

de Gebrauchsanweisung



Robert Bosch Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Cod. 9000396569 H

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

# Inhalt

Sicherheitshinweise . . . . .	5
Ihr neues Gerät . . . . .	7
Brenner . . . . .	8
Anzünden per Hand . . . . .	8
Automatische Zündung . . . . .	8
Sicherheitssystem . . . . .	9
Ausschalten eines Brenners . . . . .	9
Leistungsstufen . . . . .	9
Warnhinweise . . . . .	10
Geeignete Kochgefäße . . . . .	11
Zubehör . . . . .	11
Zusatzrost Wok. Wok . . . . .	11
Zusatzrost Kaffeekocher . . . . .	12
Simmer plate . . . . .	12
Simmer cap . . . . .	12
Empfehlungen zum Kochen . . . . .	12
Elektrische Kochfelder . . . . .	13
Elektrische Kochplatten mit stufenloser Steuerung . . . . .	13
Empfehlungen . . . . .	14
Hinweise bei der Benutzung . . . . .	15
Reinigung und Pflege . . . . .	16
Reinigung . . . . .	16
Ungeeignete Pflegemittel . . . . .	16
Pflege . . . . .	16
Störungen . . . . .	17
Technischer Kundendienst . . . . .	18
Garantiebedingungen . . . . .	18
Verpackung und Altgeräte . . . . .	18
Umweltschonende Entsorgung . . . . .	18

Lieber Kunde,

wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus Materialien bester Qualität hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses strikten Qualitätskontrollen unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang zu erfüllen.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

Wir bitten Sie, diese Anweisungen vor dem Einbau oder der Benutzung des Gerätes durchzulesen. Die darin enthaltenen Informationen sind für den korrekten Betrieb und - wichtiger noch - für Ihre eigene Sicherheit sehr wichtig.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren.

Diese Materialien sind vollständig wiederverwendbar und verringern damit die Umweltbelastung. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht durch das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

**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.

---

# Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen.

Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden 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.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass beim Einbau den Montageanweisungen gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort und nur in Übereinstimmung mit den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien eingebaut werden. Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage 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.

Am Einbauort für dieses Gerät müssen die Belüftungsbestimmungen vollständig erfüllt werden.

Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Falls auf eine andere Gasart umgestellt werden muss, lesen Sie bitte die Einbauanleitung.

Hantieren Sie nie im Inneren des Geräts. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Die Oberflächen der Kochherde werden während des Betriebs heiß. Handeln Sie vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht vom Gerät, wenn Fett oder Öl erhitzt wird. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Verbrennungsgefahr! Decken Sie den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Beim Auftreten eines Defektes stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Gerätes ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Wenden Sie sich zum Reparieren oder Ersetzen des Bedienknebels sofort an den Kundendienst.

Kochgefäße, die beschädigt sind, die nicht die richtige Größe aufweisen, deren Rand über das Kochfeld hinausragt oder die schlecht aufgestellt sind, können schwere Schäden verursachen. Beachten Sie die Tipps und Warnhinweise zu den Kochgefäßen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampfreiniger. Lebensgefahr durch Stromschlag!

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß DIN EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

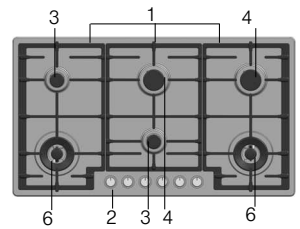
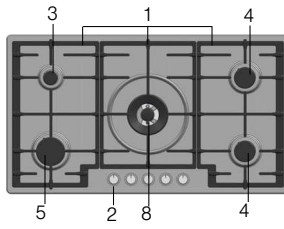
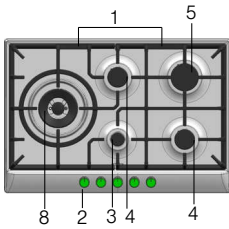
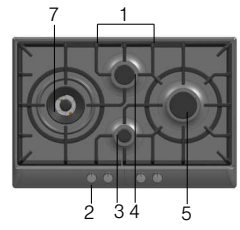
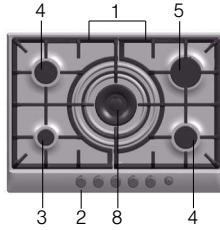
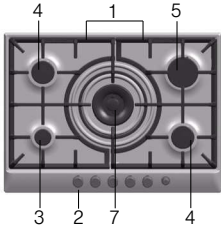
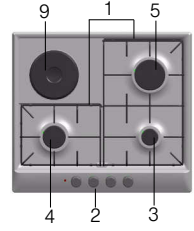
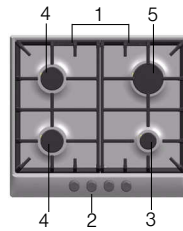
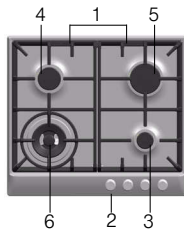
Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

# Ihr neues Gerät



- 1 Rost
- 2 Bedienknebel
- 3 Sparbrenner bis 1 kW
- 4 Normalbrenner bis 1,75 kW
- 5 Schnellbrenner bis 3 kW
- 6 Doppelbrenner bis 3,3 kW
- 7 Dreifachbrenner bis 4,0 kW
- 8 Dualer Doppelbrenner bis 5 kW
- 9 Elektrische Kochplatte 1500 W

# Gasbrenner

## Betrieb

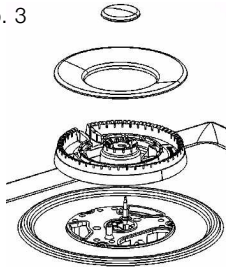
Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



An jedem Bedienknebel ist der Brenner gekennzeichnet, der dadurch kontrolliert wird. Abb. 1.

Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Abb. 2-3.

## Anzünden per Hand

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die gewünschte Position.
2. Nähern Sie dem Brenner einen Anzünder oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.).

## Automatische Zündung

Wenn Ihr Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die maximale Position.

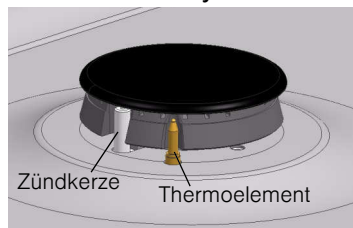
Während Sie den Bedienknebel gedrückt halten, werden Funken an allen Brennern geschlagen. Die Flamme wird entzündet (der Bedienknebel kann nun losgelassen werden).

2. Drehen Sie den Bedienknebel auf die gewünschte Position.

Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienknebel zurück auf Aus und wiederholen Sie die Schritte. Halten Sie dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

Hinweis! Wenn nach 15 Sekunden die Flamme nicht gezündet wurde, machen Sie den Brenner aus und öffnen Sie Tür oder Fenster. Warten Sie wenigstens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

## Sicherheitssystem



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Austritt von Gas verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen. Um sicherzugehen, dass diese Vorrichtung aktiv ist, entzünden Sie einen Brenner und halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.

## Ausschalten eines Brenners

Drehen Sie den betreffenden Bedienknebel nach rechts, bis die Position 0 erreicht ist.

## Leistungsstufen

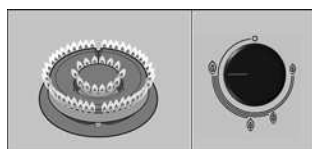
Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlose Regelung genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

Position		Bedienknebel aus
große Flamme		größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
kleine Flamme		kleinste Öffnung bzw. Leistung

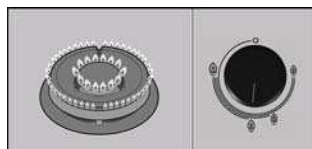


Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

Die möglichen Leistungsstufen sind:

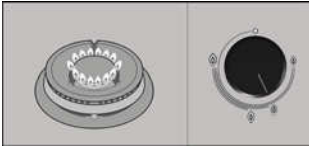


Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.

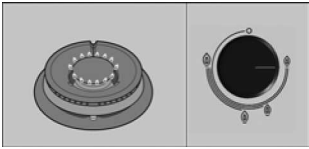


Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung





Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

## Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar; die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung fehlerhaft. Reinigen Sie die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht-metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten, usw.

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit.

Sie müssen sicherstellen, dass eine gute Belüftung der Küche gewährleistet ist: die natürlichen Belüftungsöffnungen geöffnet halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren.

Ein langer und dauerhafter Betrieb des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung (Abzugshaube), falls vorhanden.

Wenn die Flammen des Brenners versehentlich ausgehen, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

## Geeignete Kochgefäße



Brenner	Mindestdurchmesser des Topfes	Höchst Durchmesser des Topfes
Doppel- oder Dreifachbrenner	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm
Elektrische Kochplatte	18 cm	

## Wok



Der Wok ist ein aus China stammendes Kochgefäß und eine Art leichter, runder, tiefer Pfanne mit Henkeln und abgeflachtem oder rundem Boden.

Im Wok können Speisen auf verschiedene Weise zubereitet werden: als Gulasch, gebraten, durch langsames Garen, gegrillt und gedünstet. Man kann sagen, dass der Wok zugleich Pfanne und Kochtopf ist und dank seiner Form und Größe die Zubereitung großer Mengen erlaubt.

Im Wok verteilt sich die Hitze gleichmäßiger und sanfter. Die intensive Hitze im Wok erlaubt das raschere Garen von Speisen, wobei weniger Öl benötigt wird. Dadurch ist das Kochen mit dem Wok eine der schnellsten und gesündesten Kochmethoden.

Bei der Benutzung eines Woks beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

## Zubehör

Je nach Modell sind im Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese sind auch über den Kundendienst erhältlich.

### Zusatzrost Wok

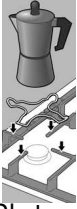
### Wok



Zusatzrost Wok: zur ausschließlichen Benutzung auf dem Doppel- und dem Dreifachbrenner und mit Kochgefäßen mit runden Böden.

Der Gebrauch dieser Behälter kann eine kurzfristige Verformung der Fettpfanne verursachen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes.  
 Rost aus Gusseisen (4/5 kW): Teilenummer HEZ298107.  
 Rost aus Gusseisen (3,3 kW): Teilenummer HEZ298108.  
 Rost aus lackiertem Stahl: Teilenummer HEZ298110.  
 Wok: Teilenummer HEZ298103.

## Zusatzrost Kaffeekocher



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.

Rost aus Gusseisen: Teilenummer HEZ298115.

Rost aus lackiertem Stahl: Teilenummer HEZ298114.

## Simmer Plate



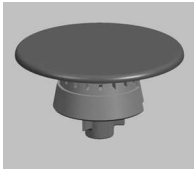
Dieses Zubehörteil dient zur Wärmereduzierung bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.

Legen Sie das Zubehörteil mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, und nie direkt auf den Brenner.

Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf das Zubehörteil.

Teilenummer HEZ298105.

## Simmer Cap



Ausschließlich für das Kochen auf niedriger Flamme geeigneter Brenner. Für die Verwendung dieses Brenners muss der Sparbrenner abgenommen und durch den Simmer Cap ersetzt werden.

Teilenummer HEZ298104.

Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

## Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark Stark	Mittel	Niedrig
Doppel- oder Dreifachbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut.	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse.
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln.	Aufwärmen und warmhalten: gekochter Speisen und Zubereitung leckerer Schmorgerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

# Elektrische Kochfelder

Vor dem ersten Gebrauch das Kochfeld 5 Minuten lang ohne Kochgefäß und auf höchster Stufe aufheizen. In dieser Zeit ist eine Rauch- und Geruchsbildung normal, die mit der Zeit verschwindet. Benutzen Sie die Kochstellen nicht ohne Kochgefäße, außer für das erste Erwärmen.

Es wird empfohlen, den Bedienknebel 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.

Sie können sich die Wärmeträgheit der Kochstelle zunutze machen und sie etwas vor Ende der Garzeit abstellen, um Energie zu sparen; durch die gespeicherte Wärme wird der Kochvorgang fortgesetzt.

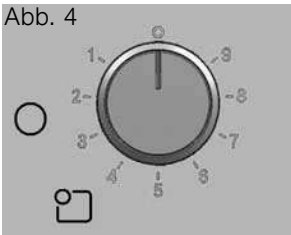
Verwenden Sie nur Gefäße mit ebenem, dickem Boden in einer der Kochstelle entsprechenden Größe, verwenden Sie niemals kleinere Gefäße.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf die Kochfläche und verwenden Sie keine nassen Gefäße.

Ist die Beschichtung der elektrischen Kochplatten durch längere Benutzung vollständig abgenutzt, die Platten mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Pflegeprodukt abwischen.

## Elektrische Kochplatten mit stufenloser Steuerung

Abb. 4



Diese Platten werden über einen Energiesparregler gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das Gargut geeignet ist. Abb. 4.

Den Bedienknebel entsprechend der Kochart, der Lebensmittelmenge und unter Berücksichtigung der nachstehenden Tabelle auf die entsprechende Position des zu kochenden Gerichts nach links drehen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Zum Ausschalten der Kochplatte drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0. Die Kontrollleuchte schaltet sich aus.

## Empfehlungen

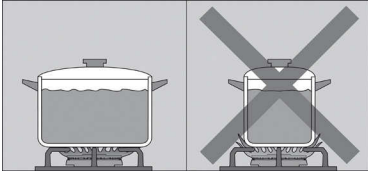
	Kochplatte mit 9 Positionen
Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine	1-2
Kochen: Reis, Béchamel, Ragout	2-3
Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	4-5
Schmoren: Gulasch, Rollbraten	4-5
Dampfgaren: Fisch	5
Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett	6-7-8
Kochen und Anbraten	9

Die vorgeschlagenen Kochstufen sind rein informativ.  
Erhöhen Sie die Leistung bei:

- größeren Flüssigkeitsmengen,
- größeren Gerichten,
- Kochvorgängen in Töpfen oder Pfannen ohne Deckel.

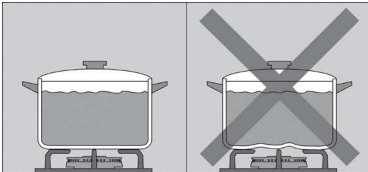
# Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



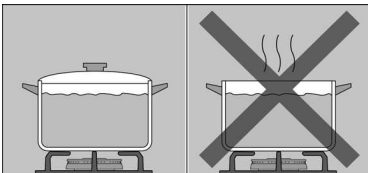
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Gefäße auf den großen Gasbrennern. Die Flamme darf nicht die Seitenflächen der Gefäße berühren.

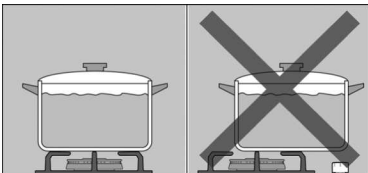


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

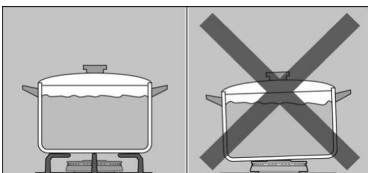


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist, denn dann würde ein Teil der Energie verschwendet.



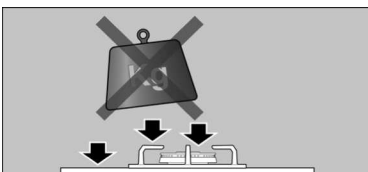
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Gehen Sie mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.

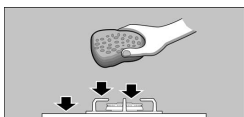


Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

Versichern Sie sich, dass die Roste und Deckel der Gasbrenner, vor der Benutzung gut platziert sind.

# Reinigung und Pflege

## Reinigung



Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Die Oberfläche der Brenneinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, usw.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein. Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und das Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Gasbrenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Düsen platziert sind.

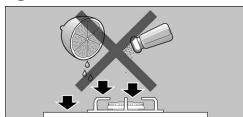
## Ungeeignete Pflegemittel



Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

## Pflege



Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort; Sie sparen Mühe und Zeit.

Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf das Kochfeld gelangen. Vermeiden Sie es, wenn möglich, dass Salz auf das elektrische Kochfeld gelangt.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Doppel- oder Dreifachbrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Muldenblatt, 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 Edelmetall.

Es wird empfohlen, regelmäßig das Reinigungsmittel mit der Teilenummer 464524 zu verwenden, das über unseren Kundendienst erhältlich ist.

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

# Störungen

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter haben ausgelöst.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen. Im Verteiler prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter defekt sind.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden. Die Brenner sind nass. Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt. Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein. Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen. Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt. Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Einzelteile richtig auflegen. Ritzen der Düse säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen. Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Hahn ist offen. Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Hähne schließen. Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Die Sicherheitsventile eines Brenners funktionieren nicht.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten. Ritzen der Düse säubern.



---

# Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Technischen Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Gerätes bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanweisung.

---

## Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen. Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

---

# Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Gerätes das Symbol  befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

## Umweltschonende Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet mit WEEE (waste electrical and electronic equipment).