

PIANI DA INCASSO (IT)

BUILT-IN HOB (GB)

ENCIMERA ENCASTRABLES (ES)

PLACAS ENCASTRAVEIS (PT)

TABLES DE CUISSON (FR-BE)

EINBAU-KOCHMULDE (DE-BE)

INBOUWKOOKPLATEN (NL-BE)

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Instrucciones de uso
Instruções para utilização
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Inhalt

1. Allgemeine Hinweise	82
2. Installation	84
Einbau	84
Raumbelüftung	85
Abfuhr der Verbrennungsgase	85
Elektrischer Anschluß	86
Gasanschluß	87
Anschluß mit starrem Metallrohr	87
Anschluß mit flexiblem Stahlrohr	87
Flüssiggasanschluß	87
3. Anpassung an die verschiedenen Gasarten	88
Regulierung für Flüssiggas	88
Einstellung für Methangas	89
Einstellung Minimum	89
4. Anordnung der Gasbrenner	90
5. Tabelle: Einstellung der Primärluft	90
6. Tabelle: Eigenschaften der Brenner und Düsen	91
7. Gebrauch der Kochmulde	92
Gasbrenner-Schalter	92
Praktische Ratschläge für den Gebrauch der Gas-Kochstellen	93
Elektro-Kochplatte	94
Praktische Ratschläge für den Gebrauch der Kochplatten	94
8. Reinigung und Wartung	95
Bedienblende und Schalter	95
Topfträgerroste	95
Flammenkränze	95
Kochmulde	96
Zündkerzen und Thermoelemente	96
Elektro-Kochplatte	96
Deckel	96

1. Allgemeine Hinweise

Diese Informationen sind nur gültig für die Endverbraucherländer, wofür das Symbol auf die Gebrauchsanleitung angebracht worden ist.

Warnung! Die vorliegende Gebrauchsanweisung muß aufbewahrt werden, damit sie auch zu einem späteren Zeitpunkt zu Rate gezogen werden kann. Ebenso ist der zur Ausstattung des Geräts gehörende Satz Brennerdüsen mit dem Gerät aufzubewahren.

Das Handbuch muß das Gerät auch im Falle des Verkaufs oder der Weitergabe des Geräts stets begleiten, damit sich auch der neue Besitzer über dessen Funktionsweise informieren kann.

Der Gebrauch des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten. Kinder sind von den Bedieneinrichtungen des Geräts fernzuhalten.

Die Installation muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß geerdet ist.

Änderungen an der elektrischen Anlage oder am Gerät, die sich für den Einbau der Kochmulde als erforderlich erweisen, dürfen ausschließlich vom Fachmann vorgenommen werden.

Vor dem Anschluß ans Netz sicherstellen, daß die Netzspannung mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Geräts übereinstimmt.

Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck verwendet werden, zu dem es konzipiert wurde. Jeder andere Gebrauch (z.B. zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und somit gefährlich zu betrachten.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund des unsachgemäßen Gebrauchs des Geräts.

Auf die Topfträgerroste und Elektro-Kochplatten ausschließlich Töpfe mit flachem Boden stellen. Bei Töpfen mit deformierten oder nicht flachem Boden besteht die Gefahr des Umkippens oder Überlaufens.

Während und nach dem Kochen stets darauf achten, daß sich keine Kinder der Kochmulde nähern und die heißen Oberflächen berühren. Die Brenner, Kochplatten, Topfträgerroste und Töpfe sind auch lange Zeit nach dem Ausschalten noch sehr heiß.

Bei Geräten mit Deckel muß man nach dem Ausschalten des Geräts erst die Brenner und/oder Kochplatten abkühlen lassen, bevor man den Deckel schließt. Den Deckel nicht zu anderen Zwecken verwenden.

Wenn das Gerät nicht betrieben wird, stets sicherstellen, daß sich die Schalter der Gasbrenner in Schaltstellung «●» und der Schalter der Elektro-Kochplatte (falls vorhanden) in Schaltstellung «○» befinden.

Jeden Abend nach Gebrauch des Geräts oder bei längerer Abwesenheit den Hauptgashahn schließen.

Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können gefährlich sein. Stets den Kundendienst verständigen.

Vor der Reinigung oder der Pflege ist die Kochmulde stromlos zu machen. Hierzu den Netzstecker ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten. Abwarten, bis die Kochmulde abgekühlt ist.

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darauf achten, alle die Komponenten unbrauchbar zu machen, die eine Gefahr – vor allem für spielende Kinder – darstellen könnten.

Dieses Gerät ist für den nicht-gewerblichen Gebrauch in gewöhnlichen Wohnungen konzipiert und entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

2. Installation (siehe Abb. 1 - 2 - 3 in die letzten Seiten)

Das Gerät muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden.

Einbau

Das Gerät kann in alle Arten von Möbeln, in Mauerwerk und in Gehäusen aus Metall, Holz oder mit Kunststoff verkleidetem Holz eingebaut werden, die eine Höchsttemperatur von 90°C ertragen können (T 90°C). Die Oberseite der Arbeitsplatte mit einem Ausschnitt mit den in den Abbildungen angegebenen Maßen für den Einbau der Kochmulde versehen. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden installiert wird, ist aus Gründen des Brandschutzes vom hinteren Rand ein Mindestabstand von **50 mm.** und vom linken Rand von **110 mm.** einzuhalten.

Außerdem ist sicherzustellen, daß zwischen der Oberkante der Kochmulde und der Unterkante einer ggf. darüber angebrachten horizontalen Fläche (Konsole o.ä.) ein Mindestabstand von **750 mm.** eingehalten wird.

Brandschutz und zulässiger Gebrauch:

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein Gerät der Brandschutzklasse «Y», das in der Nähe von Wänden aufgestellt werden kann, deren Höhe über der der Kochmulde liegt (Mindestabstände: **40 mm.** vom hinteren Rand und **95 mm.** vom linken und rechtem Rand).

Die Kochmulde verfügt über eine Spezialdichtung, die jede Art von Infiltration in das Möbel verhindert.

Die Dichtungstreifen von der transparenten Schutzfolie lösen und durch leichten Druck mit den Händen sorgfältig am Außenrand der Einbauöffnung in der Arbeitsplatte so anbringen, daß sie perfekt aneinander anschließen, ohne übereinander zu liegen zu kommen.

An den kurzen Seiten «**A**» einen Abstand von **3-4 mm.** zwischen der Innenkante der Dichtung und der Einbauöffnung lassen. An den langen Seiten «**B**» muß die Dichtung bündig mit dem Rand der Einbauöffnung angebracht werden (Abb. 2).

Die Kochmulde mit den hierfür vorgesehenen Spannlaschen «**A**» am Möbel befestigen (Abb. 3). Den überstehenden Außenrand der Dichtung «**B**» mit Hilfe eines Messers behutsam abschneiden.

Raumbelüftung

Das Gerät darf nur in permanent belüfteten Räumen gemäß den geltenden Vorschriften installiert und betrieben werden. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts ist es unabdingbar, daß im Aufstellungsraum ein natürlicher Zustrom der für die Verbrennung erforderlichen Luft gewährleistet ist. Die Belüftung des Raum muß mit Hilfe von direkt in den Außenwänden angebrachten Lüftungsöffnungen erfolgen.

Diese Lüftungsöffnungen müssen dergestalt sein, daß sie weder von innen noch von außen verstellt werden können, und sind vorzugsweise in der Nähe des Bodens auf der Seite anzubringen, die der Seite mit der Einrichtung für die Abfuhr der Verbrennungsgase gegenüberliegt. Wenn derartige Lüftungsöffnungen nicht in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist, machbar sind, kann die erforderliche Zuluft auch aus einem angrenzenden Raum kommen, sofern es sich hierbei nicht um Schlafzimmer oder einen feuergefährdeten Raum handelt.

Abfuhr der Verbrennungsgase

Der Aufstellungsraum muß über ein System für die Abfuhr der Verbrennungsgase ins Freie verfügen, das mit Hilfe von direkt mit einem Abluftschacht verbundenen oder direkt ins Freie führenden Abzugshauben die Verbrennungsgase abführt. Wenn die Installation einer Abzugshaube nicht möglich ist, muß ein Elektrolüfter installiert werden, der an einer Außenwand oder an einem ins Freie führenden Fenster angebracht ist.

Elektrischer Anschluß

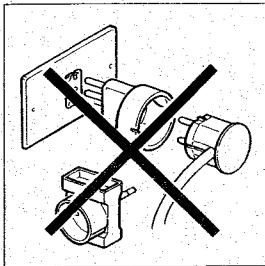
Sicherstellen, daß Netzspannung und Leiterquerschnitt des Verteilungsnetzes des Aufstellorts der Nennspannung und der Leistung des Geräts entsprechen (siehe Leistungsschild auf dem Gerät oder in der Gebrauchsanweisung). Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Aus diesem Grund müssen der Stecker, der auf die Anschlußleitung geschraubt wird, und die Steckdose, in die der Stecker eingesteckt wird, vom gleichen Typ sein (gemäß CEI-Normen). Vor Ausführung des Anschlusses die Wirksamkeit der Erdungsanlage sicherstellen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die auf eine fehlende oder mangelhafte Erdung des Geräts zurückzuführen sind.

Installationsseitig ist eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm. Kontaktöffnungsweite vorzusehen, die an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht werden muß.

Hinweis: Ist der Austausch der Anschlußleitung erforderlich, darf der Leiterquerschnitt der Leiter des neuen Kabels nicht weniger als 1 mm^2 (Kabel 3 x 1) betragen; außerdem ist zu berücksichtigen, daß der Erdleiter (gelb-grün) am geräteseitigen Kabelende mindestens 20 mm. länger sein muß. Ausschließlich die bei unseren Kundendienststellen erhältlichen Spezialkabel verwenden.

Keine Reduktionen, Adapter oder Abzweigungen verwenden, da es hierdurch zu Überhitzung und Kabelbrand kommen kann.



Gasanschluß (Abb. 4)

Der Anschluß der Kochmulde an das Gasnetz muß mit einem starren Metallrohr (aus Kupfer) oder mit einem durchgehenden flexiblen Rohr aus rostfreiem Stahl gemäß den geltenden Vorschriften bewerkstelligt werden. Das Anschlußstück «A» auf der Rückseite des Geräts kann nach rechts oder links gedreht werden, um den Anschluß zu vereinfachen; die Dichtheit wird durch einen zweikegeligen Messingring gewährleistet.

Sicherstellen, daß die Kochmulde auf die Gasart eingestellt ist, mit der sie gespeist wird.

Andernfalls alle Anweisungen im Abschnitt «Anpassung an die verschiedenen Gasarten» befolgen.

Anschluß mit starrem Metallrohr

Der Anschluß an das Gasnetz ist so auszuführen, daß das Gerät in keiner Weise Belastungen ausgesetzt wird. Beim Geräteanschluß handelt es sich um einen Anschlußstutzen mit Außengewinde 1/2 Gas. Es besteht die Möglichkeit, das Gerät mit Hilfe der Adaptergruppe «C» mit Doppelkonus anzuschließen, wobei stets die mitgelieferte Dichtung «B» einzufügen ist.

Anschluß mit flexiblem Stahlrohr

Beim Geräteanschluß handelt es sich um einen Anschlußstutzen mit Außengewinde 1/2 Gas. Stets ein durchgehendes Rohr aus rostfreiem Stahl gemäß den geltenden Vorschriften verwenden und die mitgelieferte Dichtung «B» zwischen den Anschluß «A» und das flexible Rohr «D» einfügen. Die Einbaulänge des flexiblen Rohrs darf 2000 mm. nicht überschreiten. **Hinweis:** Bei Verwendung eines flexiblen Metallrohrs sicherstellen, daß es nicht mit bewegten Teilen in Berührung kommt oder gequetscht wird.

Flüssiggasanschluß

Für den Flüssiggasanschluß einen den geltenden Vorschriften entsprechenden Druckregler auf der Gasflasche installieren und den Anschluß gemäß den geltenden Vorschriften ausführen.

Hinweis: Sicherstellen, daß der Speisedruck den in der Tabelle mit den Eigenschaften von Brennern und Düsen angegebenen Werten entspricht.

3. Anpassung an die verschiedenen Gasarten

(siehe Abb. 5 - 6 - 7)

Die Kochmulde wurde mit **Methangas** G 20 bei einem Druck von 20 mbar geprüft. Soll das Gerät mit einer anderen Gasart betrieben werden (**Flüssiggas**), müssen die Brennerdüsen ausgetauscht und die Primärluft eingestellt werden.

Hierzu wie folgt vorgehen (siehe Abb. 6):

- Die Schalter, die Topfträgerroste, die Brennerdeckel, die Flammenkränze und die beiden hinteren Verschlüsse entfernen.
- Die Schrauben «**A**» lösen, mit denen die Brennerhalter befestigt sind.
- Kochmulde anheben und über die Zündkerzen und/oder Thermoelemente und die Knebelstifte der Hähne heben.

Nach Ausführung dieser Arbeitsschritte kann man auf die Hähne zugreifen, um die Einstellungen vorzunehmen (siehe Abb. 7).

Regulierung für Flüssiggas (Abb. 7)

- Die Schraube «**A**» lösen und den Luftregler «**B**» bis zum Anschlag schieben.
- Mit dem entsprechenden Schlüssel die Düsen «**C**» entfernen und die auf der nachfolgenden Tabelle angegebenen montieren. Das Anzugdrehmoment bei der Düse darf 3 Nm. nicht überschreiten.
- Der Brenner zünden und die Luftzuführung mit dem Regler «**B**» einstellen um auf den Abstand «**X**» zu kommen, der in der Tabelle angegeben ist.
- Danach den Regler mit Schraube «**A**» blockieren.

Für den Wiedereinbau der Teile die genannten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Wichtig - Nach Abschluß der Anpassung an eine andere als die ursprüngliche Gasart das Etikett auf der Schutzabdeckung des Geräts durch das der neuen Gasart entsprechende Etikett ersetzen, das bei den autorisierten Kundendienststellen erhältlich ist.

Einstellung für Methangas

Die Kochmulde wird werkseitig für den Betrieb mit Methangas eingestellt. Wenn die Einstellung für eine andere Gasart geändert wurde, und zu einem späteren Zeitpunkt wieder die Einstellung für Methangas benötigt wird, muß man wie im Abschnitt «Einstellung für Flüssiggas» beschrieben vorgehen, wobei jedoch entsprechend den Angaben der Tabellen die für Methangas geeigneten Düsen zu wählen sind und die Primärluft einzustellen ist.

Einstellung Minimum (Metangas)

- Den Brenner entzünden und den Schalter in Kleinstellung drehen (kleine Flamme).
- Den Schalter abziehen (nach außen ziehen) und die Stellschraube, die im Knebelstift des Hahnes angeordnet ist, drehen (Abb. 5), bis man eine regelmäßig brennende kleine Flamme (Minimum).
- Den Schalter wieder anbringen und zur Prüfung rasch von der Großstellung (Maximum) in die Kleinstellung (Minimum) drehen: die Flamme darf hierbei nicht ausgehen.
- Nach erfolgter Einstellung die Siegel mit Siegelack o.ä. wiederherstellen.

Einstellung Minimum (Flüssiggas)

Für die Einstellung des Minimums bei Flüssiggasbetrieb muß man die Stellschraube, die im Knebelstift Hahnes angeordnet ist bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 5).

Die By-pass-Durchmesser für die einzelne Brenner sind in der Tabelle «Eigenschaften der Brenner und Düsen» angegeben.

4. Anordnung der gasbrenner

BRENNER	4 Gas	4 Gas mit Blitzbrenner	3 Gas + Elektroplatte	3 Gas mit Blitzbrenner + Elektroplatte
Hilfsbrenner (Klein)	Vorne rechts	Vorne rechts	Vorne rechts	Vorne rechts
Normalbrenner (Mittel)	Hinten rechts / links	Hinten rechts / links	Hinten rechts	Hinten rechts
Starkbrenner (Groß)	Vorne links		Vorne links	
Blitzbrenner (Dreifachflamme)		Vorne links		Vorne links

5. Tabelle: Einstellung der Primärluft

Bezogen auf Abstand «X» in mm. (Abb. 7)

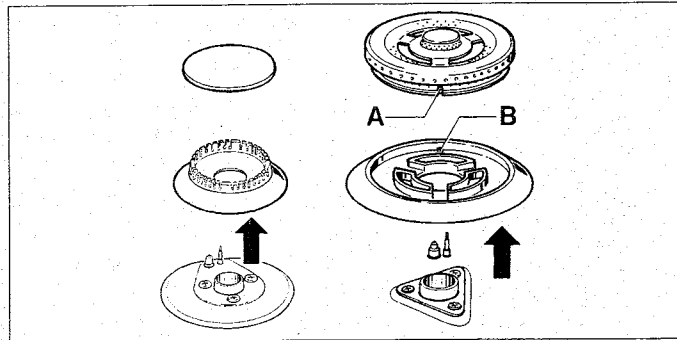
BRENNER	DE-BE G 20 20 mbar	BE G 30 28 mbar	BE G 31 37 mbar	DE G 30 / G 31 50 mbar
Hilfsbrenner	2	1	0,5	
Normalbrenner	0	1	0	
Starkbrenner Normal	4	5	0,5	
Starkbrenner Gasstop-System	4	5	0,5	
Blitzbrenner	1	5,5	5,5	

6. Tabelle: Eigenschaften der Brenner und Düsen

BRENNER	Methangas G 20	Flüssiggas G 30 / G 31			Flüssiggas G 30 / G 31		
		DE-BE	DE	BE	DE	BE	BE
	DE-BE	DE	BE	DE	BE	BE	Liefermenge l/h 15°C
	Reduz Leist (W)	Reduz Leist (W)	Reduz Leist (W)	Reduz Leist (W)	Reduz Leist (W)	Reduz Leist (W)	G 30 28 mbar
	Ø Düse 1/100 mm	Ø Düse 1/100 mm	Ø Düse 1/100 mm	Ø Düse 1/100 mm	Ø Düse 1/100 mm	Ø Düse 1/100 mm	G 31 37 mbar
	by-pass (mm)	by-pass (mm)	by-pass (mm)	by-pass (mm)	by-pass (mm)	by-pass (mm)	
	Nenn-Heizleistung (kW)	Nenn-Heizleistung (kW)	Nenn-Heizleistung (kW)	Nenn-Heizleistung (kW)	Nenn-Heizleistung (kW)	Nenn-Heizleistung (kW)	
Hilfsbrenner (Klein)	330	360	360	0,27	0,27	0,3	75
Normalbrenner (Mittel)	330	360	360	0,27	0,27	0,3	119
Starkbrenner (Groß) Gasstop-System	650	750	750	0,35	0,35	0,45	211
Starkbrenner (Groß) Normal	650	—	—	—	—	0,45	219
Blitzbrenner (Dreifachflamme)	1400	1850	1850	0,62	0,62	0,65	294
	386	85	85	—	—	—	289
	295	—	—	—	—	—	—
	276	71	71	—	—	—	208
	157	54	54	—	—	—	117
	100	42	42	—	—	—	74

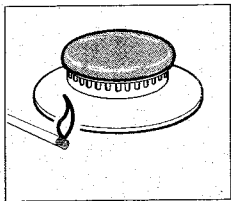
7. Gebrauch der Kochmulde

ACHTUNG - Vor dem Zünden der Gas-Kochstellen sicherstellen, daß die Brenner ordnungsgemäß in ihren Aufnahmen sitzen und mit den zugehörigen Brennerdeckeln versehen sind.



Gasbrenner-Schalter

Ein jedem Schalter entsprechendes Kreissymbol zeigt an, welcher Brenner gezündet wurde.



Handzündung

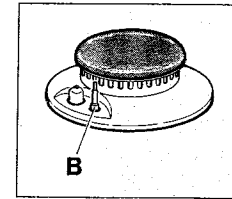
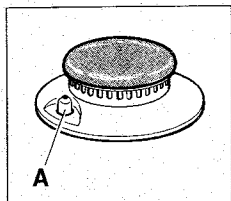
Die Gasbrenner werden bei gleichzeitigem Druck auf den gewünschten Schalter und Verstellen gegen den Uhrzeigersinn auf «große Flamme» (Δ) mittels Streichholz oder Gasanzünder in Betrieb gesetzt.

Dreht man den Schalter dann weiter bis zum Anschlag, befindet er sich in der Kleinstellung (Δ).

Jeder Brenner kann mit maximaler und mit minimaler Leistung ebenso wie in Zwischenstellungen betrieben werden. **Stets den Schalter im Bereich zwischen Minimum und Maximum einstellen, niemals zwischen Maximum und Nullstellung.**

Elektronische Zündung

Einige Gasbrenner verfügen über eine Zündkerze «A» für die elektronische Zündung. Daher muß man zum Zünden des gewünschten Brenners den zugehörigen Schalter niederdrücken, im Gegenuhrzeigersinn in die Großstellung drehen und dann gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist.



Elektronische Zündung mit Züandsicherung

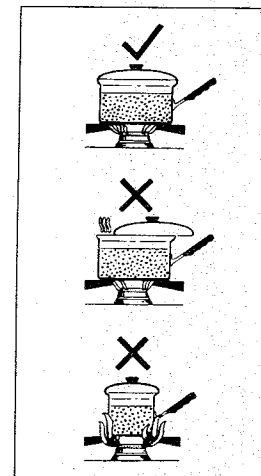
Diese Modelle erkennt man am Thermoelement «B» neben der Zündkerze.

Daher muß man zum Zünden des gewünschten Brenners den zugehörigen Schalter niederdrücken, im Gegenuhrzeigersinn in die Großstellung drehen und dann gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist. **Nach erfolgter Zündung den Schalter für die Dauer von ca. 2 Sekunden gedrückt halten**, damit sich das Thermoelement erwärmen kann. Es kann vorkommen, daß die Flamme des Brenners nach Lösen des Schalters erlischt. Dies bedeutet, daß das Thermoelement noch nicht die geforderte Temperatur erreicht hat. In diesem Fall den Brenner erneut zünden und den Schalter nach erfolgter Zündung etwas länger niedergedrückt halten.

Achtung! Wenn gezündete Brenner unvorhergesehenerweise ausgehen sollten, spricht nach ca. 20 Sekunden die Sicherheitsvorrichtung an und verhindert auch bei geöffnetem Hahn das Austreten des Gases.

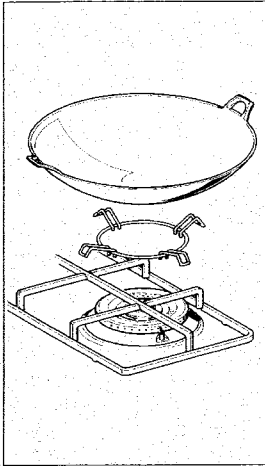
Praktische Ratschäge für den Gebrauch der Gas-Kochstellen

Um einen maximalen Wirkungsgrad der Gas-Kochstellen bei zugleich möglichst geringem Verbrauch zu erhalten, empfiehlt es sich, folgende Ratschläge zu befolgen:



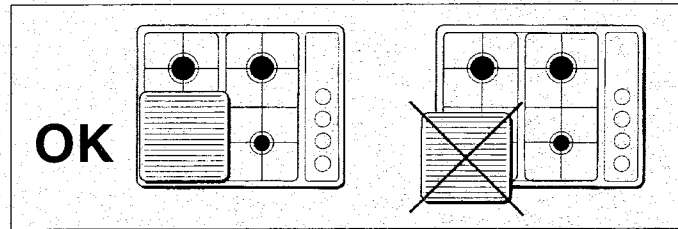
1. Sicherstellen, daß sich Brenner und Brennerdeckel in der richtigen Lage befinden.
2. Kochgeschirr mit den Brennern angemessenem Durchmesser verwenden, um zu vermeiden, daß die Gasflamme über den Topfboden hinausbrennt.
3. Die Töpfe stets mit einem Deckel verschließen.
4. Wenn das Kochgut kocht, die Flamme soweit herunterdrehen, wie nötig ist, um das Kochgut am Kochen zu halten.
5. Kochgeschirr verwenden, dessen Rand nicht über die Kochmulde hinausreicht.
6. Wenn die Gasflamme unvorhergesehenerweise ausgeht, den Schalter in die Nullstellung drehen und erst nach Ablauf von 1 Minute erneut versuchen, den Brenner zu zünden.

Reduzierroste

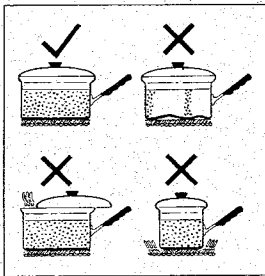


Bei einigen Modellen gehört ein Reduzierrost zur Ausstattung, der für Töpfe mit konkavem Boden WOK (chinesische Töpfe) verwendet werden kann.

ACHTUNG - Beim Kochen müssen sich alle Töpfe und Grillpfannen innerhalb der Kochmulde befinden, um Schäden an der Arbeitsplatte des Einbaumöbels zu verhindern. Das Kochgeschirr muß einen flachen Boden haben.



Elektro-Kochplatte



Um eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer der Kochplatte zu gewährleisten, sollte man ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens sollte dem der Kochplatte entsprechen; er darf ggf. etwas größer, nie jedoch kleiner sein.

Außerdem kann man auch hitzebeständiges Glasgeschirr (z.B. Pyrex) mit ebenem Boden verwenden. **Die Kochplatte nicht eingeschaltet lassen, wenn sich kein Topf auf ihr befindet.**

Praktische Ratschläge für den Gebrauch der Kochplatten

Schaltstellung	Gericht
○	AUS
1	Gemüse und Fisch
2	Kartoffeln und Suppen
3	Garkochen großer Mengen Kochguts
4	Braten (normal)
5	Braten (stark)
6	Anbraten und schnelles Aufkochen

8. Reinigung und Wartung

Wichtig! Das Gerät muß vor Beginn aller Reinigungs- und Wartungsarbeiten allpolig vom Netz getrennt werden. Zur Gewährleistung einer hohen Lebensdauer der Kochmulde sollte sie regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch, in kaltem oder lauwarmem Zustand gereinigt werden.

Bedienblende und Schalter

Auf der Bedienblende befinden sich die Schalter für den Betrieb der Kochmulde.

Bedienblende und Schalter sorgfältig mit einem feuchten Schwamm und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Hierzu die Schalter nicht abziehen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Topfträgerroste

Je nach Ausführung sind diese Teile emailliert oder aus rostfreiem Stahl.

- Die emaillierten Topfträgerroste und Brennerdeckel der Kochmulde können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen mit lauwarmem Wasser waschen, ohne Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel zu verwenden, um Schäden an diesen Teilen zu vermeiden.

- Topfträgerroste und Brennerdeckel aus rostfreiem Stahl können durch die Wärmeeinwirkung der Brenner eine bläuliche Färbung annehmen, die mit Hilfe eines handelsüblichen Spezialschwamms für Stahl entfernt werden kann.

Flammenkränze

Die Flammenkränze können für die Reinigung problemlos abgenommen werden. Sie müssen mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel (kein Scheuermittel) gereinigt werden, wobei alle Verkrustungen sorgfältig zu entfernen sind. Darauf achten, daß die Flammenkränze vollkommen getrocknet sind und richtig in ihre Aufnahmen eingesetzt werden.

Kochmulde

Die Kochmulde ist je nach Modell emailliert oder aus Stahl.

- Die emaillierte Kochmulde wird mit lauwarmem Seifenwasser (keine Scheuermittel benutzen) gereinigt und anschließend getrocknet.
- Die Edelstahl-Kochmulden werden mit einem weichen Tuch oder einem Fensterleder gereinigt und danach trocken gerieben. Bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas Essig oder ein handelsübliches Reinigungsmittel (keine Scheuermittel) verwenden.

Zündkerzen und Thermoelemente

Die Zündkerzen und Thermoelemente (falls vorhanden) müssen stets sauber sein, damit sie einwandfrei funktionieren können. Häufig kontrollieren, ob sie einer Reinigung bedürfen, und ggf. mit einem feuchten Tuch reinigen. Eventuell vorhandene trockene Rückstände mit einem Holzstäbchen entfernen. Keine Metallwerkzeuge benutzen.

Elektro-Kochplatte

(falls vorhanden)

Die Kochplatte ggf. kurze Zeit einschalten, damit etwaige Kochreste darauf verbrennen. Anschließend die Platte mit einem feuchten Tuch abreiben. Nicht vergessen, die Kochplatte mit Mineralöl zu fetten, um sie in einem einwandfreien Zustand zu halten.

Deckel

Bei den Modellen mit Glas- bzw. Stahldeckel erfolgt die Reinigung mit lauwarmem Wasser. Keine Scheuertücher oder Scheuermittel verwenden. Um die Reinigung des hinteren Bereichs der Kochmulde zu vereinfachen, kann man den Deckel abnehmen, indem man ihn parallel zur Kochmulde nach oben hebt. Nach erfolgter Reinigung den Deckel wieder anbringen und sicherstellen, daß er richtig eingesetzt wurde. Vor dem Öffnen des Deckels eventuelle Flüssigkeitstropfen entfernen.

Den Deckel nicht schließen, wenn die Gas-Kochstellen oder die Kochplatte noch eingeschaltet bzw. noch heiß sind.

