II 2E3B/P
Installationsklasse	3	3	3	3
Stromversorgung	220-240 V AC Wechselspannung g 50-60 Hz	220 – 240 V AC Wechselspannung g 50 – 60 Hz	220 – 240 V AC Wechselspannung 50 – 60 Hz	220 – 240 V AC Wechselspannung 50 – 60 Hz
Sichere Gasabschaltung	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*
Versorgungskabel	Ja	Ja	Ja	Ja
Automatische Zündung	Ja	Ja	Ja	Ja
Produktabmessungen	Domino-GL 320x520mm DOMINO_SL 305x510mm	PS-604L 580x510mm	PG-604L 590x520mm	PS-604 EL 580x510mm

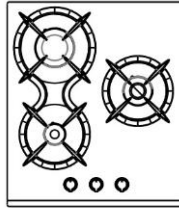
Modelle



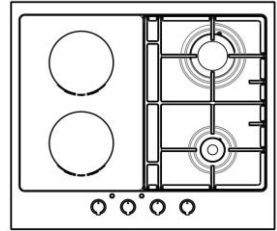
PG-604EL



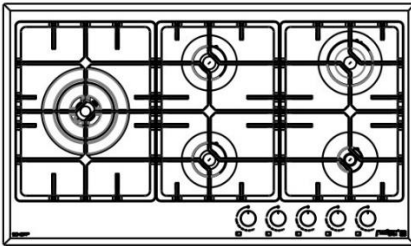
DOMINO-GL



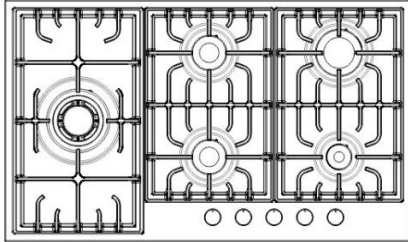
PG-503L



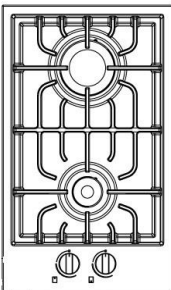
PS-604 EL



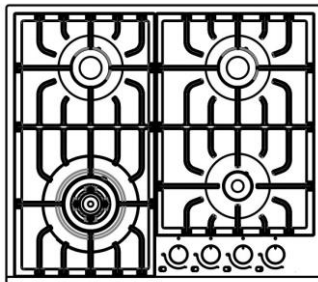
PG-905L



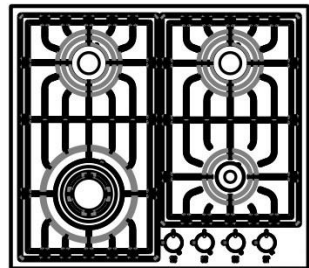
PS-905L



DOMINO-SL



PG-604L

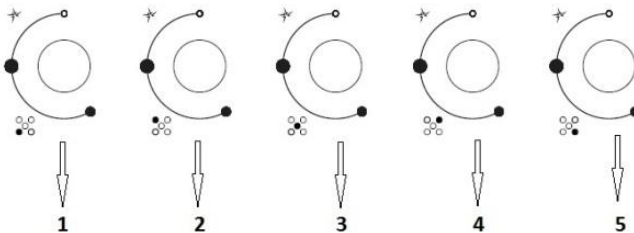


PS-604L

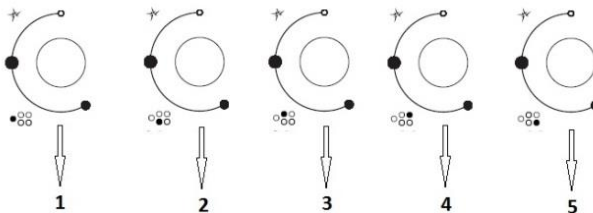
Kochfeld benutzen

Gasbrenner

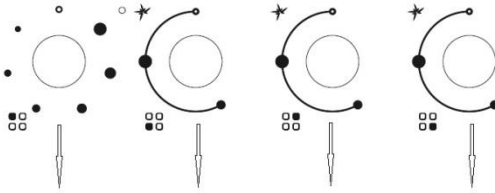
Die Brenner werden durch Drehen der Schalter mit Gas versorgt. Die je nach Modell unterschiedlichen Symbole befinden sich an den Schaltern oder am Bedienfeld. Die folgenden Einstellungen können in Übereinstimmung mit den abgebildeten Symbolen durchgeführt werden.



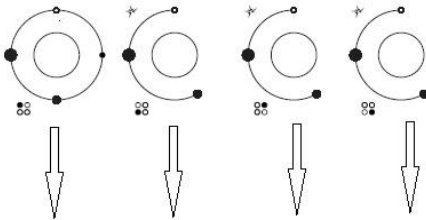
1. Schalter für Brenner unten links
2. Schalter für Brenner oben links
3. Schalter für Brenner in der Mitte
4. Schalter für Brenner oben rechts
5. Schalter für Brenner unten rechts



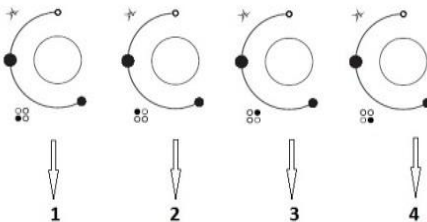
1. Schalter für Brenner links
2. Schalter für Brenner unten in der Mitte
3. Schalter für Brenner oben in der Mitte
4. Schalter für Brenner oben rechts
5. Schalter für Brenner unten rechts



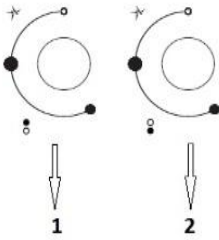
1. Schalter für Warmhalteplatte
2. Schalter für Brenner unten links
3. Schalter für Brenner oben rechts
4. Schalter für Brenner unten rechts



1. Schalter für Warmhalteplatte
2. Schalter für Brenner unten links
3. Schalter für Brenner oben rechts
4. Schalter für Brenner unten rechts



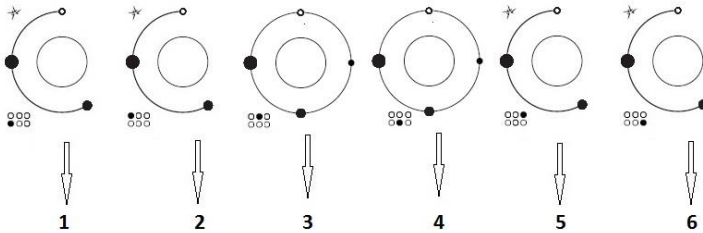
1. Schalter für Brenner unten links
2. Schalter für Brenner oben links
3. Schalter für Brenner oben rechts
4. Schalter für Brenner unten rechts



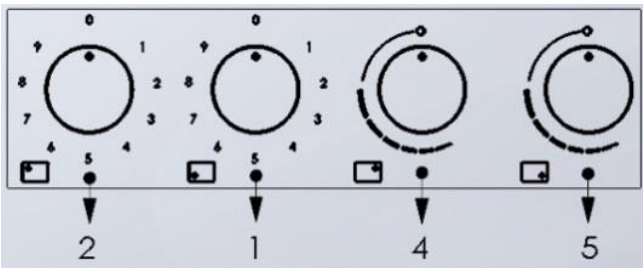
1. Schalter für Brenner oben
2. Schalter für Brenner unten



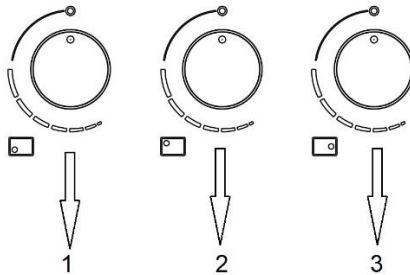
1. Schalter für Wok-



1. Schalter für Brenner unten links
2. Schalter für Brenner oben links
3. Schalter für Warmhalteplatte oben
4. Schalter für Warmhalteplatte unten
5. Schalter für Brenner oben rechts
6. Schalter für Brenner unten rechts



1. Schalter für Warmhalteplatte unten links
2. Schalter für Warmhalteplatte oben links
3. Schalter für Brenner oben rechts
4. Schalter für Brenner unten rechts



1. Schalter für Brenner unten links
2. Schalter für Brenner oben links
3. Schalter für Brenner in der Mitte

Brenner entzünden

Falls Ihr Kochfeld keinen integrierten Zünder hat oder der Strom ausfällt, können Sie eine Flamme über den Brenner halten, den Schalter drücken und gegen den Uhrzeigersinn in die gewünschte Position drehen. **Das Gas sollte zwischen Minimum und Maximum, nicht zwischen Maximum und Aus-Position eingestellt werden.** Drehen Sie den Schalter zum Abschalten des Brenners im Uhrzeigersinn bis zur Aus-Position.

Modelle mit Zünderschalter (automatische Zündung)

Drücken Sie den Schalter zum Entzünden eines Brenners nach unten und drehen Sie ihn in die Maximum-Position. Nach Entzünden wird die Flamme mit dem Schalter auf die gewünschte Intensität angepasst.

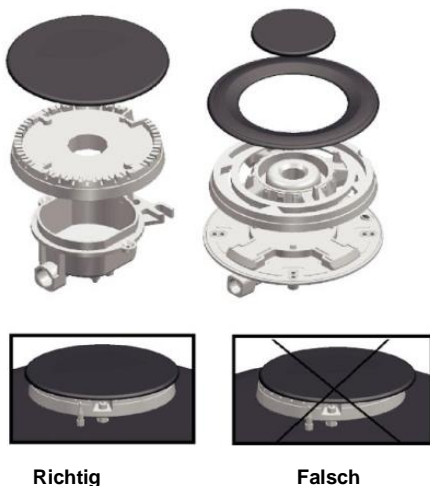


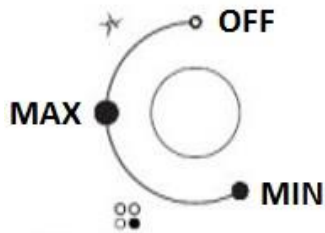
Abbildung 1.

- Damit das Kochfeld richtig arbeitet, müssen Halter und Brennerkomponenten richtig angebracht sein (Abbildung 1).
- Stellen Sie sicher, dass die Flamme Ihres Brenners blau ist und das Gerät geräuschlos arbeitet. Falls der Brenner gelb brennt oder das Gerät Geräusche macht, müssen Sie sicherstellen, dass alle Brenner richtig angebracht sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, falls die Flamme trotz richtig positionierter Brenner nicht blau ist.

Brenner bedienen und Leistung regulieren

Drehen Sie den Schalter bis zur Maximum-Position nach links. Wenn Sie den Schalter drücken, entzündet sich der Brenner. Lassen Sie den Schalter einige Sekunden nach Entzünden des Brenners los und stellen Sie den Schalter auf die gewünschte Flammenposition zwischen Maximum und Minimum ein. (Abbildung 2)

Abbildung 2



Falls die Flamme bei Loslassen des Schalters erlischt, sollten Sie die obigen Schritte wiederholen. Halten Sie den Schalter dieses Mal jedoch etwa 10 Sekunden gedrückt.

Warnung:

Verwenden Sie das Zündsystem nicht länger als 15 Sekunden. Falls sich der Brenner in dieser Zeit nicht entzündet oder die Flamme aus irgendeinem Grund erlischt, wiederholen Sie den Vorgang nach 1 Minute.

Brenner schließen

Drehen Sie den Schalter zum Schließen des Brenners nach rechts.

Flammenausfallschutz

Alle Brenner an Ihrem Kochfeld sind mit einem Flammenausfallschutzsystem ausgestattet, das ein ungewolltes Erlöschen der Flamme verhindert (bspw. durch Wasserspritzer, Luftstoß usw.). Wenn die Flamme bei geöffnetem Brennerschalter erlischt, unterbricht das System die Gasversorgung zum Brenner. Falls die Flamme des Brenners aus Sicherheitsgründen abgeschaltet wird, wiederholen Sie die Zündung, indem Sie den Brennerschalter in die Aus-Position bringen.



Abbildung 3.

Warmhalteplatte verwenden

Warnung

Vor Verwendung der Platte sollte sie auf die Maximum-Position eingestellt werden und 5 Minuten arbeiten, ohne dass Sie Kochgeschirr darauf abstellen. Es ist normal, wenn die Platte einen Geruch oder Rauch abgibt. Dies hört sich nach Beginn der normalen Benutzung auf. Betreiben Sie die elektrische Platte nach der ersten Benutzung nicht ohne Kochgeschirr.

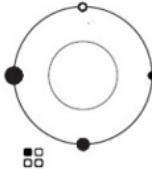
Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem dicken Boden und einer für die Platte geeigneten Größe. Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit kleinerem Boden.

Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten oder feuchten Behälter auf die Platte zu geben.

Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Essig, Salz, Zitronensaft usw. mit der Platte.

Reinigen Sie die Verbindungsstellen zwischen Glaskeramik und Metallflächen oder Aluminiumteilen am Kochfeld nicht mit einem Spatel oder ähnlichen scharfkantigen Gegenständen.

Verwendung



Leistungsschalter

Die elektrische Platte wird mit einem Schalter reguliert, mit dem Sie die für die gegarten Lebensmittel geeignete Leistung wählen können.

Platte einschalten:

Bringen Sie den Schalter durch Drehen nach rechts oder links in die je nach Gartyp, Lebensmittelmenge und nachstehendem Nutzungsschema geeignete Position. Die rote Warnleuchte leuchtet, wenn der Schalter auf eine andere Stufe als die Aus-Position eingestellt ist.

So schalten Sie die Platte aus:

Bringen Sie den Schalter in die 0-Position. Die Warnleuchte erlischt.

Leistungsschalter

1 ●	Niedrig	Heizen
2 ●●	Mittel	Schnellheizen und Garen
3 ●●●	Hoch	Braten

1	Niedrig	Heizen
2	Niedrig	Heizen
3	Niedrig	Heizen
4	Mittel	Schnellheizen und Garen
5	Mittel	Schnellheizen und Garen
6	Mittel	Schnellheizen und Garen
7	Hoch	Braten
8	Hoch	Braten
9	Hoch	Braten

Die empfohlenen Positionen dienen nur der Orientierung. Die Leistung sollte in folgenden Situationen erhöht werden:

- Beim Garen mit viel Flüssigkeit
- Bei großen Portionen
- Beim Garen mit unverschlossenem Kochgeschirr (ohne Deckel)

Empfehlungen

Falls die Oberfläche der Platten verschlissen ist, können Sie einige Tropfen Öl oder auf dem Markt erhältliche Pflegeprodukte verwenden.

Sie sollten das Gerät zu Beginn des Garvorgangs auf die maximale Stufe einstellen und Garintervall und Flammenstufe entsprechend den Eigenschaften und der Menge der Lebensmittel wählen.

Brenner richtig verwenden

- Kochgeschirrdurchmesser und Brennerleistung sollten zur effizienten Nutzung aufeinander abgestimmt sein. Die für jeden Brenner geeigneten Durchmesser werden in der Tabelle angegeben.

- Wählen Sie je nach Brenner einen geeigneten Kochgeschirrdurchmesser und ein geeignetes Volumen.

	Kochgeschirrdurchmesser	
Brenner	Kleinsten Durchmesser (cm)	Größter Durchmesser (cm)
Zusatzbrenner(A)	12	16
Semischnellbrenner(SR)	14	20
Schnellbrenner(R)	18	24
Dreifachbrenner	22	26
Warmhaltebrenner	14	18
Glaskeramik-Kochfeld (140 mm)	14	16
Glaskeramik-Kochfeld (175 mm)	17,5	19,5

Kochgeschirrhalter verwenden und Empfehlungen

Die Kochgeschirrhalter am Kochfeld dienen der sicheren Benutzung des Kochfeldes. Bitte stellen Sie sicher, dass die Halter richtig platziert sind und ihre Kunststoffbeine richtig greifen.

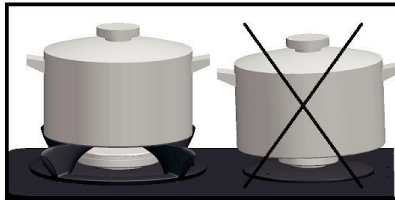
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit verformtem Boden, da dieses möglicherweise nicht stabil auf den Haltern stehen.



- Zur Vermeidung von Energieverlust sollten Sie nur mit komplett geschlossenem Kochgeschirr (mit Deckel) garen.



- Stellen Sie die Behälter nicht direkt auf die Brennerabdeckungen; verwenden Sie immer die Halter.



- Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig auf dem Brenner. Falsch aufgestelltes Kochgeschirr könnte umkippen. Stellen Sie große Behälter nicht auf die Seite der Schalter. Andernfalls könnten die Schalter beschädigt werden. Stellen Sie Kochgeschirr vorsichtig auf die Halter.



- Achten Sie darauf, den Brenner keinen Erschütterungen auszusetzen. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Halter.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr. Andernfalls könnte sich der Kochgeschirrboden verformen. Zudem könnte die Hitze am Kochgeschirrboden die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.
- Die Glaskeramikoberfläche der Kochstellen sollte niemals mit kalten Flüssigkeiten in Berührung kommen, wenn sie heiß ist.
- Legen Sie keine scharfkantigen Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das zu viel Hitze direkt auf die Bodenfläche überträgt.
- Versuchen Sie bei einem Brand niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät komplett ab und ersticken Sie die Flammen, beispielsweise mit einer Löschdecke.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem Timer oder einer Fernsteuerung betrieben werden.

Warnung:

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn die Brenner heiß sind. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Beim Garen mit Pflanzenöl und Fett droht Verbrennungsgefahr; seien Sie entsprechend vorsichtig.
- Halten Sie brennbare und explosive Gegenstände vom Kochfeld fern.

Geräteinstallation

Die Installation sollte entsprechend den Installationsanweisungen von einem autorisierten Serviceanbieter durchgeführt werden. Unser Unternehmen haftet nicht für Sach- oder Personenschäden aufgrund unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.

Warnhinweise vor der Installation

Achtung: Prüfen Sie vor der Installation, ob die Angaben zu Gasart und Gasdruck an der Unterseite des Produktes mit den örtlichen Versorgungsbedingungen übereinstimmen. Wenden Sie sich bei einer künftigen Umstellung der Gasart an den autorisierten Kundendienst.

- Stellen Sie nach Auspacken des Gerätes sicher, dass es keinerlei Beschädigungen oder Verformungen aufweist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Händler.
- Trennen Sie vor der Installation den elektrischen Anschluss des Gerätes über den Hauptschalter.
- Damit das Kochfeld reibungslos arbeiten kann, müssen die Arbeitsplatte, in der das Gerät montiert wird, sowie die zur Installation verwendeten Materialien hitzeresistent sein.

Lesen Sie die folgenden Anweisungen zur Befestigung des Kochfeldes in der Arbeitsplatte:

Damit keine Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte gelangen können, muss vor der Installation das Klebeband überlappungsfrei an der Öffnung der Arbeitsplatte angebracht werden.

Setzen Sie das Kochfeld mittig in die Öffnung der Arbeitsplatte ein.

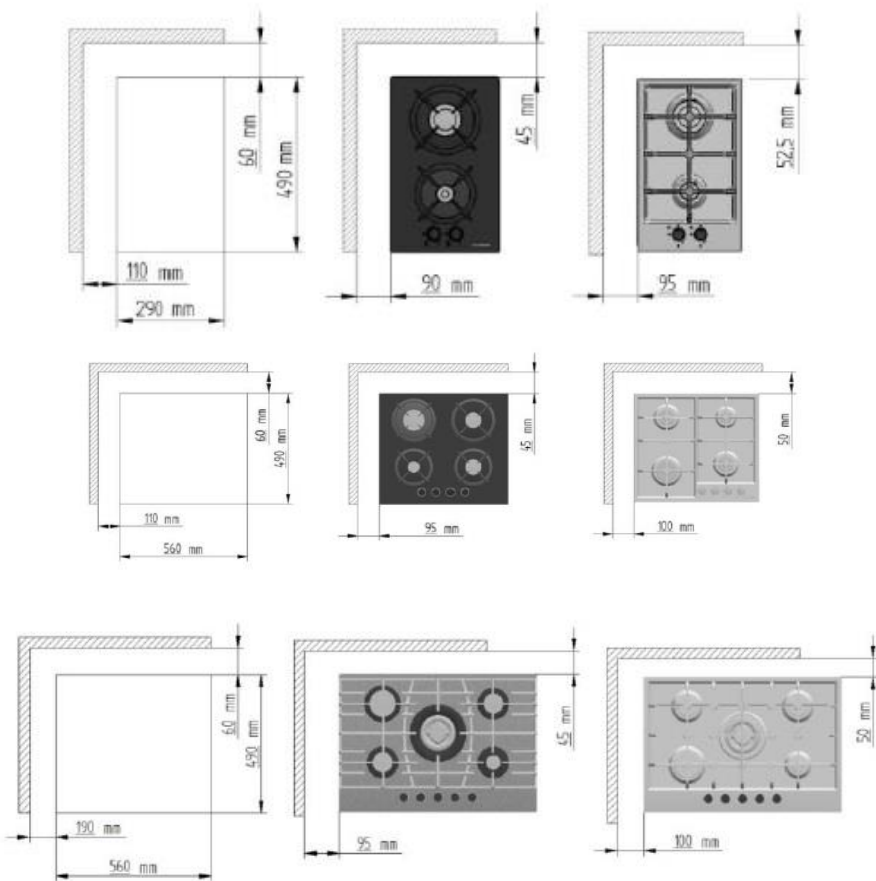
Befestigen Sie das Gerät mit der Installationsschablone und Schrauben an der Arbeitsplatte.

Bitte orientieren Sie sich zur ordnungsgemäßen Installation an den folgenden Abbildungen.

Installationsinformationen am Gerät

Dieses Gerät muss an einem gut belüfteten Ort und gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden. Das Installationspersonal muss die Gesetze und Normen bezüglich der Freisetzung von Verbrennungsgasen und der angemessenen Belüftung beachten.

- Ihr Kochfeld eignet sich zur Installation in auf dem Markt erhältlichen Standardarbeitsplatten.
- Die an der Oberfläche und in Verbindungsstellen unter der Arbeitsplatte verwendeten Materialien müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Wänden der Arbeitsplatte ein (Abbildung 4).
- Beachten Sie hinsichtlich der Kochfeldöffnung in der Arbeitsplatte die Abbildung. (Abbildung 4)
- Der Abstand zwischen Kochfeldboden und Abtrennung muss mindestens 25 mm betragen. (Abbildung 5)



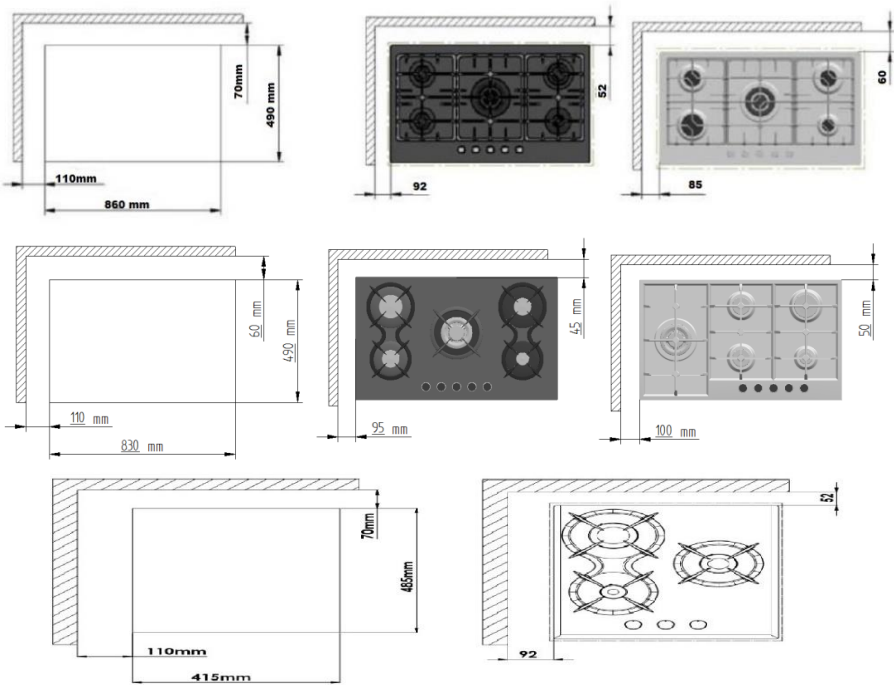


Abbildung 4.

- Der Abstand zwischen Kochfläche und anderen Geräten (z. B. einer Dunstabzugshaube) muss mindestens 700 mm betragen (Abbildung 5).
- Falls ein 60-cm-Kochfeld über einem Einbauofen ohne Kühlsystem installiert wird, müssen Sie zur Gewährleistung einer angemessenen Luftzirkulation eine 300 cm² große Abluftöffnung einhalten. Falls ein 75- oder 90-cm-Kochfeld installiert wird, muss der Ofen über ein Kühlgebläse verfügen.



Abbildung 5.

Freisetzung von Verbrennungsgasen

- Die zur Verbrennung benötigte Luft wird aus dem Umfeld des Kochfelds genommen und das Verbrennungsgas wird in das Umfeld abgegeben. Beachten Sie eine angemessene Belüftung zur Gewährleistung der Betriebssicherheit. Die als Volumen der Umgebung definierten Belüftungsöffnungen werden in Tabelle 1 angegeben.
- Verbrennungsgase sollten über eine Dunstabzugshaube mit Abluftkanal ins Freie geleitet werden.
- Falls keine Dunstabzugshaube verwendet wird, sollte ein elektrischer Ventilator mit einer garantierten Kapazität zur Ableitung des 3- bis 5-fachen der Küchenluft (pro Stunde) an der Wand oder am Fenster des Gebäudes installiert sein (Abbildung 6).

1. Kochfeld
2. Absaugvorrichtung
3. Elektrischer Ventilator
4. Belüftungsöffnung

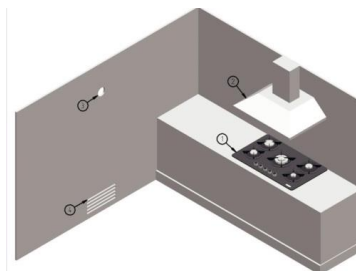


Abbildung 6.

Raumvolumen (m ³)	Belüftungsöffnung (cm ²)
Weniger als 5 m ³	Mindestens 100 cm ²
Zwischen 5 m ³ und 10 m ³	Mindestens 50 cm ²
Größer als 10 m ³	Nicht erforderlich
Untergeschoss oder Keller	Mindestens 65 cm ²

Tabelle 1

Kochfeld in der Arbeitsplatte installieren

- Damit keine Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte gelangen können, muss vor der Installation die Dichtung überlappungsfrei an der Öffnung der Arbeitsplatte angebracht werden. (Abbildung 7)
- Setzen Sie das Kochfeld mittig in die Öffnung der Arbeitsplatte ein.
- Befestigen Sie das Gerät mithilfe der Installationsschablone und Schrauben an der Arbeitsplatte. (Abbildung 7 und 8)

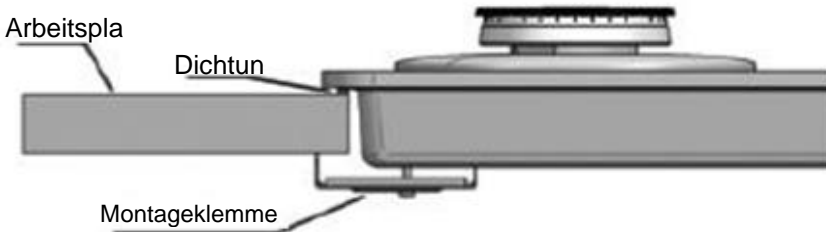


Abbildung 7.

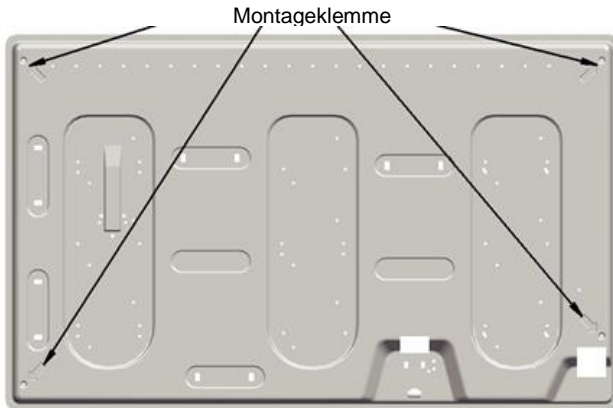


Abbildung 8.

Elektrischer Anschluss

- Der elektrische Anschluss sollte von einer sachkundigen, autorisierten Person durchgeführt werden.
- Das Netzkabel Ihres Kochfeldes darf nicht durch heiß werdende Bereiche geführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel von einem Kabelanbieter oder durch den autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Es dürfen keine Reduzierstücke, Adapter oder Schalter für den elektrischen Anschluss verwendet werden; andernfalls drohen übermäßige Hitze und Brandgefahr.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an. Der Hersteller erklärt hiermit, dass er bei Nichteinhaltung keinerlei Verantwortung für jegliche Fehler übernimmt.
- Die Stromversorgung muss mit den Daten am Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

Gasanschluss

Diese Anweisungen richten sich an entsprechendes Fachpersonal. Die Installation des Gerätes muss geltenden Standards entsprechen.

Alle gasrelevanten Arbeiten müssen bei unterbrochener Stromversorgung ausgeführt werden.

Das Typenschild am Kochfeld zeigt die mit dem Kochfeld zu verwendende Gasart an. Der Anschluss an die Hauptgasversorgung und Einstellung der Gasart sollten nach Kontrolle der Anpassung gemäß der Gasart realisiert werden. Der Anschluss an die Hauptgasversorgung oder den Gaszylinder sollte nach Prüfung der Anpassung entsprechend der Gasart durchgeführt werden. Beachten Sie nach der richtigen Einstellung Folgendes:

Achten Sie darauf, dass Propangas-Kochfelder einen TSE-Stempel und einen Ausgangsdruck von 30 mbar haben.

Erdgasdruck beträgt 20 mbar. Bitte wenden Sie sich zur Umstellung von Erd- auf Propangas an den autorisierten Kundendienst.

Verwenden Sie nur Rohre, Dichtungen oder Dichtmittel, die nationalen Standards entsprechen.

In einigen Ländern, in denen konische Anschlüsse obligatorisch sind, wird ein konischer Anschluss bereitgestellt. In diesem Fall sollte das konische Anschlussstück mit dem Gerät verbunden werden.

Falls das Gerät an einen flexiblen Schlauch angeschlossen wird, darf die Schlauchlänge 120 cm nicht überschreiten.

Schließen Sie vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr.

Stellen Sie den Anschluss so her, dass kein Druck auf Anschlussmutter und Rohre wirkt. Stellen Sie sicher, dass die Verrohrung eine reibungslose Versorgung ermöglicht (ohne scharfe Kurven, usw.).

Achten Sie darauf, einen mit TSE-Stempel versehenen Gasschlauch nicht durch heiße Bereiche zu verlegen.

Hinweis: Ersetzen Sie den Gasschlauch Ihres Kochfeldes alle 4 bis 5 Jahre, selbst wenn er unbeschädigt ist.

Hinweis: Prüfen Sie die Verbindung nach Anschluss mit Seifenwasser auf Gaslecks. Niemals offenes Feuer verwenden.

Achten Sie darauf, dass kein zusätzliches Gewicht auf den Gasschlauch wirkt.

Halten Sie sich bei der Installation an folgende Reihenfolge:

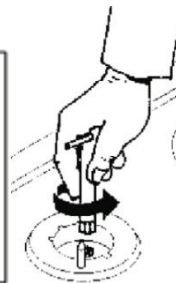
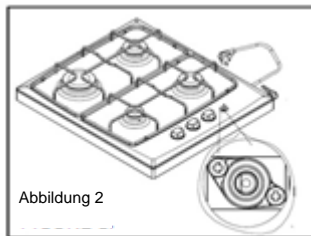
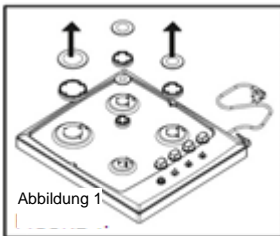
1. Männlicher Adapter zylindrisch, Dichtung, weiblicher Gasadapter, konisch-zylindrische oder zylindrisch-zylindrische Komponenten.
2. Ziehen Sie die Verbindungsstellen mit Schlüsseln fest, sodass sich die Rohre in einer geeigneten Position befinden.
3. Bringen Sie das C-Verbindungsstück mit einem harten Kupferrohr oder einem flexiblen Stahlrohr an der Hauptgasversorgung an.

Warnung: Prüfen Sie die Rohre nach Abschluss mit Seifenwasser auf Lecks; verwenden Sie niemals offenes Feuer.

Gasart des Kochfeldes anpassen

Diese Anweisungen richten sich an entsprechendes Fachpersonal. Die Installation des Gerätes muss geltenden Standards entsprechen.

- Alle gasrelevanten Arbeiten müssen bei unterbrochener Stromversorgung ausgeführt werden.



Zur Umstellung des Kochfeldes müssen Sie Brennerplatten und Flammenzyklen entfernen. Ersetzen Sie die Injektoren wie folgt durch Injektoren mit geeigneten Durchmessern entsprechend der Bedienungsanleitung. Führen Sie die Arbeiten mit einem Schlitzschraubendreher an einer Position mit Blick auf die

Ventileinstellschraube durch, indem Sie die Schalter des Kochfeldes und die Gummidichtungen entfernen. Drehen Sie die Gaseinstellschraube am Ventil zur Einstellung einer niedrigen Flammenstufe auf minimale Gaszufuhr ein. Führen Sie diese Einstellung durch, nachdem Sie die Brennerkomponenten installiert, den Brenner entzündet und den Schalter auf die Minimum-Position eingestellt haben.

Die Zufuhreinstellschraube muss bei der Umstellung auf Propangas eingedreht werden, während Sie sie bei der Umstellung von Propangas auf Erdgas herausdrehen müssen.

Schließen Sie nach Einrichtung des Kochfeldes die Umstellung ab, indem Sie die Gummidichtungen und Schalter in der richtigen Reihenfolge wieder anbringen.

Diese Anweisungen sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter befolgt werden. Das Gerät muss entsprechend den geltenden Richtlinien und auf sachgemäße Weise installiert werden. Vor jeglicher Umstellung sollte der elektrische Anschluss des Kochfeldes nicht getrennt werden.

Das Typenschild am Kochfeld zeigt die mit dem Kochfeld zu verwendende Gasart an.

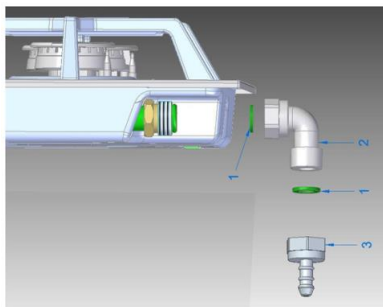
Prüfen Sie nach der Injektorinstallation die Gasdichtung mit Seifenwasser. Tragen Sie dazu Seifenwasser auf die Unterseite der Injektoren auf. Drücken Sie mit Ihrem Finger auf den Injektor, sodass der Gasauslass geschlossen ist, und prüfen Sie die Anschlussbereiche des Injektors auf Bläschen.

Technische Informationen zu Gasbrennern

A Zusatzbrenner 1 kW	SR Semischnellbrenner 1,75 kW	R Schnellbrenner 3 kW	Wok-Brenner (3,3 kW) Ø126	Wok-Brenner (2,5 kW) Ø 100	Wok-Brenner (3,8 kW) Ø 126	Wok-Brenner (4 kW) Ø 126
G30/30 mbar Propangas (0,50 mm)	G30/30 mbar Propangas (0,65 mm)	G30/30 mbar Propangas (0,85 mm)	G30/30 mbar Propangas (0,92 mm)	G30/30 mbar Propangas (0,82 mm)	G30/30 mbar Propangas (0,98 mm)	G30/30 mbar Propangas (1,50 mm)
G20/20 mbar Erdgas (0,72 mm)	G20/20 mbar Erdgas (0,97 mm)	G20/20 mbar Erdgas (1,15 mm)	G20/20 mbar Erdgas (1,30 mm)	G20/20 mbar Erdgas (1,15 mm)	G20/20 mbar Erdgas (1,35 mm)	G20/20 mbar Erdgas (1,01 mm)
G30/50 mbar Propangas (0,43 mm)	G30/50 mbar Propangas (0,58 mm)	G30/50 mbar Propangas (0,75 mm)	G30/50 mbar Propangas (0,73 mm)	G30/50 mbar Propangas (0,73 mm)	G30/50 mbar Propangas (0,77 mm)	G30/50 mbar Propangas (0,78 mm)

Hinweis: Die Brennerpositionen auf dem Brennertisch werden an der Brennerplatte angezeigt.

- 1 Nitril-/Klingerit-Dichtung
- 2 Winkelstück
- 3 Propangasschlaucheingang



Schließen Sie die Installation ab, indem Sie die Dichtung in der Mitte während der Erdgas-Propangas-Umstellung für den in der obigen Abbildung gezeigten Propangasschlaucheingang verwenden.

Energieeffizienz des Kochfeldes

- Verwenden Sie auf dem Kochfeld Kochgeschirr mit flachem Boden. Auf diese Weise kann die thermische Energie optimal genutzt werden.
- Sie sollten kein Kochgeschirr mit konkavem Boden verwenden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem geeigneten Durchmesser. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser kleiner ist als der des Brenners. Bei der Verwendung von kleinem Kochgeschirr kann der Inhalt leichter überkochen; zudem verringert sich die Effizienz des Kochfeldes.
- Verwenden Sie auf dem Kochfeld Kochgeschirr mit trockenem Boden. Legen Sie keine Kochgeschirrdeckel auf das Kochfeld, insbesondere dann nicht, wenn sie feucht sind.
- Wischen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch ab. Falls es stark verschmutzt ist, können Sie es mit Wasser und einem Reinigungsmittel reinigen; anschließend trocknen und eine dünne Ölschicht auftragen.

Reinigung und Wartung

Bitte führen Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten folgende Schritte aus.

- Trennen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen von der Strom-/Gasversorgung. Schließen Sie das Ventil, falls Ihr Gerät auf Erdgas eingestellt ist. Schließen Sie bei Propangas-Kochfeldern das Druckreduzierventil.
- Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose.

- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, falls es heiß ist.
- Damit Glaskeramikkochfeld und Halter lange Zeit gute Dienste leisten, müssen Sie sie in bestimmten Intervallen mit geeigneten Reinigungsmitteln säubern.
- Reinigen Sie Edelstahloberflächen mit Edelstahlreinigern, trocknen Sie sie idealerweise mit einem weichen Ledertuch.
- Verwenden Sie das Brennersystem zur Vermeidung von Schäden nicht, wenn die Brenner nicht installiert sind.
- Trocknen Sie Stecker und Thermoelement nach der Reinigung und bringen Sie den Flammenverteiler an.
- Reinigen Sie die oberen Brennerköpfe regelmäßig mit Wasser; reinigen und trocknen Sie die Gaskanäle mit einer Bürste. Achten Sie darauf, die Brennköpfe anzubringen.
- Reinigen Sie die Brenner nicht mit Säure, Verdünner, Benzin oder ähnlichen Chemikalien.
- Reinigen Sie Glaskeramikkochfeld und Halter mit geeigneten Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie geeignete Reiniger gegen Flecken und Öl.
- Verzichten Sie auf aggressive Reinigungsmittel, Fleckentferner und Scheuermittel sowie auf Stahlwolle und Schwämme.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr. Andernfalls könnte die sich an der Unterseite ansammelnde Hitze die Glaskeramikfläche beschädigen.
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten auf Glaskeramikoberfläche oder Brenner, während sie heiß sind. Das Glas kann bei einem Temperaturschock brechen.

Reinigen Sie das Kochfeld zur Gewährleistung seines optimalen Zustands nach jeder Benutzung, sobald es sich abgekühlt hat.

Bauen Sie die Schalter während der Reinigung nicht aus.

Emaillierte Teile

Alle emaillierten Teile können mit Wasser und Seife oder geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt werden. Das Kochfeld sollte nach der Reinigung gründlich getrocknet werden.

Kochgeschirrhalter

Emaillierte Halter können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Brenner

Die Brenner bestehen aus zwei Teilen, die mit Reinigungsmittel gereinigt werden können.

Die Brenner sollten nach der Reinigung getrocknet und vorsichtig wieder eingesetzt werden.

Bei Modellen mit elektronischer Zündung sollte die Elektrode immer sauber sein.

Bei Modellen mit Sicherheitsventil sollte das Ventil für einen ausfallsicheren Betrieb gereinigt werden.

Nach Abschluss der Schritte sollten die Brenner wieder an ihren Positionen eingesetzt werden.

Das Brennsystem sollte nicht verwendet werden, falls Brenner nicht eingesetzt sind; andernfalls könnte das System der elektronischen Zündung beschädigt werden.

Dieses Gerät entspricht in Europa der Richtlinie 2012/19/EU für elektrische und elektronische Altgeräte. Entsorgen Sie es zum Schutz von Umwelt und menschlicher Gesundheit vor schädlichen

Auswirkungen nicht im Hausmüll. Entsorgen Sie es auf sachgemäße Weise. Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an spezielle Sammelstellen für elektrische und elektronische Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung des Produktes muss in Erfüllung der örtlichen Umweltvorschriften geschehen. Informationen zum Recycling des Produktes erhalten Sie von den zuständigen Behörden oder Entsorgungsbetrieben.

Erfüllt die anzuwendenden Richtlinien für elektrische und elektronische Altgeräte.

