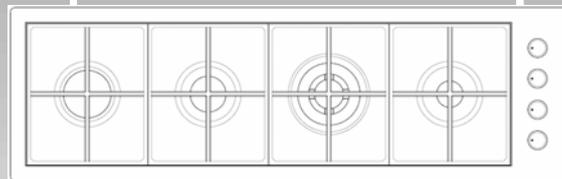


SIEMENS

Anleitung zur
Installation, Bedienung
und Pflege

ER59553EU



Deutsch

An unsere Kunden:

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Geräts und gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl. Dieses praktische Gerät ist modern und funktionell. Es wurde aus den besten Materialien hergestellt, die während des gesamten Herstellungsprozesses einer strikten Qualitätsprüfung unterzogen und speziell im Bezug auf ihre spätere Verwendung geprüft wurden, um all Ihren Anforderungen beim Gebrauch des Geräts zu entsprechen.

Wir möchten Ihnen dringend empfehlen, diese leicht verständliche Anleitung zu lesen, damit Sie von Anfang an perfekte Resultate mit dem Gerät erzielen. Die Anleitungsbroschüre enthält wichtige Informationen zum Gebrauch, wie auch zur Wartung und zu Sicherheitsmaßnahmen.

Unsere Geräte werden beim Transport durch eine geeignete Verpackung geschützt. Diese Schutzverpackung haben wir jedoch auf das absolut notwendige Maß reduziert und sichergestellt, dass alle Materialien komplett wiederverwertbar sind. Auch Sie können zum Umweltschutz beitragen, indem Sie die Verpackung des Geräts der entsprechenden Wertstoffsammlung zuführen. Vor der Zuführung Ihres alten Geräts in eine Wertstoffsammlung stellen Sie bitte sicher, dass Sie es vor der Entsorgung funktionslos gemacht haben. Bitte setzen Sie sich mit den zuständigen örtlichen Behörden in Verbindung, um die Adresse der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle zu erfahren.

Sicherheitshinweise

- ❑ Bitte lesen Sie diese Benutzeranleitung vollständig durch und stellen Sie sicher, dass dieses Gerät so effektiv und sicher wie möglich benutzt wird.
- ❑ Die folgende Anleitung sind nur in jenen Ländern anwendbar, deren Symbol auf dem Typenschild des Geräts erscheint. Um das Gerät entsprechend der Betriebsbedingungen Ihres Landes für den Gebrauch anzupassen, müssen die technischen Anweisungen zu jeder Zeit befolgt werden.
- ❑ Bitte bewahren Sie diese Anleitung zur Benutzung und Montage des Geräts auf, damit Sie diese bei einem Besitzerwechsel dem Gerät beifügen können.
- ❑ Die Diagramme in der Anleitung dienen ausschließlich zur besseren Veranschaulichung.

- ❑ Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nicht für einen industriellen Einsatz ausgelegt.
- ❑ Das Gerät darf nur zum Kochen und niemals als Heizquelle eingesetzt werden.
- ❑ Gemäß aktueller Vorschriften darf die Installation des Geräts, ein Wechsel der Gasart oder andere Veränderungen der internen Geräteeinstellungen nur von einer dazu beauftragten und entsprechend ausgebildeten Fachkraft durchgeführt werden.
- ❑ Prüfen Sie vor der Installation Ihrer neuen Kochmulde, ob alle Maße stimmen.
- ❑ Dieses Gerät wird entsprechend der aktuell gültigen Vorschriften installiert und nur an einem Standort eingesetzt, an dem ein entsprechender Luftaustausch bzw. eine ausreichende Belüftung sichergestellt ist. Lesen Sie die Anweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren oder in Betrieb nehmen.
- ❑ Das Gerät vor jedem Reinigungs- oder Wartungsvorgang vom Stromnetz trennen. Dafür muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, damit die Verbindung zum Stromnetz getrennt ist; möglich wäre auch, den entsprechenden Sicherungsautomat zu deaktivieren. Schließen Sie die Gaszufuhr.
- ❑ Dieses Gerät darf nicht an einen Abzug für brennbares Material angeschlossen werden.
- ❑ Beim Anschluss elektrischer Geräte in der Nähe dieses Geräts muss sichergestellt werden, dass die Verbindungskabel auf keinen Fall mit den heißen Kochoberflächen in Berührung kommen.
- ❑ Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich vor der ersten Inbetriebnahme. Dadurch wird ein eventueller „Neu-Geruch“ und Verschmutzungen entfernt.
- ❑ Die Verpackung des Geräts ordnungsgemäß aufbewahren bzw. entsorgen. Verpackung und Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- ❑ Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen
- ❑ Da die Heiz- und Kochoberflächen während des Betriebs stark aufheizen, ist bei der Bedienung des Geräts ein jederzeit vorsichtiges und aufmerksames Verhalten notwendig. Es ist auch darauf zu achten, dass sich keine Kinder in der Nähe des in Betrieb genommenen Geräts befinden.
- ❑ Stark erhitztes Fett oder Öl ist leicht entflammbar, daher empfiehlt es sich, beim Kochen mit Fett oder Öl die Pfanne jederzeit im Auge zu behalten.
- ❑ **ACHTUNG** Falls das Fett oder Öl in einer Pfanne Feuer fängt, darf auf keinen Fall mit Wasser gelöscht werden, dies könnte Verbrennungen nach sich ziehen. Die Pfanne wird am besten mit einem feuchten Tuch

abgedeckt, um das Feuer zu ersticken, das Kochgerät muss vom Stromnetz getrennt werden.

- ❑ Niemals ein fehlerhaftes Gerät benutzen.
- ❑ Tritt ein Fehler auf, ist die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät abzuschalten, noch ehe man sich mit dem Technischen Kundendienst in Verbindung setzt.
- ❑ Pfannen müssen immer mittig auf den Gasbrenner platziert werden, wobei Kochtöpfe auf keinen Fall direkt auf die Brenner gestellt werden dürfen.
- ❑ Pfannen oder Töpfe, die wackeln oder keine plane Böden haben, dürfen auf keinen Fall auf die Kochmulde oder die Brenner gestellt werden, da sie umkippen könnten.
- ❑ Das Gerät nur dann in Betrieb nehmen, wenn Töpfe oder Pfannen auf den Gasbrennern platziert sind. Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Elemente korrekt installiert sind.
- ❑ Leere Kochtöpfe oder Pfannen dürfen nicht erhitzt werden; beim Erhitzen leerer Kochtöpfe oder Pfannen kann ein Hitzestau entstehen.
- ❑ Bitte sichergehen, dass die Brenner auf die niedrigste Stufe eingestellt sind, wenn Sie Kochtöpfe oder Pfannen kurzfristig von der Kochstelle nehmen. Damit wird das Verbrennungsrisiko beim Arbeiten in der Nähe der offenen Flamme verringert; außerdem wird der Gasverbrauch und die Verschmutzung geringer gehalten.
- ❑ Kochgeräte und Pfannen mit dicken Böden können die Wärme besser verteilen. Die Leistung der Gasflamme wird besser ausgenutzt und dadurch werden die Kosten gesenkt.
- ❑ Kochtöpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von mehr als 28 cm sollten nicht verwendet werden. Wok-Aufsatzringe für konkave Woks sind separate erhältlich.
- ❑ Falls ein Gashahn klemmt, bitte nicht mit Gewalt lösen wollen. Rufen Sie umgehend den Technischen Kundendienst an.
- ❑ Das Gerät bitte nicht mit einem Dampfreiniger oder Druckwasser reinigen – Kurzschlussgefahr.
- ❑ Falls das Gerät unter einem Wrasenabzug installiert und die Kochmulde eingeschaltet ist, müssen auf den benutzten Brennern immer Kochtöpfe oder Pfannen stehen. Steht auf dem benutzten Brenner keine Pfanne oder Kochtopf, kann die Abzugshaube durch die externe Hitzeentwicklung der offenen Flamme beschädigt werden, überdies können sich eventuelle Fettbeläge im Filter des Wrasenabzugs entzünden. Es ist auf eine ausreichende Luftzufuhr zu achten, wenn der Wrasenabzug eingeschaltet ist.

- ❑ Die Benutzung eines Gasherdes führt zur Entwicklung von Wärme und Feuchtigkeit im Aufstellungsraum. Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche ausreichend belüftet ist. Natürliche Entlüftungsöffnungen sollen nicht verdeckt oder verschlossen werden. Werden am Gerät mehrere oder alle Brenner zur selben Zeit benutzt, könnte eine zusätzliche Belüftung notwendig werden, die Tür oder ein Fenster geöffnet oder eine stärkere Abzugsleistung des Wrasenabzugs zugeschaltet werden.
- ❑ Es ist aber auch darauf zu achten, dass das Gerät nicht zum starkem Luftzug ausgesetzt ist, der die Brenner eventuell ausbläst.
- ❑ Als Benutzer sind Sie für die Wartung und ordnungsgemäße Anwendung des Geräts in Ihrem Haushalt verantwortlich.

- ❑ **Hinweis:** Das Typenschild für dieses Gerät ist in dieser Betriebsanleitung enthalten. Bitte bewahren Sie das Typenschild an einem sicheren Ort zusammen mit der Bedien- und Montageanleitung auf.

Beachten Sie besonders die Kapitel 3 und 4 der Betriebsanleitung, so dass Sie alle Vorteile nutzen können, welche Ihnen das Gerät bietet.

INHALTSVERZEICHNIS

1. INSTALLATION	7
Vor der Installation.....	7
Installation (für den Aufsteller).....	10
Elektroanschluss	12
Gasverbindung (für den Aufsteller)	13
Achtung	16
Umbau der Brenner auf eine andere Gasart (für den Monteur).....	17
Austausch der Düsen	17
Tabelle Düsen	18
2. BEDIENUNG	19
Dies ist Ihre neue Kochmulde	19
Gashahn	19
Zündung	20
Die Brenner in die „Aus-Stellung“ bringen.....	20
Hinweis	20
3. ZUR BEACHTUNG	21
Einige Tipps für das Kochgeschirr.....	21
Hinweise für das Kochen mit dem Wok Brenner.....	22
4. PFLEGE UND REINIGUNG	23
Die Pflege der Gasmulde: Reinigen	23
Brenner und Brenner-Abdeckplatte.....	24
Topfträger	25
Selbsthilfe bei Störungen	25
Kundendienst	27
E-Nummer und FD-Nummer	27
Verpackung und Altgeräte	27

1. INSTALLATION

Vor der Installation

Diese Einbau-Kochmulden sind für den Einbau in eine Aussparung innerhalb der Arbeitsplatte vorgesehen.

Das Gerät darf nur durch entsprechend geschulte und beantragte Elektriker (Monteure für Gas- und Elektroinstallationen) angeschlossen werden, um sicherzustellen, dass die Vorschriften und Verbindungsanforderungen der örtlichen Elektrizitäts- und Gaswerke eingehalten werden.

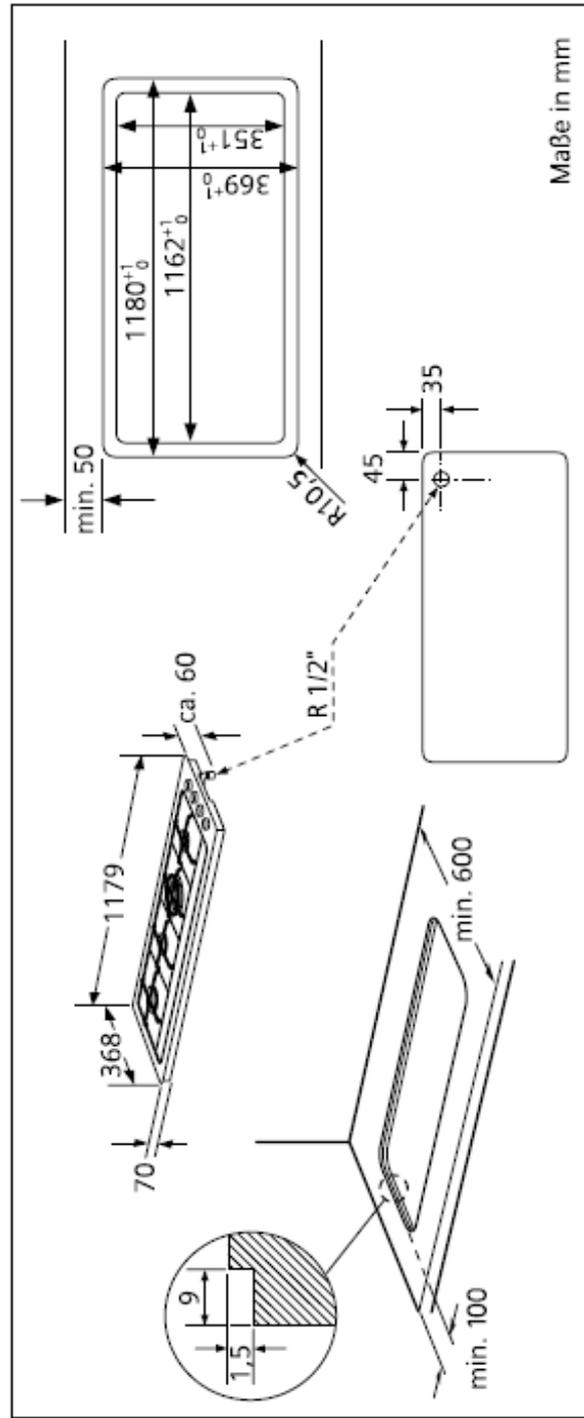
Vor Einbau des Geräts wird der Schutzfilm komplett entfernt.

Sitz die Kochmulde über einer Möbel mit Schubladen, muss die oberste Schublade durch eine Frontblende ersetzt werden. Kein Einbau direkt über einer Schublade !

Kühlschränke, Geschirrspülmaschinen, Öfen bzw. Herde oder Waschmaschinen dürfen nicht unterhalb der Kochmulde installiert werden.

Der Abstand des Geräts zu den Seitenwänden muss jeweils 100 mm betragen, zur Rückwand 50 mm. Die Mindestbreite der Arbeitsplatte ist 600 mm.

Auf der nächsten Seite sind die Installationsmaße angegeben.



Dunstabzugsessen werden gemäß der Aufstellanleitung für die Abzugshaube installiert.

Die Kunststoffoberfläche oder das Furnier der Möbel, in welche das Gerät integriert wird, muss mit einem hitzebeständigen Kleber aufgebracht worden sein, ansonsten kann sich die Oberfläche verziehen oder abschälen, insbesondere an den Seiten mit wenig Abstand zum Gerät.

Die offenen Kanten der Ausschnittsöffnung müssen mit einem wasserdichten Material versiegelt werden.

Vor Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Gerätespezifikationen den örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Druck) entsprechen. Bitte beachten Sie auch alle weiteren speziellen Vorschriften Ihres örtlichen Versorgungsunternehmens.

Die für dieses Gerät zutreffenden Angaben sind auf den Typenschildern aufgeführt, welche auf der Unterseite der Gasmulde angebracht sind.

Dieses Gerät darf nicht an eine Abluftöffnung angeschlossen werden. Es muss gemäß aktueller Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Auf eine entsprechend gute Belüftung muss ganz besonders geachtet werden.

Installation (für den Aufsteller)

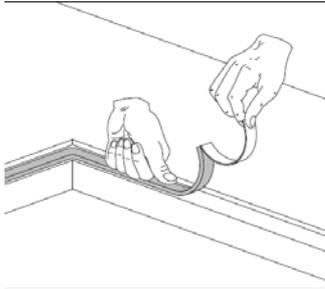


Bild 1

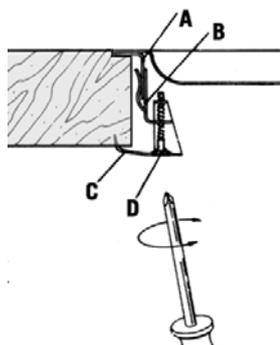


Bild 2

Die Installation des Geräts muss von einem Fachmann für Kücheninstallationen durchgeführt werden.

Hinweis: Ist geplant, die Gasmulde in eine Edelstahl-arbeitsplatte einzulassen, darf diese spezielle Installation und die dafür notwendigen Schweißarbeiten aus Sicherheitsgründen und zur vollen Aufrechterhaltung Ihrer Siemens Gewährleistung **ausschließlich** von unserem zuständigen Partner durchgeführt werden: Bautek. (Die Adresse wird auf Wunsch bekanntgegeben).

WICHTIG!!!

Die Arbeitsplatte muss eine Dicke von mindestens 30 mm und maximal 40 mm aufweisen. Bitte kein Flüssigsilikon zum Einkleben der Kochmulde in die Arbeitsplatte verwenden.

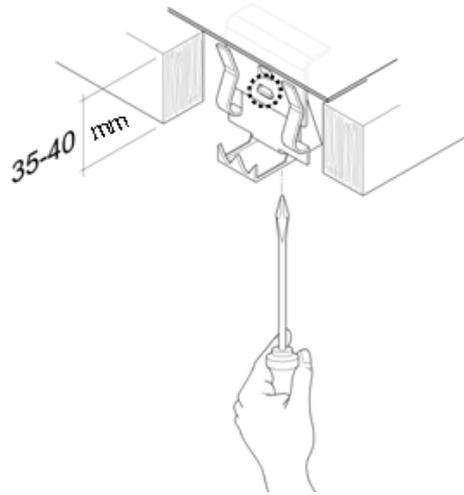
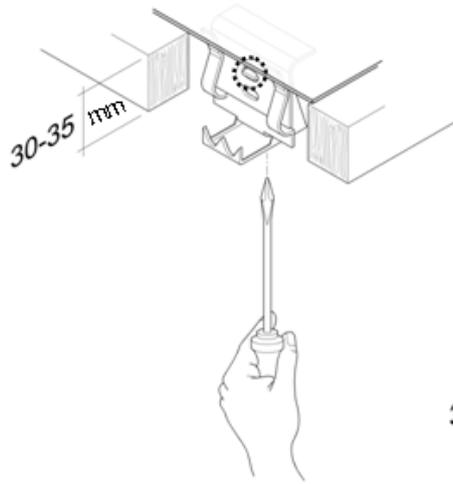
Das Möbel unterhalb der Arbeitsplatte muss einen min. 50 x 50 mm großen Durchlass für die Gasleitung und die elektrischen Kabel aufweisen. Ein Mindestabstand von 50 mm zur Kante der Kochmulde muss berücksichtigt werden: zu einem möglicherweise auf der Arbeitsplatte aufsitzenden Küchenschrank sowie zum hochstehenden rückwärtigen Abschluss und den beiden Seiten der Kochmulde. Werden die Elemente als Einheit zusammen mit dem Schrank geliefert, ist die Anleitung für die Installation der Kochmulde in der Anleitung für den Küchenschrank enthalten.

Die Dichtung wird an der Kante der Öffnung angebracht, wobei darauf zu achten ist, dass die Verbindungsstelle etwas überlappt (Bild 1).

Dann wird Haken B in dem an die Einheit angeschweißte Winkeleisen A verankert (Bild 2), wobei darauf zu achten ist, dass dazu die zwei vorgesehenen Löcher benutzt werden, je nach Dicke der Arbeitsplatte (30 mm, max. 40 mm), Bild 3.

Lasche C drehen bis sie unter der Arbeitsplatte liegt, dann Schraube D festziehen. Falls notwendig wird die Dichtung, welche über die Kochmulde herausragt, zurückgeschnitten.

Bild 3



Elektroanschluss

Vor dem Herstellen der Verbindung die Spannung und Gesamtleistung auf dem Typenschild mit den technischen Daten prüfen, welches auf dem Gerät angebracht ist. Es ist ohne Ausnahme notwendig, dass das Gerät korrekt geerdet wird.

Beim Anschließen des Geräts ist darauf zu achten, dass das Erdkabel zuerst verbunden wird und dass alle Kabel mit den richtigen Klemmen verbunden werden.

Wenn ein direkter Anschluss an das Stromnetz erforderlich ist, muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand installiert werden, der die vollständige Trennung unter den in der Überspannungskategorie III vorgesehenen Bedingungen gewährleistet (gemäß den Bestimmungen der Installation).

Dies trifft nicht zu, wenn der Anschluss mit einem Steckkontakt durchgeführt wird, vorausgesetzt dass der Stecker für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Beim Anschließen des Geräts muss sichergestellt werden, dass das Erdkabel ordnungsgemäß verbunden ist. Im Falle eines Unfalls aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung des Geräts übernehmen wir keinerlei Haftung.

Das Verbindungskabel zum Stromnetz muss vom Typ H05RR-F3 G 0,75 sein.

Falls das Verbindungskabel beschädigt ist, darf es nur mit einem Kabel desselben Typs ersetzt werden. Der Austausch des Kabels darf nur von einem unserer Kundendienstmonteure durchgeführt werden.

CE: Das Gerät entspricht den folgenden

EU-Richtlinien:

- 72/23/EEC - Niederspannungsrichtlinie
- 89/336/EEC - EMV-Richtlinie
- 90/396/EEC - Richtlinie für gasbetr. Erzeugnisse

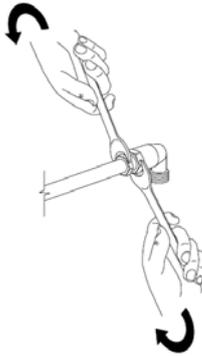
Gasverbindung (für den Aufsteller)

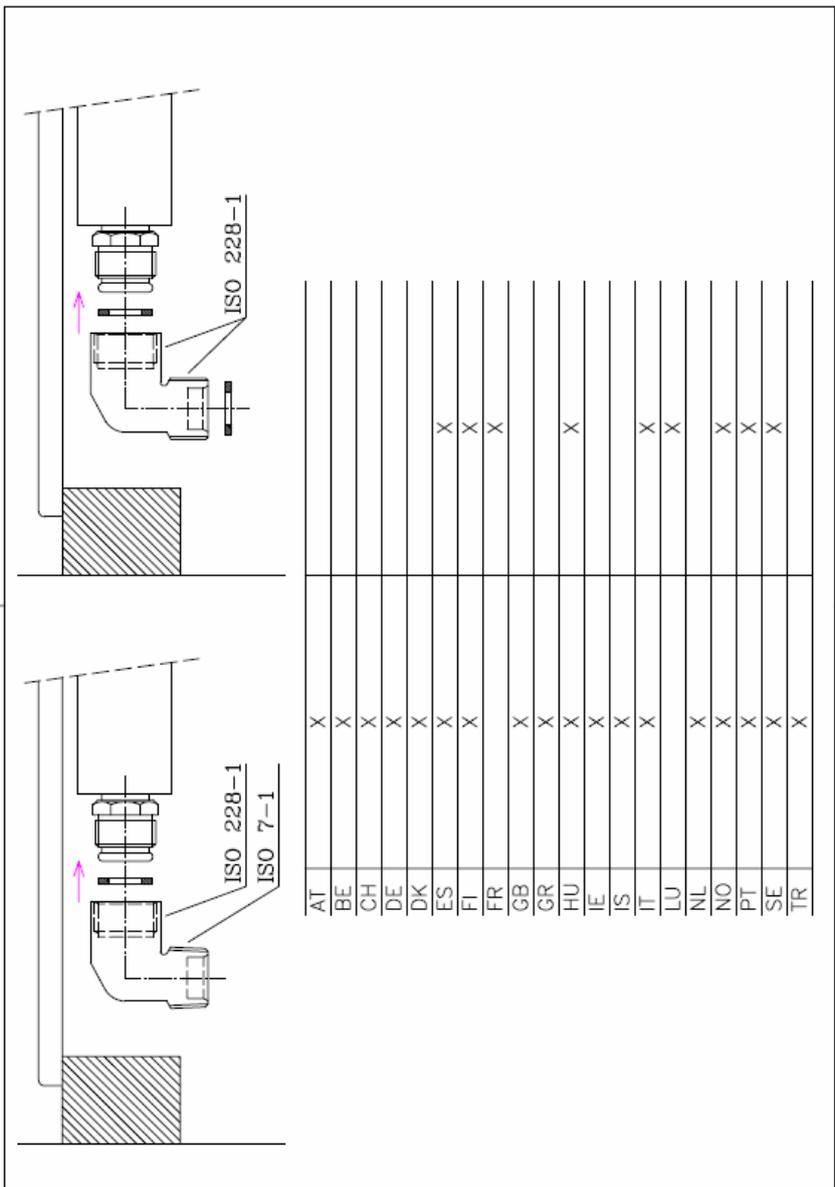
Das Gaszufuhrsystem muss den örtlichen Normen des betreffenden Landes entsprechen.

Die Winkelverbindung mit der Geräte-Gaszufuhr verbinden und dabei die mitgelieferte Dichtung benutzen.

An Ihrer Kochmulde ist die Verbindung ISO 7-1 vorinstalliert. Zum Auswechseln der Winkelverbindung (siehe Bild 4)

Bild 4





In Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Vorschriften muss der Verbindung der Kochmulde mit der Gasleitung ein Durchgangsventil vorgeschaltet sein. Freier Zugang zu diesem Ventil muss jederzeit gewährleistet sein.

Nachdem die Einheit an die Gaszufuhrleitung angeschlossen ist, muss jeweils die Dichtung der Verbindung Mithilfe eines Seifenwassers geprüft werden.

Die Dichtung darf auf keinen Fall mit einer Flamme geprüft werden.

Behandlung der **flexiblen Rohre**:

- die Rohre dürfen nicht eingequetscht oder eingeeengt werden;
- die Rohre selbst dürfen keinen Zug- oder Drehkräften ausgesetzt sein;
- die Rohre dürfen nicht an schneidende Kanten oder scharfen Ecken usw. stoßen.
- auf keinen Fall darf eine Gaszufuhrleitung bzw. elektrische Anschlusskabel mit dem Boden der Kochmulde in Berührung kommen; bitte stellen Sie sicher, dass die Rohrleitung bzw. die elektrischen Verbindungskabel in ihrer gesamten Länge für Prüfzwecke zugänglich sind.

Auf einwandfrei dichte Verbindungen ist besonders zu achten.

Die max. zulässige Länge der Gasverbindungsleitung beträgt 2,5 m.

WICHTIG!!!

Dieses Sicherheitsgasrohr darf nicht durch heiße Bereiche geführt werden, jeglicher Kontakt mit heißen Teilen des Geräts, wie zum Beispiel der Unterseite der Kochmulde, muss vermieden werden. Bei der Installation der Rohrleitung ist sicherzustellen, dass sie nirgendwo Teile berührt bzw. auf keinen Fall mit beweglichen Teilen der Küchenschränke (wie z.B. einer Schublade) in Berührung kommt.

Achtung

Der Sicherungsautomat und der Hauptschalter darf nur nach beendigter Installation des Geräts eingeschaltet werden. Das Gerät muss gemäß dieser Anleitung für Installation, Bedienung und Wartung in die Küchenmöbel installiert werden.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, welche direkt oder indirekt auf nicht ordnungsgemäß durchgeführte Installation oder Verbindungen zurückzuführen sind. Vor allen Instandsetzungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Falls Instandsetzungsarbeiten notwendig werden, öffnen Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Auf einwandfrei dichte Verbindungen ist besonders zu achten.

Die Gasverbindung muss gemäß gültiger Vorschriften und nur durch einen Fachmonteur installiert werden.

Zusätzlich müssen örtliche Vorschriften und Anforderungen der örtlichen Gasversorgungsunternehmen befolgt werden.

Dies gewährleistet, dass den Vorschriften und den Anforderungen der örtlichen Gasversorgungsunternehmen Folge geleistet wird.

Umbau der Brenner auf eine andere Gasart (für den Monteur)

Die Düsen zum Umbau auf Flüssiggas sind dem Gerät bei der Lieferung beigelegt oder können über den Kundendienst bestellt werden (siehe Liste im Anhang).

Vor den erforderlichen Einstellarbeiten müssen die elektrischen Verbindungen der Kochmulde vom Stromnetz getrennt werden.

Die werksmäßig voreingestellte Gasart entnehmen Sie bitte dem Geräteschild an der Unterseite des Geräts oder der Abbildung des Geräteschildes in dieser Anleitung.

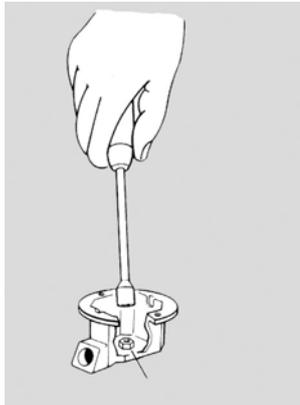


Bild 5

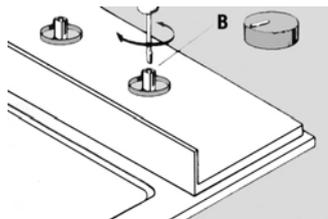


Bild 6

AUSTAUSCH DER DÜSEN

Die Brenner können für verschiedene Gasarten eingestellt werden, dafür müssen nur die Düsen entsprechend ausgetauscht werden (siehe Datentabelle). Zum Zugang zu den Düsen werden die Abdeckung und Flammbrecher entfernt.

Zum Austausch der Düsen verwenden Sie bitte einen Nr. 7 Steckschlüssel (Bild 5).

MINIMUM-REGELUNG VON FLÜSSIGGAS ZU ERDGAS

Unsere Gashähne sind für alle Gasarten geeignet; die Minimum-Regelung ist wie folgt auszuführen:

1. Die Brennerflamme einschalten u. den Schalterknebel auf die Minimum-Position drehen. Falls die Flamme erlischt, wird wie folgt vorgegangen:
 - a.) stellen Sie die Brennerflamme auf höchste Leistung (große Flamme)
 - b.) den Schalterknebel abnehmen
 - c.) einen kleinen Schrauber in Loch B an der Gashahnwelle (Bild 6) ansetzen und die Einstellschraube um zwei Umdrehungen lösen.
 - d.) den Schalterknebel wieder aufsetzen und auf Minimum-Position drehen (kleine Flamme)
2. Den Schalterknebel vom Gashahn abnehmen
3. Einen kleinen Schrauber in Loch B (Bild 6) einführen und die Einstellschraube anziehen oder lösen (bitte beachten: die Welle des Gashahns darf nicht mitdrehen!) bis die Brennerflamme das korrekte Minimum eingestellt ist.

Prüfen, ob beim schnellen Wechsel von Maximal- zu Minimalflamme die Flamme nicht erlischt.

MINIMUM-REGELUNG VON ERDGAS ZU FLÜSSIGGAS

1. Die Brennerflamme einschalten und den Schalterhebel auf die Minimum-Position drehen.
2. Den Schalterhebel vom Gashahn abnehmen
3. Einen kleinen Schrauber in Loch B (Bild 6) einführen und die Einstellschraube komplett festziehen (bitte beachten: die Welle des Gashahns darf nicht mitdrehen).

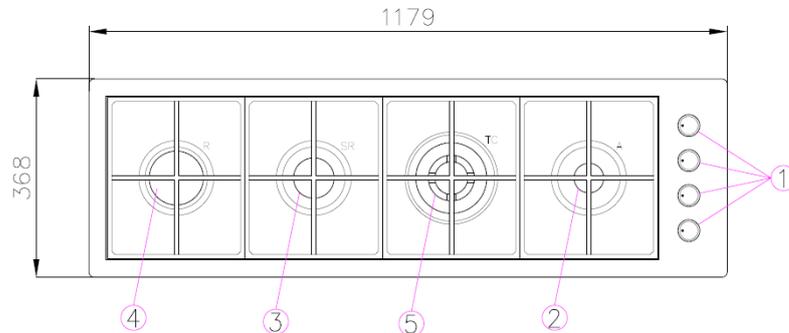
Prüfen, ob beim schnellen Wechsel von Maximal- zu Minimalflamme die Flamme nicht erlischt.

DATENTABELLE					
Gasart	Brenner Ref.	Nennleistung (kW)	Nennverbrauch	Injektor (ø mm)	Min. Nennleistung (kW)
FLÜSSIGGAS G30/G31 28+30/37 mbar	Brenner klein	1,00	73 g/h	0,50	0,30
	Semi-Rapid	1,75	127 g/h	0,65	0,44
	Rapid	2,70	196 g/h	0,80	0,75
	Triple Crown	3,50	254 g/h	0,95	1,50
ERDGAS G20 20 mbar	Brenner klein	1,00	95 l/h	0,72	0,30
	Semi-Rapid	1,75	167 l/h	0,97	0,44
	Rapid	2,70	257 l/h	1,08	0,75
	Triple Crown	3,50	333 l/h	1,40	1,50

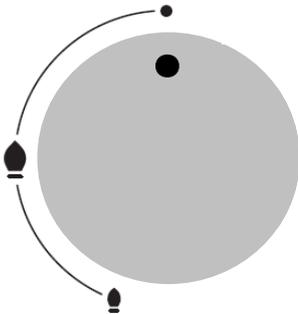
2. BEDIENUNG

Dies ist Ihre neue Kochmulde

- 1 Schalterknebel
- 2 kleiner Brenner, 1,0 kW
- 3 Semi - Rapid Brenner, 1,75 kW
- 4 Rapid Brenner, 2,7 kW
- 5 Triple Crown Wok Brenner, 3,5 kW



Gashahn



Dieser Regler dient zur Hitze-Einstellung des Gasbrenners.

„Kleine Flamme“ = niedrigste Einstellung

„Große Flamme“ = höchste Einstellung

Einstellvorgang:

Die „große Flamme/höchste Flamme“-Einstellung wird für schnelles Aufkochen benutzt. Für längere Kochvorgänge kann variabel zwischen „große Flamme/höchste Flamme“ und „kleine Flamme“ gewählt werden.

- Um die Flamme von „groß“ auf „klein“ zu reduzieren, wird der Schalterknebel entgegen dem Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung gedreht.
- Um die Flamme zu vergrößern, wird der Schalterknebel im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung gedreht, wobei **eine Pfanne auf der Kochmulde stehen muss**.

Zündung

Den Schaltermnebel für den betreffenden Brenner zuerst hineindrücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „große Flamme“ drehen. Den Schaltermnebel hineindrücken und für ca. 3 Sekunden gedrückt halten - nur dann tritt das Gas am Brenner aus und kann durch den Zündfunken gezündet werden. Ist der Gasbrenner gezündet, kann der Schaltermnebel losgelassen werden.

Hinweis: falls die Zündung nicht sofort erfolgt:

1. die Gaszufuhr und Brennerposition prüfen.
2. den Zündvorgang wiederholen und den Schaltermnebel bis zu 10 Sekunden gedrückt halten.

Falls aus irgendeinem Grund die Brennerflammen ausgehen, muss der Schaltermnebel ausgedreht und nach einer Wartezeit von mindestens 1 Minute der Zündvorgang erneut durchgeführt werden.

Falls der Brenner dann immer noch nicht zündet, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Die Brenner in die „Aus-Stellung“ bringen

Die Brenner werden ausgeschaltet, indem man den Schaltermnebel in die Ausgangsstellung bringt.

Hinweis

Der Gebrauch eines Gasherds führt zu einer Dampf- und Hitzeentwicklung in der Küche. Aus diesem Grund ist sicherzustellen, dass der Raum ausreichend belüftet ist: Natürliche Belüftungsöffnungen müssen offen gehalten werden, anderenfalls kann auch ein mechanisches Belüftungssystem eingesetzt werden (beispielsweise ein Wrasenabzug).

Ein langer und intensiver Gebrauch des Gerätes könnte eine weitere Belüftungsquelle notwendig machen, es kann ein Fenster geöffnet oder als eine effektivere Lösung ein Wrasenabzug mit höherer Leistung eingesetzt werden.

3. ZUR BEACHTUNG

Einige Tipps für das Kochgeschirr

Bitte benutzen Sie immer das passende Kochgeschirr zum jeweiligen Brenner! Bitte keine kleine Töpfe oder Pfannen auf großen Brennern benutzen.

Die unten stehende Tabelle führt die passenden Kochgeschirrgrößen auf.



	Empfohlene Pfannendurchmesser
Kleiner Brenner	60 - 140 mm
Semi-Rapid Brenner	150 - 200 mm
Rapid Brenner	210 - 260 mm
Triple Crown Wok Brenner	240 - 280 mm

Wird der zum Brenner größenmäßig passende Kochtopf verwendet, spart man dadurch Strom, Zeit und Geld.

Vorsicht:

- Pfannen müssen immer mittig auf den Gasbrenner platziert werden, wobei Kochtöpfe auf keinen Fall direkt auf die Brenner gestellt werden dürfen.
- Die Kochtöpfe dürfen nicht in die Arbeitsplatte hinausragen oder mit der Arbeitsplatte in Kontakt kommen.

Hinweise für das Kochen mit dem Wok Brenner

Der Bodendurchmesser der Kasserolle oder Bratpfanne darf 280 mm nicht übersteigen. Beim Gebrauch größerer Pfannen könnte überschüssiges heißes Gas unter der Pfanne hervortreten und eine nicht hitzebeständige Arbeitsplatte oder Wand beschädigen.

Hinweis:

Bitte benutzen Sie den zusätzlichen Wok-Aufsatzring, der über den ersten Topfträger des Wok Brenners aufgesetzt wird.

Beim Gebrauch einer konkaven Wok-Pfanne muss diese auf den Wok-Aufsatzring aufgesetzt werden, der Boden der Wok-Pfanne kommt damit nicht in direkten Kontakt mit dem Haupt-Topfträger oder dem Brenner.

4. PFLEGE UND REINIGUNG

Die Pflege der Gasmulde: Reinigen

Wird die Gasmulde korrekt gereinigt und gepflegt, wird sie lange in einem sehr guten Zustand bleiben und überdies die Reinigung erleichtern.

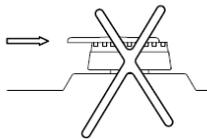
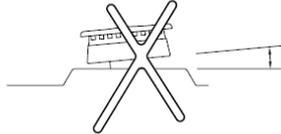
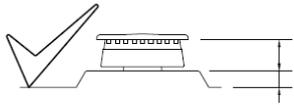
Mit einem Schwamm und Seifenwasser (oder ein Spezialprodukt zur Reinigung) werden die aus Edelstahl gefertigten Teile gereinigt; es ist besonders zu beachten, dass das Gerät vollständig abgekühlt haben muss. Tritt eine Gelbverfärbung auf, wird zur Reinigung ein allgemein erhältliches spezielles Edelstahl-Reinigungsmittel empfohlen. Benutzen Sie ein sauberes, trockenes Tuch um die Kochmulde zu polieren, noch besser wäre ein Chamois-Leder.

Die Drehregler können nach oben abgezogen werden. Auf keinen Fall mit einer Zange versuchen, die Regler zu entfernen, oder sie manuell herauszuhebeln.

Ungeeignete Reinigungsmittel:

Auf keinen Fall zur Reinigung einen Scheuerschwamm oder ein Scheuermittel verwenden. Keine säurehaltigen Mittel verwenden (Zitronensaft, Essig oder ähnliches). Es dürfen auch keine aggressiv wirkenden chemischen Reinigungsmittel verwendet werden, wie Ofensprays oder Fleckenentferner.

Brenner und Brenner- Abdeckplatte



- Beginnen Sie mit der Reinigung der Brenner-Abdeckplatte erst, wenn sie nach Gebrauch komplett abgekühlt ist, d.h. wenn man sie mit der bloßen Hand anfassen kann.
- Die Abdeckplatte des Brenners muss mit heißem Wasser und einem regulären Reinigungsmittel unter Zuhilfenahme eines weichen Schwamms oder Tuchs gereinigt werden.
- Ist die Abdeckplatte sehr schmutzig, empfehlen wir, die abnehmbaren Teile in warmes Wasser zu legen, damit sich der Schmutz bei der Reinigung leichter lösen kann.
- Angebackene Lebensmittelreste sollten möglichst nicht abgekratzt werden.
- Die Reinigung der Abdeckplatte des Brenners mit laugehaltigen Reinigungsmitteln ist ebenso schädlich wie der Gebrauch von Säure oder Farblöser.
- Grobe Pfannenkratzer oder Schmirgelpapier beschädigen die Oberfläche, wie auch der Gebrauch von Scheuerpulver oder Glaswolle.
- Die Brenner-Abdeckplatte **nicht** in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Nach der Reinigung der Geräteoberfläche ist sicherzustellen, dass die Abdeckplatte wieder richtig aufgesetzt wird; ist dies nicht der Fall, wird die elektrische Zündung nicht funktionieren. Der Brenner und die Brenner-Abdeckplatte müssen vor Wiedereinbau komplett trocken sein.

Topfträger

- Der Topfträger darf erst gesäubert werden, wenn das Teil komplett abgekühlt ist und Sie es mit der bloßen Hand berühren können.
- Der Topfträger kann zur Reinigung abgenommen werden.
- Der Topfträger kann mit einem weichen Schwamm oder Tuch, heißem Wasser und einem regulären Reinigungsmittel gereinigt werden; nach der Reinigung ist der Topfträger gut mit einem Handtuch abzutrocknen.
- Es dürfen auf keinen Fall scheuernde oder aggressiv wirkende Reinigungsmittel verwendet werden.
- Angebackene Lebensmittelreste sollten möglichst nicht abgekratzt werden.
- Die Reinigung der Abdeckplatte des Brenners mit laugehaltigen Reinigungsmitteln ist ebenso schädlich wie der Gebrauch von Säure oder Farblöser.
- Grobe Pfannenkratzer oder Schmirgelpapier beschädigen die Oberfläche, wie auch der Gebrauch von Scheuerpulver oder Glaswolle.
- Die Topfträger **nicht** in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Die Topfträger müssen vor dem Wiedereinbau komplett trocken sein.

Selbsthilfe bei Störungen

Nicht immer muss bei Störungen der Technische Kundendienst zu Hilfe gerufen werden. Häufig können Sie die Störung auch selbst beheben. Die Tabelle auf den folgenden Seiten enthält einige Ratschläge.

Wichtiger Hinweis:

Nur dazu befähigte und beauftragte Mitarbeiter unseres Technischen Kundendienstes dürfen Arbeiten an Gaszufuhr- und Stromversorgungssystemen durchführen.

Wo liegt der Fehler?	Mögliche Ursache	Lösung
Der elektrische Zünder funktioniert nicht	- Schadhafte Sicherung.	- Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Bedarf auswechseln.
	- Der Sicherungsautomat kann ausgelöst haben oder hat die Überlastsicherung angesprochen.	- Prüfen Sie in dem Sicherungskasten, ob der Sicherungsautomat auslöste oder eventuell ein Differentialschalter angesprochen hat.
	- Zwischen Zünder und Brennern haben sich eventuell Lebensmittel- oder Reinigungsmittelreste angesammelt.	- Die Flächen zwischen Zünder und Brennern vorsichtig säubern.
	- Die Brenner sind feucht.	- Die Brenner-Abdeckplatten und Zünder vorsichtig gut trocknen
	- Die Brenner-Abdeckplatten sitzen nicht richtig auf.	- Sicherstellen, dass die Brenner-Abdeckplatten richtig aufsitzen.
	- Kein Elektroanschluss vorhanden	- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung einwandfrei durchgeführt wurde.
Die Flammen der Brenner brennen ungleichmäßig	- Die verschiedenen Teile der Brenner wurden nicht richtig aufgesetzt.	- Die verschiedenen Teile der Brenner korrekt platzieren.
	- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verschmutzt.	- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners reinigen.
...falls der Gasdurchfluss nicht normal erscheint oder überhaupt kein Gas austritt?	- Hauptgashahn/hähne sind geschlossen.	- Die Hähne für die Gaszufuhr öffnen.
	- Wird eine Gasflasche verwendet, könnte diese leer sein.	- Tauschen Sie die leere Flasche gegen eine volle aus.
Man stellt in der Küche einen Gasgeruch fest	- Eventuell besteht eine undichte Stelle an der Verbindung zwischen Leitungsrohr und Hauptgaszufuhr.	- Stellen Sie sicher, dass die Verbindung absolut dicht ist.
...falls die Überdruckventile an den diversen Brennern nicht funktionieren?	- Der Drehregler wurde nicht lange genug hineingedrückt.	- Den Brenner zünden, und dann den Drehregler für einige weitere Sekunden eingedrückt lassen.
	- Die Rinnen der Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verschmutzt.	- Die Rinnen der Gasaustrittsöffnungen des Brenners reinigen.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Ihnen zur Verfügung, wenn eine Reparatur Ihrer Kochmulde notwendig wird. Im Telefonbuch finden Sie die Adresse und Telefonnummer des nächstliegenden Kundendienst-Centers. Die Kundendienst-Center können Ihnen selbstverständlich auch eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe benennen.

E-Nummer und FD-Nummer

Bitte halten Sie die E-Nummer (Erzeugnisnummer) und die FD-Nummer (Produktionsnummer) Ihres Geräts parat, wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen. Das Typenschild, dem Sie die Nummern entnehmen können, ist in dieser Anleitung abgebildet und befindet sich überdies auf der Unterseite der Kochmulde.

Verpackung und Altgeräte

Ihr neues Gerät wurde in einer Schutz-Transportverpackung angeliefert. Alle für diese Transportverpackung benutzten Materialien sind umweltgerecht und wiederverwertbar. Bitte tragen Sie zum Umweltschutz bei und entsorgen Sie die Verpackung in umweltverträglicher Weise.

Altgeräte sind ebenfalls kein wertloser Abfall. Durch Zuführen des Geräts zur Wiederverwertstelle können wertvolle Rohmaterialien wiedergewonnen werden.

Ehe Sie Ihr altes Gerät entsorgen, stellen Sie bitte sicher, dass es tatsächlich unbrauchbar ist oder bringen Sie ein Etikett an mit der Aufschrift: „Achtung - unbrauchbares Altgerät – Elektroschrott“.

Die aktuellsten Informationen über die Entsorgung Ihres Altgeräts und der Verpackung des neuen Geräts können Sie von der örtlichen Wertstoff-Sammelstelle oder Ihrem Händler erfahren.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Ausschuss elektrischer und elektronischer Geräte) gekennzeichnet. Durch das Sicherstellen einer umweltgerechten Entsorgung des Geräts helfen Sie bei der Vermeidung potenzieller negativer Auswirkungen auf die Umwelt und auf die menschliche Gesundheit, welche durch eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung auftreten könnten.

Das Symbol  auf diesem Gerät oder mitgelieferten Dokumenten besagt, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Vielmehr muss es bei den zuständigen Werkstoffhöfen für Elektro- und Elektronikschrott entsorgt werden. Die Entsorgung des Gerätes muss gemäß den gesetzlich geltenden Richtlinien zur Abfallentsorgung vorgenommen werden.

Für genauere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts setzen Sie sich bitte mit der zuständigen städtischen Behörde, dem Abfallentsorgungsunternehmen oder dem Händler in Verbindung, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

Kundendienst

Wenn Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung setzen, geben Sie bitte die E- und FD-Nummer Ihrer Kochmulde an.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München

10.2007