

de Gebrauchsanweisung

Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

Cod: 3422100814 D



www.neff-international.com

Geschätzter Kunde:

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses praktische, moderne und funktionale Gerät wird aus erstklassigen Materialien hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen und eingehend geprüft wurden, um Ihre Anforderungen nach einem perfekten Kochfeld zu erfüllen. Zur Vereinfachung ist diese Gebrauchsanweisung in zwei Abschnitte unterteilt, ein Abschnitt für Benutzung des Geräts und der andere für die Installation.


Daher möchten wir Sie bitten, diese einfache Anweisung aufmerksam durchzulesen und einzuhalten, um bereits ab der ersten Benutzung unübertroffene Ergebnisse zu erzielen. Sie enthält wichtige Informationen nicht nur für die Benutzung sondern auch für die Pflege und Ihre Sicherheit.

Für den Transport benötigen unsere Produkte eine wirksame Schutzverpackung. Bei dieser Verpackung beschränken wir uns auf das unbedingt erforderliche Material, das gesamte Verpackungsmaterial ist voll recyclefähig. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie die Verpackung in einem in der Nähe Ihres Wohnorts zu diesem Zweck aufgestellten Container entsorgen. Das gebrauchte Öl sollte nicht über den Abfluss entsorgt werden, da dies eine sehr hohe Umweltbelastung darstellt. Sammeln Sie das Öl in einem geschlossenen Behälter und geben Sie diesen an einer Sammelstelle ab, oder ist dies nicht möglich, entsorgen Sie den Behälter in Ihrem Abfallbehälter (somit gelangt er auf eine kontrollierte Müllhalde; dies ist nicht die beste aller Lösungen, Sie vermeiden damit jedoch die Verschmutzung des Grundwassers). Ihre Kinder und Sie selbst werden es danken. Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclefähige Wertstoffe. Ihre lokale Behörde informiert Sie über die nächst gelegene Sammelstelle.

WICHTIG:

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Verpackung und Altgerät

Wenn das Typenschild Ihres Gerätes das Symbol  aufweist, befolgen Sie diese Anweisungen:

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

INHALT

Sicherheitshinweise	3
Das ist Ihr Kochfeld	5
Gasbrenner	6
Durchmesser der Töpfe	7
Kochtips	8
Elektrische Kochplatten	8
Elektrische Kochplatten mit 7- und 10-stufigem Regler	9
Empfehlungen Kochplatten mit 10-stufigem Regler	10
Glaskeramik-Grill	11
Tabelle für das Braten in der Pfanne	11
Benutzungshinweise zum Kochen	12
Gebrauchsvorschriften für Stahl: Reinigung und Pflege	13
Gebrauchsanleitung für Glasplatte: Reinigung und Pflege	14
Gebrauchsanleitung für Glaskeramik: Reinigung und Pflege	15
Störungen	16
Garantiebedingungen	17

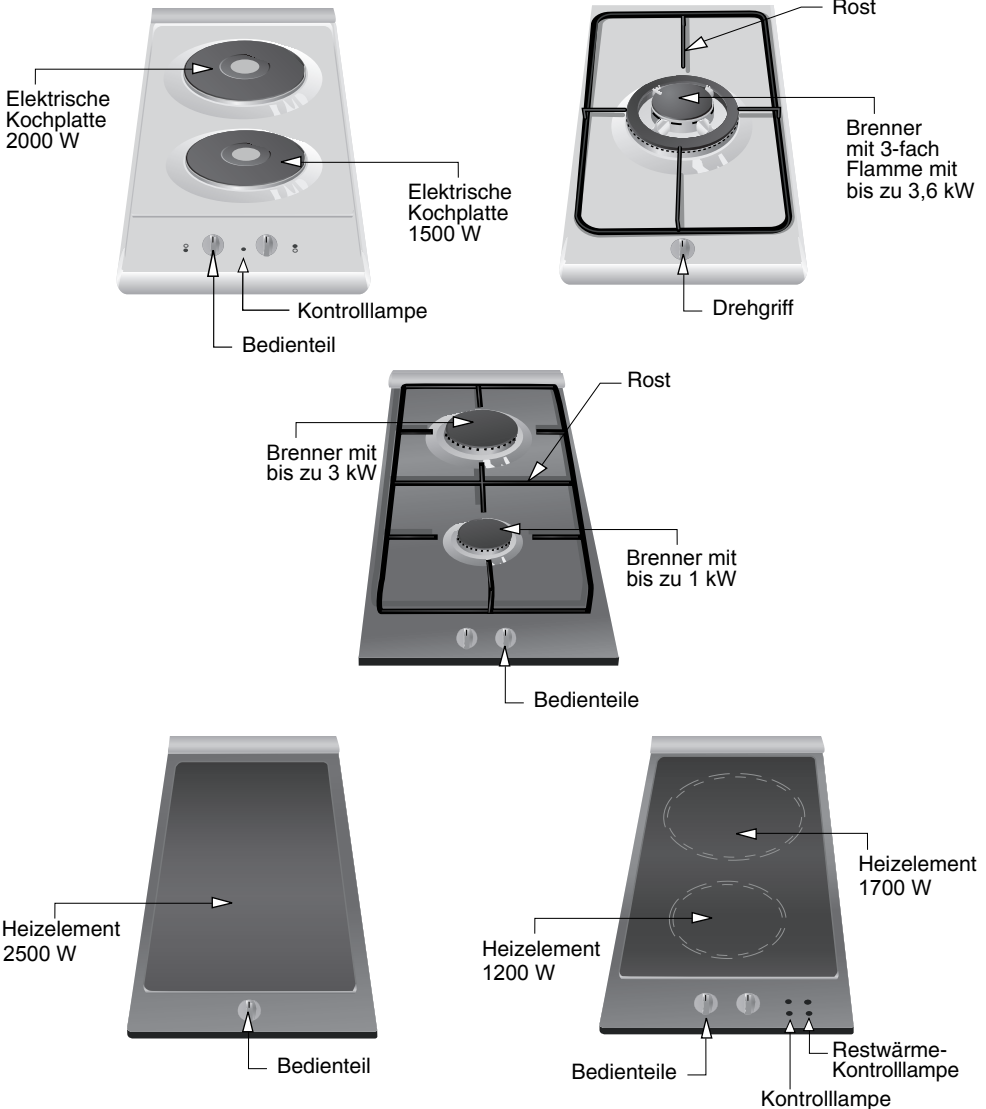
Sicherheitshinweise

- ❑ Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung zum effizienten und sicheren Kochen mit diesem Gerät aufmerksam durch.
- ❑ Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden.
Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.
- ❑ Prüfen Sie vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds, ob die Abmessungen korrekt sind.
- ❑ Dieses Gerät darf nicht an eine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden.
- ❑ Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.
- ❑ Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für jene Länder, deren Symbol am Gerät aufgeführt ist. Zur Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Landes müssen die technischen Anweisungen beachtet werden.
- ❑ Der Einbauort des Geräts muss über die vorschriftsmäßige Belüftung verfügen, die in perfektem Gebrauchszustand sein muss. (Allgemeine Vorschriften für Gasinstallationen in Wohnhäusern BOE Nr. 281, 24.11.93).
- ❑ Setzen Sie das Gerät keinem starken Luftzug aus, da die Brenner erlöschen könnten.
- ❑ Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- ❑ Führen Sie keine Arbeiten im Innern des Geräts durch. Wenden Sie sich ggf. an unseren Kundendienst.
- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Einbauanweisung gut auf, damit diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät ausgehändigt werden können.

- ❑ Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten erhitzen sich im Betrieb, seien Sie daher vorsichtig. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.
- ❑ Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen, niemals als Heizung.
- ❑ Überhitztes Fett oder Öl kann sich leicht entzünden. Daher muss die Zubereitung von Speisen mit Fett oder Öl, wie z. B. Pommes frites, überwacht werden.
- ❑ Bei brennendem Fett oder Öl nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme abdecken, und die Kochstelle ausschalten.
- ❑ Bei einer Störung die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen. Wenden Sie sich für eine Reparatur des Geräts an unseren **Kundendienst**.
- ❑ Stellen Sie keine verformten und unstabilen Kochgeräte auf die Platten und Brenner, sie könnten umfallen.
- ❑ Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf diese nicht forciert werden. Wenden Sie sich sofort an unseren **Kundendienst**, damit dieser die Reparatur oder den Ersatz vornimmt.
- ❑ Vermeiden Sie bei der Benutzung des Gaskochfelds Luftzüge und das Verschütten kalter Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem Bruch der Glasscheibe führen.
- ❑ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- ❑ Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- ❑ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ❑ Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung können von Ihrem Gerät abweichen.

**WERDEN DIESE BESTIMMUNGEN NICHT
EINGEHALTEN, LEHNT DER HERSTELLER
JEDLICHE GARANTIELEISTUNGEN AB.**

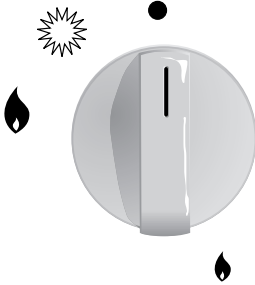
Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds:



Diese Geräte können untereinander und/oder mit konventionellen Glaskeramik-Kochfeldern derselben Marke kombiniert werden. Information finden Sie im Katalog.

Gasbrenner

Abb. 1.



An jedem Bedienschalter am Backofen oder am Bedienfeld wird der entsprechende, vom Schalter kontrollierte Brenner angegeben. Abb. 1.

Zum Einschalten eines Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken und nach links bis auf die Zündstellung drehen, und einige Sekunden lang auf der maximalen Stellung halten, bis der Brenner gezündet wird. Den Schalter dann loslassen und auf die gewünschte Position einstellen.

Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen. Verfügt Ihr Kochfeld über keine automatische Zündvorrichtung, nähern Sie eine offene Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.) an den Brenner an. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Die Reinigung mit einer kleinen Bürste ausführen und dabei beachten, dass die Kerze keiner gewaltsamen Einwirkung ausgesetzt werden darf. Verfügt Ihr Kochfeld über Brenner mit Sicherheitsventilen, die das Ausströmen von Gas bei einem ungewollten Erlöschen der Brenner verhindern, ist der Zündvorgang gleich, allerdings muss der Schalter bis nach der Zündung und danach noch einige Sekunden lang bei brennender Flamme gedrückt gehalten werden. Erfolgt die Zündung nicht, den Vorgang wiederholen und dieses Mal den Schalter ca. 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Zum Ausschalten den Schalter nach rechts auf die Position 0 stellen.

Je nach Modell kann Ihr modernes und funktionales Kochfeld über stufenlos verstellbare Ventile verfügen, womit Sie zwischen den Positionen Min. und Max. die gewünschte Einstellung finden.

Je nach Ausführung kann Ihre Kochplatte mit einem 3-Flammen-Brenner ausgestattet sein, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, dem chinesischen Wok (jede Art von asiatischen Gerichten), usw. geeignet ist.

Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Es muss eine gute Belüftung der Küche gewährleistet sein: Die natürlichen Belüftungsöffnungen geöffnet halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren. Bei einer kontinuierlichen Benutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z. B. ein geöffnetes Fenster (ohne einen Luftzug zu verursachen), oder die Leistung der ggf. vorhandenen mechanischen Belüftung muss erhöht werden.

Eine orangene Verfärbung der Flamme ist normal und kann bei Staub in der Umgebung oder bei übergelauener Flüssigkeit oder Ähnlichem auftreten.

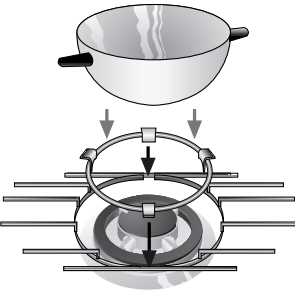
Durchmesser (cm) der Kochgeräte

Je nach Modell:

BRENNER	MIN.-Ø KOCHGERÄT	MAX.-Ø KOCHGERÄT
3-fach Flamme:	22 cm	
Schnellkochplatte:	22 cm	26 cm
Hilfsplatte:	12 cm	14 cm
Elektrische Kochplatten:	14 cm	18 cm

Zusatzroste:

Abb. 2.



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost, der am 3-fach-Flammenbrenner für Kochgeräte mit einem Durchmesser über 26 cm, Bratpfannen, Tontöpfe und alle konkaven Kochgeräte (chinesischer Wok, usw.) verwendet werden muss, Abb. 2.

Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Best.-Nr. 363300 erhältlich.

Rost für Kaffeekocher: Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost für Kaffeekocher, der nur am Hilfsbrenner mit Kochgeräten mit einem Durchmesser unter 10 cm verwendet werden darf. Ist dieser nicht enthalten, sind diese Zusatzroste für Kaffeekocher mit der Best.-Nr. 184200 bei Ihrem Kundendienst erhältlich.

Der Hersteller haftet nicht bei einer nicht- oder Falschverwendung dieser Zusatzroste.

Empfehlungen zum Kochen:

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark	Stark	Mittel	Langsam
3-fach Flamme	Kochen, braten, rösten, Paellas, asiatische Küche (Wok).		Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnell	Schnitzel, Beefsteak, Omelett, Frittieren, Frischgemüse, Eintopf, Nudelgerichte.		Reis, Bechamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
			Aufwärmen und warmhalten und zum Kochen empfindlicher Gerichte.	
Hilfsplatte	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.		Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

Elektrische Kochplatten

Vor der ersten Benutzung muss die Platte 5 Minuten lang ohne Kochgerät und mit dem Regler auf maximaler Leistung erhitzt werden. Während dieses Zeitraums ist eine Rauch- und Geruchsbildung normal, diese verschwinden dann bei der Benutzung.

Außer bei dieser ersten Erhitzung dürfen die Platten nie ohne darauf befindliche Kochgeräte benutzt werden.

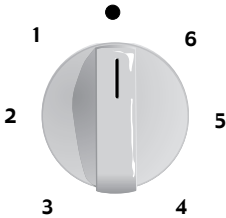
Es wird empfohlen, den Schalter zu Beginn des Kochens auf maximale Leistung zu stellen, und die Leistung danach und je nach Menge und Art der Lebensmittel durch Stellung auf eine mittlere Position zu verringern. Zur Nutzung der Nachheizleistung der Kochplatte kann sie zur Energieeinsparung einige Zeit vor dem Ende des Kochens ausgeschaltet werden, da der Kochvorgang durch die in der Platte vorhandenen Energie fortgesetzt wird.

Verwenden Sie Kochgeräte mit einem völlig ebenen und dicken Boden mit einem Durchmesser, der ungefähr dem des Erhitzungselements entspricht, und niemals einen kleineren Durchmesser.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf die Plattenfläche, und stellen Sie keine Kochgeräte mit nassem Boden auf die Platten.

Elektrische Kochplatten mit 7-stufigem Regler

Abb. 4

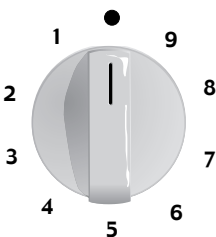


Diese Platte wird über einen 7-stufigen Schalter gesteuert, Abb. 4, wobei gilt:

- Position 1 und 2: Aufwärmen.
- Position 3 und 4: Stark erhitzen und kochen.
- Position 5 und 6: Frittieren.

Elektrische Kochplatten mit Regler für 10 Positionen

Abb. 3



Diese Platten werden über einen Energiesparregler gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das zu kochende Lebensmittel geeignet ist, Abb. 3.

Den Regler entsprechend der Kochart, der Lebensmittelmenge und unter Berücksichtigung der nachstehenden Tabelle auf die entsprechende Position des zu kochenden Gerichts stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Zum Ausschalten der Kochplatte den Schalter auf die Position 0 stellen. Die Betriebsanzeige erlischt.

Empfehlungen

POSITION

Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine	1-2
Kochen von: Reis, Bechamel, Ragout	2-3
Kochen von: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4-5
Anbraten: Schmor-/Rollbraten	4-5
Dampfkochen: Fisch	5
Aufwärmen: fertige Gerichte warmhalten	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett	6-7-8
Kochen und rösten	9

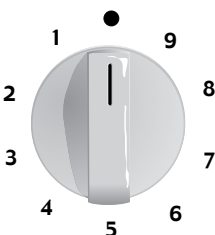
In folgenden Fällen ist eine höhere Kochleistung erforderlich:

- Große Flüssigkeitsmengen.
- Vorbereitung großer Gerichte.
- Kochen mit nicht abgedeckten Kochgeräten.

Elektrische Kochplatten mit 10-stufigem Regler

Diese Platten werden über einen Energieregler gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das zu kochende Lebensmittel geeignet ist. Abb. 5.

Abb. 5



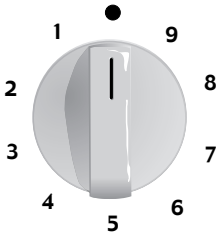
Den Regler entsprechend der Kochart, der Lebensmittelmenge und unter Berücksichtigung der nachstehenden Tabelle auf die entsprechende Position des zu kochenden Gerichts stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Zum Ausschalten der Kochplatte den Schalter auf die Position 0 stellen. Die Kontrolllampe erlischt.

Die Restwärme-Kontrolllampe leuchtet auf, um darauf hinzuweisen, dass die Kochzone noch immer heiß ist. Die Restwärme-Kontrolllampe leuchtet so lange auf, wie die abgeschaltete Kochzone heiß ist. Dies kann auch zur Energieeinsparung eingesetzt werden.

Die Restwärme-Kontrolllampe erlischt, nachdem die Kochzone abgekühlt ist.

Glaskeramik-Grill

Abb. 6



Diese Platten werden über einen Energieregler gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das zu kochende Lebensmittel geeignet ist. Dies gilt für das Braten in Pfannen wie auch beim Kochen in Kochtöpfen. Abb. 6.

1 = Minimale Leistung.
9 = Maximale Leistung.

Den Regler entsprechend der Kochart, der Lebensmittelmenge und unter Berücksichtigung der nachstehenden Tabelle oder der Tabelle für Braten in der Pfanne auf die entsprechende Position des zu kochenden Gerichts stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.

Zum Ausschalten der Kochplatte den Schalter auf die Position 0 stellen. Die Kontrolllampe erlischt. Die Restwärme-Kontrolllampe leuchtet auf, um darauf hinzuweisen, dass die Kochzone noch immer heiß ist.

Tabelle für das Braten in der Pfanne

POSITION

Aufwärmen:	1-2
Würstchen - Fisch:	3-5
Lebensmittel in Beize:	6
Filets - Koteletts - Krabben:	7-9

Beim Umdrehen der Lebensmittel keine Schaber aus Metall verwenden.

Diese Geräte können auch als konventionelle elektrische Heizplatten verwendet werden.

Warnhinweise zum Gebrauch beim Kochen

NEIN



Keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern verwenden. Die Flamme darf nicht an den Seiten der Kochgeräte aufsteigen.



Nicht ohne oder mit versetztem Deckel kochen, ein Teil der Energie geht dadurch verloren.



Keine Kochgeräte mit verformtem Boden verwenden. Dies verlängert die Garzeit und erhöht den Energieverbrauch.



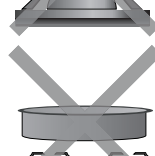
Auf Ihrem Kochfeld darf kein Gericht in Aluminiumfolie oder in Kunststoffbehälter zubereitet werden. Das Material schmilzt. Das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner stellen, es könnte umfallen.



Auf den Brennern in der Nähe der Bedienelemente keine großen Kochgeräte verwenden. Nach dem Aufstellen über dem Brenner könnten sie diese berühren oder so nahe liegen, dass dieser Bereich sehr heiß wird und Schäden verursacht werden. Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.



Kein überhohes Gewicht aufstellen, das Kochfeld nicht mit schweren Gegenständen stoßen.



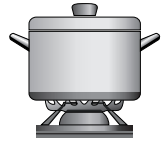
Nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für ein einziges Kochgerät verwenden.



Vermeiden Sie die Benutzung von Bratpfannen, Tontöpfen, usw. über längere Zeit bei maximaler Heizleistung.

JA

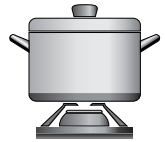
Verwenden Sie stets **Kochgeräte**, die für den jeweiligen Brenner geeignet sind. Damit vermeiden Sie einen übermäßigen Verbrauch an Gas und Flecken auf den Kochgeräten.



Immer den **Deckel** aufsetzen.



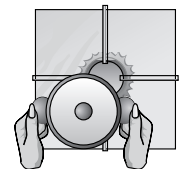
Nur Töpfe, Pfannen und Tontöpfe mit **flachem und dickem Boden verwenden**.



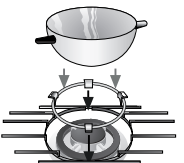
Das Kochgerät genau in die **Mitte** über den Brenner stellen.



Das Kochgerät auf den **Rost** stellen. Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass die **Roste und Brennerdeckel** richtig angebracht sind.



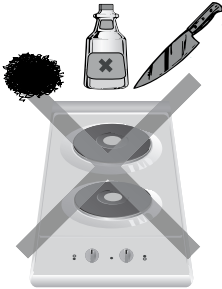
Die Kochgeräte **vorsichtig** auf dem Kochfeld bewegen.



Verwenden Sie nur ein Kochgerät pro Brenner. Am 3-fach Flammenbrenner den Zusatzrost verwenden.

Gebrauchsvorschriften für Stahl: Reinigung und Pflege

NEIN



NIE scheuernde Produkte, scharfe Gegenstände, Putzmittel aus Stahl, Messer, usw. zur Entfernung anhaftender Essensreste von dem Kochfeld, den Rosten, Brennern oder von elektrischen Kochplatten benutzen. Wenn Ihr Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall **kein** Messer, Schaber oder ähnliches verwenden.

Keine Dampfreinigungsgeräte auf dem Kochfeld anwenden, das Kochfeld könnte beschädigt werden.



Keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf dem Kochfeld belassen. **Salz** auf der Oberfläche der elektrischen Kochplatte so weit als möglich **vermeiden**.

Wenn die Beschichtung der elektrischen Kochplatten nach längerer Benutzung etwas gelitten hat, reiben Sie diese mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Pflegeprodukt ab. Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Deckel der Brennerringe mit 3-fach Flamme und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Ringe der Platten, Fettgefäße, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was **NORMAL** ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl.

Nach dem Waschen der Roste müssen diese vor der erneuten Benutzung vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder Feuchtstellen bei Beginn des Kochens könnten kleinere Lackschäden verursachen.

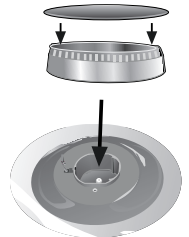
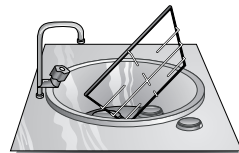
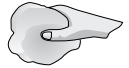
Wenn die Roste Ihres Kochfelds über Gummiauflagen verfügen, ist bei der Reinigung sehr **vorsichtig** vorzugehen. Die Gummiauflagen könnten sich ablösen, wodurch der Rost ungeschützt auf dem Kochfeld aufliegt und Kratzer auf dem Kochfeld verursacht werden können. Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienelemente verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

JA

Nachdem das Gerät abgekühlt ist, einen **Schwamm, Wasser** und **Seife** benutzen. Ausgelaufene Flüssigkeiten sofort entfernen, dies vermeidet spätere unnötige Schwierigkeiten bei der Reinigung.

Damit die Brenner und Roste immer sauber sind, müssen diese **periodisch gereinigt** werden. Dazu werden sie in Seifenwasser gelegt und mit einer nicht metallischen Bürste abgerieben, damit die Löcher und Öffnungen perfekt frei bleiben und eine korrekte Flamme erzeugen können. Die Brennerdeckel und Roste nach einer Anfeuchtung immer gleich abtrocknen.

Nach dem Reinigen und Trocknen der Brenner **darauf achten**, dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenners aufgelegt werden.

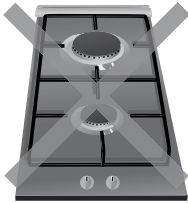


Gebrauchsanleitung für Glasplatte: Reinigung und Pflege

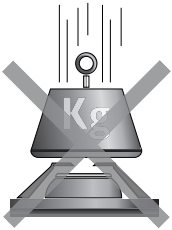
NEIN



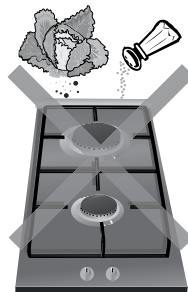
Keine pulverförmigen Putzmittel, Reinigungssprays für Backöfen oder Scheuerlappen benutzen. Sie können Kratzer auf der Glasfläche verursachen.



Zum Entfernen von anhaftenden Lebensmittelresten auf der Kochfläche dürfen keine spitzen oder kratzenden Gegenstände wie Scheuerlappen aus Metall oder Messer verwendet werden. Zur Reinigung der Verbindungsstelle der Glasfläche mit den Verkleidungen der Brenner oder den Metallblenden dürfen keine Messer, Schaber oder ähnliches verwendet werden.



Die Kochgeräte nicht über die Glasfläche ziehen, es könnten Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf die Glasfläche fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.



Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse anfallen, zerkratzen die Glasfläche.

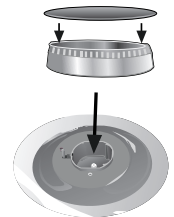
JA

Für die Pflege der Glasfläche einen Schwamm und Seife verwenden, aber nur, nachdem das Gerät abgekühlt ist.



Die Oberfläche des Heizelements nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände werden beim nächsten Betrieb verbrannt.

Damit die Brenner und Roste immer sauber sind, müssen diese **periodisch gereinigt** werden. Dazu werden sie in Seifenwasser gelegt und mit einer nicht metallischen Bürste abgerieben, damit die Löcher und Öffnungen perfekt frei bleiben und eine korrekte Flamme erzeugen können. Die Brennerdeckel und Roste nach einer Anfeuchtung immer gleich abtrocknen. Nach dem Reinigen und Trocknen der Brenner **darauf achten**, dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenner aufgelegt werden.



Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Deckel der Brennerringe mit 3-fach Flamme und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Ringe der Platten, Fettgefäße, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was normal ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl.

Die Gummiauflagen müssen beim Reinigen vorsichtig behandelt werden. Sie könnten sich ablösen, wodurch der Rost ungeschützt auf dem Kochfeld aufliegt und bei der folgenden Benutzung Kratzer auf dem Kochfeld verursachen kann.

Nach dem Abwaschen der Roste müssen sie vor dem nächsten Kochen vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder Feuchtstellen bei Beginn des Kochens könnten kleinere Lackschäden verursachen.

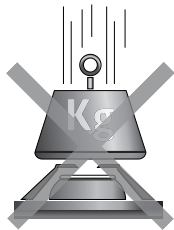
Gebrauchsanleitung für Glaskeramik: Reinigung und Pflege

NEIN



Keine pulverförmigen Putzmittel, Reinigungs-sprays für Backöfen oder Scheuerlappen benutzen. Sie können Kratzer auf der Glasfläche verursachen.

Zum Entfernen von anhaftenden Lebensmittelresten auf der Kochfläche dürfen keine spitzen oder kratzenden Gegenstände wie Scheuerlappen aus Metall oder Messer verwendet werden.

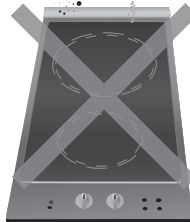


Die Kochgeräte nicht über die Glasfläche ziehen, es könnten Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf die Glasfläche fallen.

Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.



Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse anfallen, zerkratzen die Glasfläche. Geschmolzener Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckeranteil müssen sofort entfernt werden.



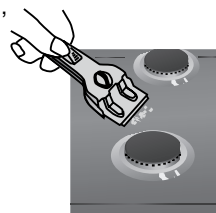
JA



Für die Pflege der Glaskeramik einen Schwamm und Seife verwenden, aber nur, nachdem das Gerät abgekühlt ist. Die Oberfläche des Heizelements nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände werden beim nächsten Betrieb verbrannt.

Einen Schaber für Glasflächen verwenden, und diesen stets flach auf der Glasfläche ansetzen. Dabei besonders beachten, dass man nicht an die Verkleidungen der Gasbrenner gelangt.

Ebenso ist eine regelmäßige Pflege von Bedeutung.



Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Deckel der Brennrings mit 3-fach Flamme und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Ringe der Platten, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was normal ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl.

Die Gummiauflagen müssen beim Reinigen vorsichtig behandelt werden. Sie könnten sich ablösen, und bei der folgenden Benutzung wird das Kochfeld durch den Rost zerkratzt.

ACHTUNG BEI DER REINLUNG VON VIDRO-GRILL GERÄTEN

Falls Sie Lebensmittel direkt auf der Arbeitsplatte zubereiten, reinigen Sie das Geät **NIEMALS** mit Produkten, die giftige Stoffe enthalten oder mit Reinigungsmaterialien aus Aluminium (Topfkratzer etc...)

Wir empfehlen Ihnen ein Reinigungsmittel zu verwenden, das keine festen Bestandteile, wie zum Beispiel Scheuersand, enthält. Nehmen Sie einen Schaber für Glasflächen zur Hilfe.

Betriebsstörungen

Es muss nicht immer der Kundendienst gerufen werden. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben. Die folgende Tabelle enthält ein paar Ratschläge.

Wichtiger Hinweis:

Nur das Fachpersonal unseres Kundendienstes darf Arbeiten an der Gas- und Stromanlage durchführen.

Was tun ...	Mögliche Ursache	Lösung
...wenn der allgemeine Strombetrieb nicht funktioniert?	<ul style="list-style-type: none"> -Defekte Sicherung. -Die Hauptsicherung oder ein Trennschalter der Installation hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> -Die Sicherung im Sicherungskasten prüfen und ggf. ersetzen. -Im Stromkasten prüfen, ob die Hauptsicherung oder ein Trennschalter ausgelöst hat.
...wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert?	<ul style="list-style-type: none"> -Zwischen der Kerze und den Brennern könnten Speiseresten vorhanden sein. -Die Brenner sind nass. -Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt. 	<ul style="list-style-type: none"> -Die Brennerdeckel und Kerzen sorgfältig reinigen. -Prüfen, ob die Deckel richtig aufliegen. -Der Raum zwischen Kerze und Brenner muss sorgfältig gereinigt werden.
...wenn der Flamme der Brenner nicht gleichförmig ist?	<ul style="list-style-type: none"> -Die verschiedenen Brennerteile sind falsch montiert. -Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> -Die verschiedenen Teile korrekt montieren. -Die Gasauslässe der Brenner reinigen.
...wenn der Gasfluss nicht normal erscheint oder kein Gas ausströmt?	<ul style="list-style-type: none"> -Die Gasleitung ist an zwischengeschalteten Ventilen geschlossen. -Bei Gas aus einer Gasflasche könnte die Flasche leer sein. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. -Die Gasflasche durch eine volle ersetzen.
...wenn es in der Küche nach Gas riecht?	<ul style="list-style-type: none"> -Ein Hahn ist offen. -Mögliches Leck am Anschluss der Gasflasche. 	<ul style="list-style-type: none"> -Alle Hähne überprüfen. -Vergewissern Sie sich über den korrekten Anschluss.
...wenn die Sicherheitsvorrichtungen der einzelnen Brenner nicht funktionieren?	<ul style="list-style-type: none"> -Der Schalter wurde nicht lange genug gedrückt gehalten. -Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> -Nach dem Zünden des Brenners den Schalter noch ein paar Sekunden gedrückt halten. -Die Gasauslässe der Brenner reinigen.

Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, geben Sie bitte folgendes an:

E - NR	FD
--------	----

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts, auf der Unterseite des Kochfelds.

Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen, die auf dieses Gerät Anwendung finden, werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Auf Wunsch ist der Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben gerne bereit, Ihnen Einzelheiten hierzu mitzuteilen. Zur Inanspruchnahme der Garantie muss in allen Fällen der Kaufbeleg vorgelegt werden.
Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.