

Gas-Glaskeramikkochflächen

GKS 324.0-54

GKS 644.0-54

Service Manual: H2-120-01-01

Bearbeitet von: N. Kirchmair
Telefon: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Datum: 17.07.2001

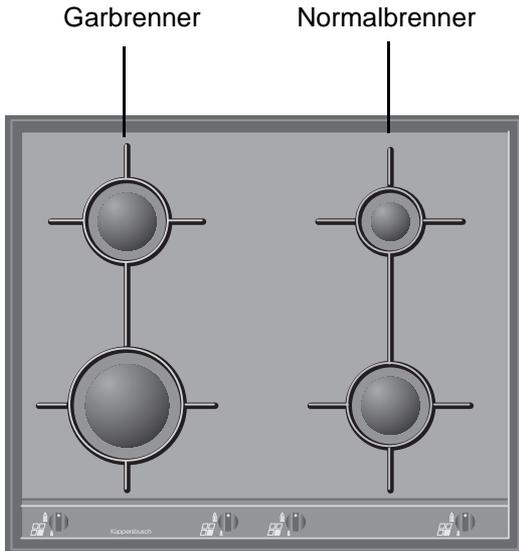
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Inhalt

| | |
|--|-----------|
| 1. Allgemeine Technische Daten | 4 |
| 1.1 Gas-Glaskeramik-Einbaukochfläche GKS 644.0-54 | 4 |
| 1.2 Gas-Glaskeramik-Einbaukochfläche GKS 324.0-54 | 5 |
| 1.3 Geräteübersicht GKS 644.0-54 | 6 |
| 1.4 Geräteübersicht GKS 324.0-54 | 6 |
| 2. Einbauvoraussetzungen und Montage | 7 |
| 2.1 Hinweise zum Einbau | 7 |
| 2.2 Montage | 8 |
| 2.3 Einbaumaße | 8 |
| 2.4 Einbau | 8 |
| 3. Übersicht technischer Bauteile | 11 |
| 3.1 GKS 644.0-54..... | 11 |
| 3.2 GKS 324.0-54..... | 13 |
| 4. Auswechseln von Bauteilen | 15 |
| 4.1 Demontage der Mulde | 15 |
| 4.2 Thermofühler austauschen..... | 15 |
| 4.3 Zündkerze austauschen | 15 |
| 4.4 Magneteinsätze erneuern GKS 324.0-54 und GKS 644.0-54 | 16 |
| 4.5 Gashahn Kochstellen erneuern..... | 17 |
| 5. Schaltplan GKS 644.0-54 / GKS 324.0-54 | 18 |
| 6. Umstellen auf andere Gasart-Düsentabelle | 19 |
| 6.1 Bestellnummern der Umrüstdüsensätze | 19 |
| 6.2 Wechsel der Hauptdüsen | 19 |
| 6.3 Funktionsprüfung..... | 21 |
| 6.4 Düsendurchmesser | 21 |
| 7. Technische Daten - Gasanschlüsse | 22 |
| 7.1 Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke | 22 |
| 7.2 Gasanschlußwerte | 22 |
| 7.3 Brennwerte nach EN 437 | 23 |
| 7.4 Tabelle der Bereiche für die Gasanschlußdrücke | 23 |
| 8. Sonstige Technische Information | 24 |
| 8.1 Hinweise zu den richtigen Töpfen | 24 |
| 8.2 Reinigung und Pflege | 25 |
| 8.3 Brennerdeckel/Topfträger..... | 25 |

1. Allgemeine technische Daten

1.1 Gas-Glaskeramik-Einbaukochfläche GKS 644.0-54



GKS 644.0 M E Erdgas
Design Metallic (Edelstahl-Look)

GKS 644.0 J E Erdgas
Design Jet Black (Schwarz)

Ausstattung: "Hardline"-Design

Gas-Glaskeramik-Einbaukochmulde mit 4 Kochstellen:

- ◆ Schadstoffarme Gasbrenner, eingelassen in Glaskeramik
- ◆ 1 Starkbrenner 2,8 kW
- ◆ 2 Normalbrenner je 1,9 kW
- ◆ 1 Garbrenner 1,1 kW

Vollsicherung.

Elektrische Einhand-Funkenzündung.

Technische Daten:

- ◆ Gas-Anschlußwert 7,7 kW
- ◆ Elektro-Anschlußwert 0,1 kW, steckerfertig
- ◆ Gerätemaße:
B x T ca. 589 x 519 mm
- ◆ Einbauhöhe ca. 42 mm
- ◆ Ausschnittmaße:
B x T ca. 560 x 490 mm
- ◆ Gasanschluß R ½"

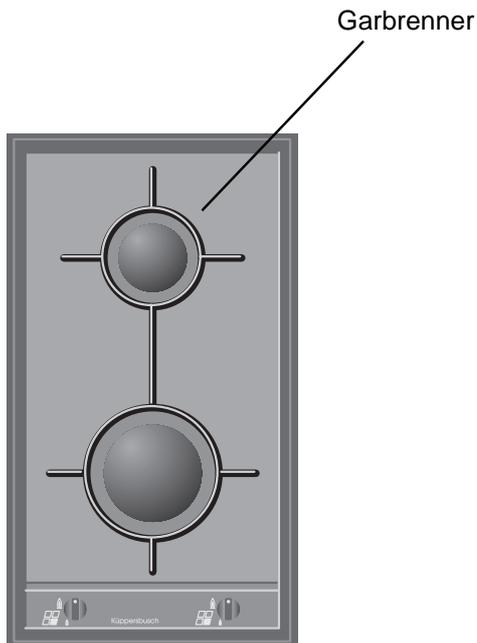
Sonderzubehör:

| | |
|------------------------------|--------------|
| Düsensatz Flüssiggas 50 mbar | Zub.-Nr. 701 |
| Düsensatz Flüssiggas 30 mbar | Zub.-Nr. 702 |
| Düsensatz Erdgas NL | Zub.-Nr. 704 |
| Düsensatz Erdgas LL | Zub.-Nr. 703 |

Die neuen Glaskeramik-Einbaukochflächen mit offenen Brennern:

- ◆ Moderne Optik durch "Hardline"-Design.
- ◆ Die in Glaskeramik eingelassenen Brenner erhitzen sich weniger und besitzen dadurch eine deutlich längere Lebensdauer.
- ◆ Die Glaskeramik-Fläche wird nicht heiß. Sie ist besonders leicht zu reinigen, da eventuell überkochendes Gargut nicht anbrennen kann.
- ◆ Die elektrische Einhand-Funkenzündung und die feine Regelung der einzelnen Kochstellen bieten höchsten Bedienkomfort.

1.2 Gas-Glaskeramik-Einbaukochfläche GKS 324.0-54



GKS 324.0 M E Erdgas
Design Metallic (Edelstahl-Look)

GKS 324.0 J E Erdgas
Design Jet Black (Schwarz)

Ausstattung: "Hardline"-Design

Gas-Glaskeramik-Einbaukochmulde mit 2 Kochstellen:

- ◆ Schadstoffarme Gasbrenner, eingelassen in Glaskeramik
- ◆ 1 Starkbrenner 2,8 kW
- ◆ 1 Garbrenner 1,1 kW

Vollsicherung.

Elektrische Einhand-Funkenzündung.

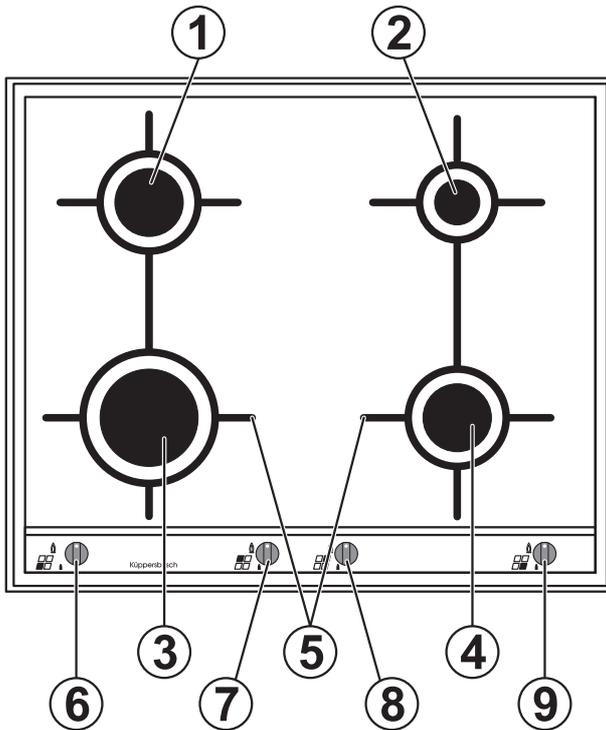
Technische Daten:

- ◆ Gas-Anschlußwert 3,9 kW
- ◆ Elektro-Anschlußwert 0,1 kW, steckerfertig
- ◆ Gerätemaße:
B x T ca. 294 x 519 mm
- ◆ Einbauhöhe ca. 42 mm
- ◆ Ausschnittmaße:
B x T ca. 265 x 490 mm
- ◆ Gasanschluß R ½"

Sonderzubehör:

| | |
|------------------------------|--------------|
| Düsensatz Flüssiggas 50 mbar | Zub.-Nr. 701 |
| Düsensatz Flüssiggas 30 mbar | Zub.-Nr. 702 |
| Düsensatz Erdgas NL | Zub.-Nr. 704 |
| Düsensatz Erdgas LL | Zub.-Nr. 703 |

1.3 Geräteübersicht GKS 644.0-54

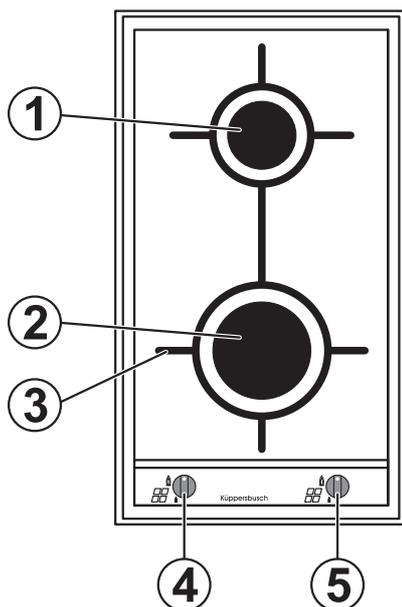


1. Garbrenner
2. Normalbrenner
3. Starkbrenner
4. Normalbrenner
5. Topfablagen
6. Regler für Starkbrenner
7. Regler für Garbrenner
8. Regler für Normalbrenner rechts oben (Pos. 2)
9. Regler für Normalbrenner rechts unten (Pos. 4)

Mitgeliefertes Zubehör:

Kleintopfkranz

1.4 Geräteübersicht GKS 324.0-54



1. Garbrenner
2. Starkbrenner
3. Topfablage
4. Regler für Garbrenner
5. Regler für Starkbrenner

Mitgeliefertes Zubehör:

Kleintopfkranz

2. Einbauvoraussetzungen und Montage

2.1 Hinweise zum Einbau

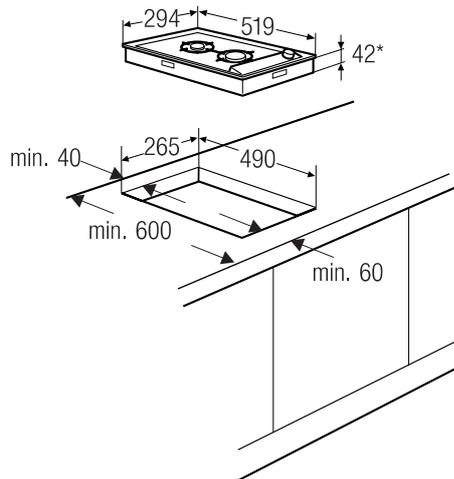
- ◆ Der Aufstellungsraum muß einen Rauminhalt von min. 20 m³ haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.
- ◆ Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist.
- ◆ Die Arbeitsplatte muß waagrecht ausgerichtet sein und sauber ausgeschnitten werden.
- ◆ Unterhalb des Arbeitsplattenausschnitts dürfen keine Traversleisten liegen. Diese sind mindestens bis auf Arbeitsplatten-Ausschnittsgröße zurückzuschneiden.
- ◆ Die Abstände des Muldenausschnitts vorn, hinten und seitlich müssen entsprechend der Maßbilder eingehalten werden. Die vordere und hintere Stegbreite ergeben sich bei einer Arbeitsplattentiefe von 600 mm. Bei größerer Arbeitsplattentiefe vergrößert sich die hintere Stegbreite.
- ◆ Es wird empfohlen, die Schnittflächen des Arbeitsplattenausschnitts mit einem wasserfesten Schutanstrich zu versehen.
- ◆ Der seitliche Abstand zu Hochschränken muß zu beiden Seiten mindestens 300 mm betragen.
- ◆ Die Brennerzuluft primärseitig erfolgt durch Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Bedienpaneels.
- ◆ Für den Gasanschluß wird unterhalb des Kochfeldes zusätzlicher Raum benötigt.
- ◆ Die Wandabschlußleiste muß aus hitzebeständigem Material bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein. Empfohlen wird eine Kunststoffträgerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.
- ◆ Die Wand oberhalb der Wandabschlußleiste im Bereich des Gerätes muß aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.
- ◆ Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile erhöhte Temperaturen einwirken. Die Möbelteile müssen den Anforderungen für Wärmegeräte entsprechen. Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein.
- ◆ Der Mindestabstand von Hängeschränken und Dunstabzugshauben über der Kochfläche beträgt 650 mm.
- ◆ Vor dem Einbau und nach jedem eventuellen Ausbau ist die Abdichtung auf Beschädigungen und lückenlose Auflage zu prüfen und ggf. zu erneuern. Von einer zusätzlichen Verklebung mit Silikon o. ä. muß Abstand genommen werden, da die Gefahr besteht, daß die beschichteten Arbeitsplatten beschädigt werden, wenn das Kochfeld abgenommen wird.
Ausnahme: Bei unebenen (z.B. keramikgefliesten) Arbeitsplatten ist eine Abdichtung mit temperaturbeständigem, dauerelastischem Dichtmaterial erforderlich (z.B. mit Silikon, geeignet für Keramik). Dieses Dichtmaterial nur um die Kante des Kochfeldes herum auftragen, nie unterhalb des Kochfeldes!

2.2 Montage

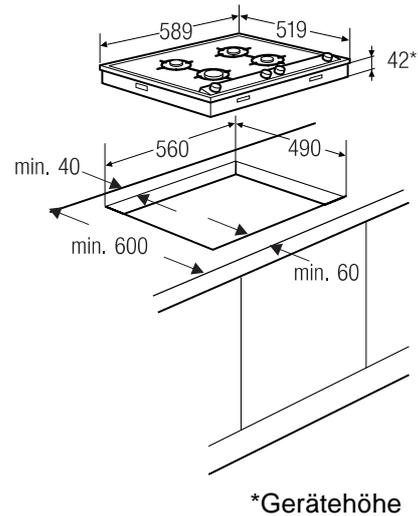
KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen können und dürfen ausschließlich mit KÜPPERSBUSCH-Einbaubacköfen mit Gerätekühlung kombiniert werden. Die Verwendung anderer Fabrikate schließt jegliche Haftung durch KÜPPERSBUSCH aus. Die erteilten Prüfzeichen und Genehmigungen werden bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift ungültig!

2.3 Einbaumaße

GKS 324.0-54



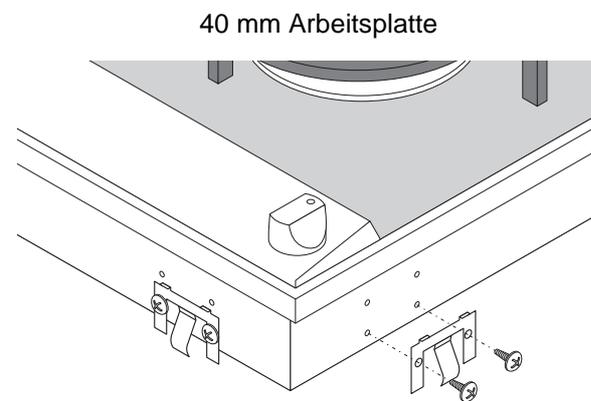
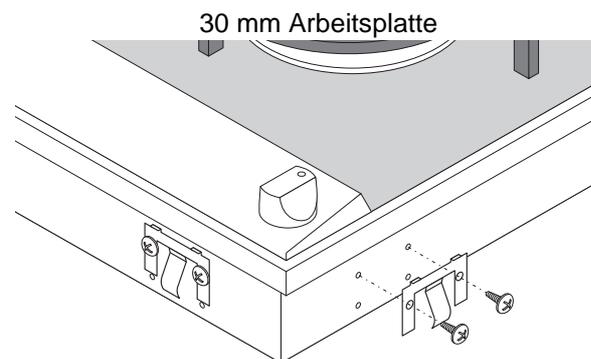
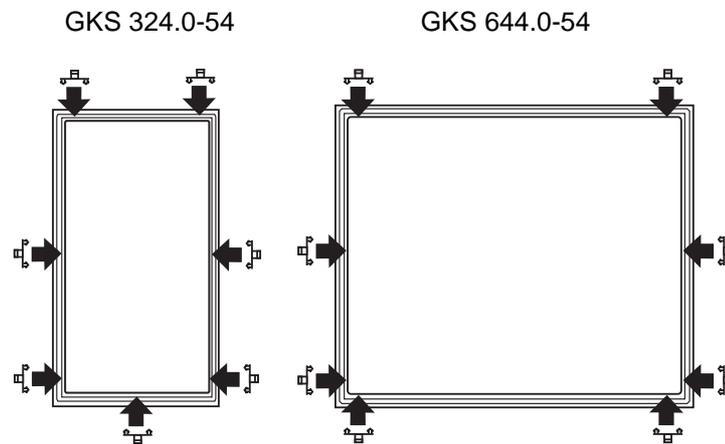
GKS 644.0-54



2.4 Einbau

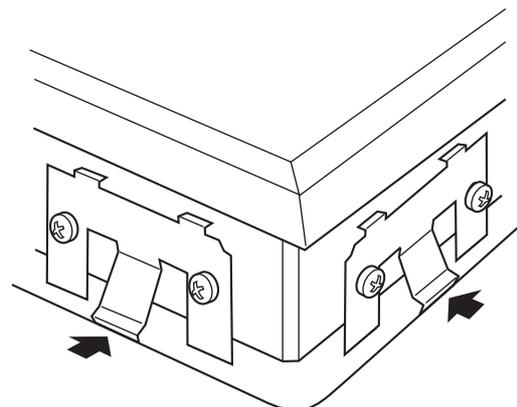
Durch die Clips-Technik ist die Montage für Sie einfach, schnell und problemlos. Die komplette Montage der Kochfläche kann von oben erfolgen.

- ◆ Zunächst den Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen sauber herstellen (siehe „Einbaumaße“).
- ◆ Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bei unebenen Arbeitsplatten (Kacheln etc.) müssen Sie zusätzlich eine temperaturbeständige Dichtungsmasse um die Kante der Mulde herum auftragen. Tragen Sie die Dichtmasse nicht unterhalb der Mulde auf die Arbeitsplatte auf, da bei einem Ausbau der Mulde die Arbeitsfläche beschädigt wird.
- ◆ Stellen Sie die Kochfläche - falls notwendig - jetzt auf eine andere Gasart um.
- ◆ Dann die Clipse an den Seiten der Kochfläche an den in der Abbildung gekennzeichneten Stellen befestigen. Je nach Stärke der Arbeitsplatte (30 oder 40mm) werden die Clipse in unterschiedlicher Höhe an der Kochfläche angeschraubt.

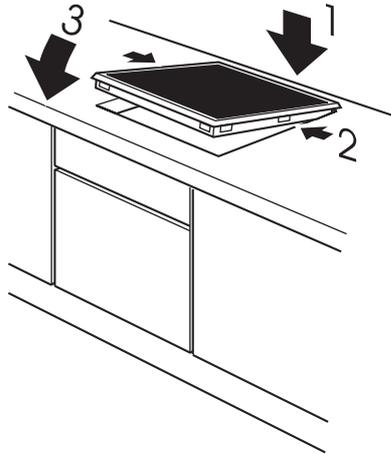


Kochfeld fest einbauen

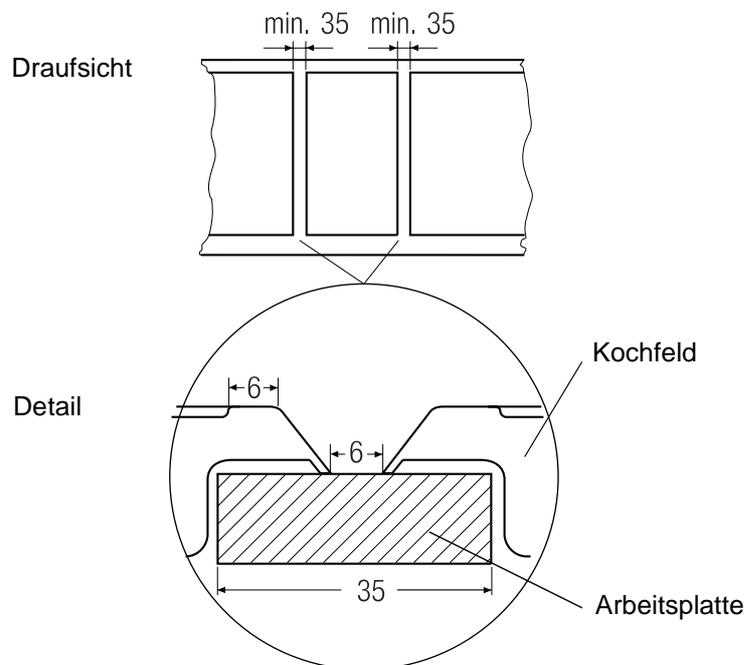
Ausschnitt der Kochfläche mit angeschraubten Clipsen



Kochfeld hinten mit der Kante einsetzen und vorsichtig absenken. Dabei die Clipse mit den Händen beidrücken. Kochfeld nach unten drücken, bis es vollständig auf der Arbeitsplatte aufliegt.

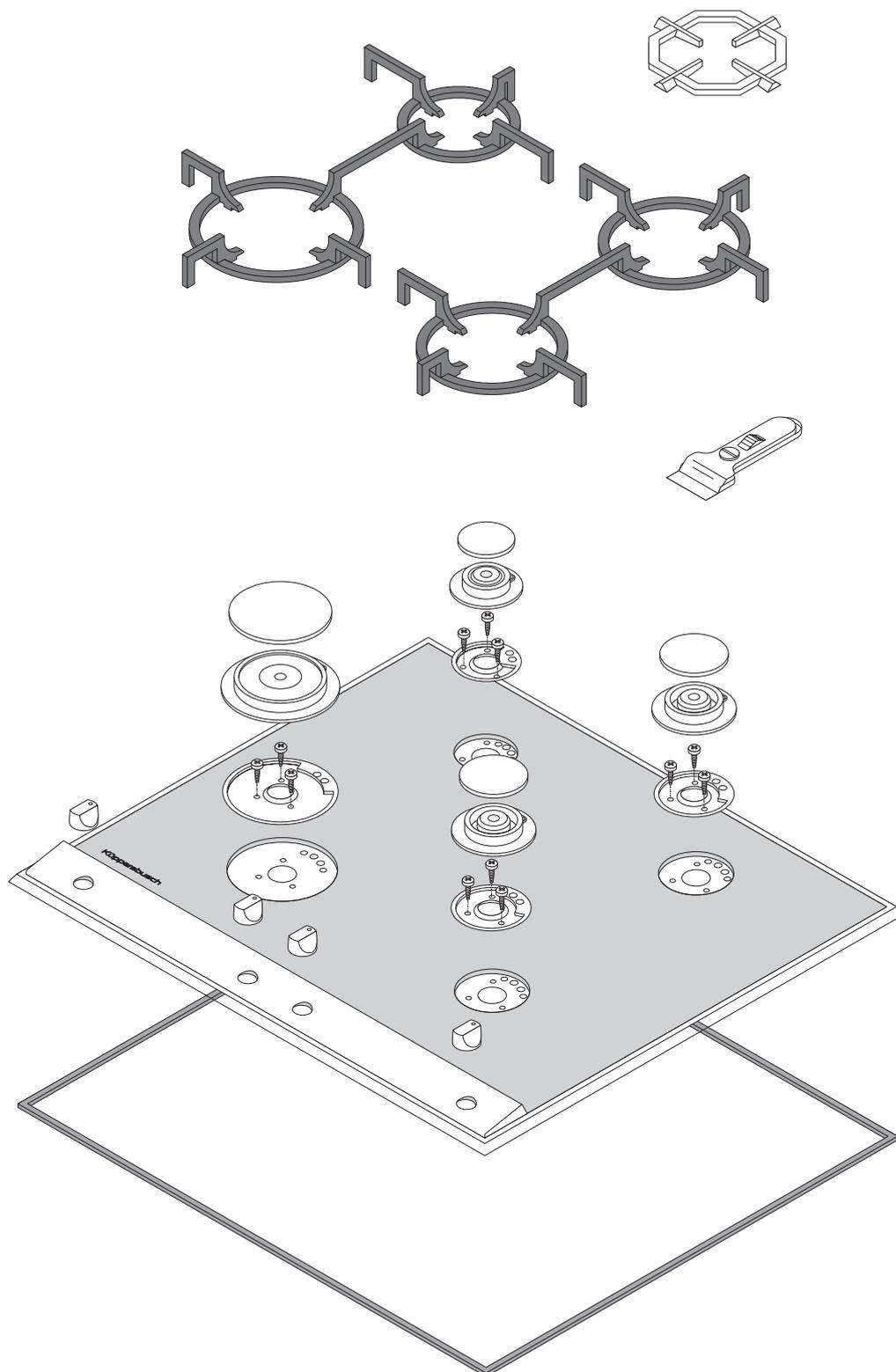


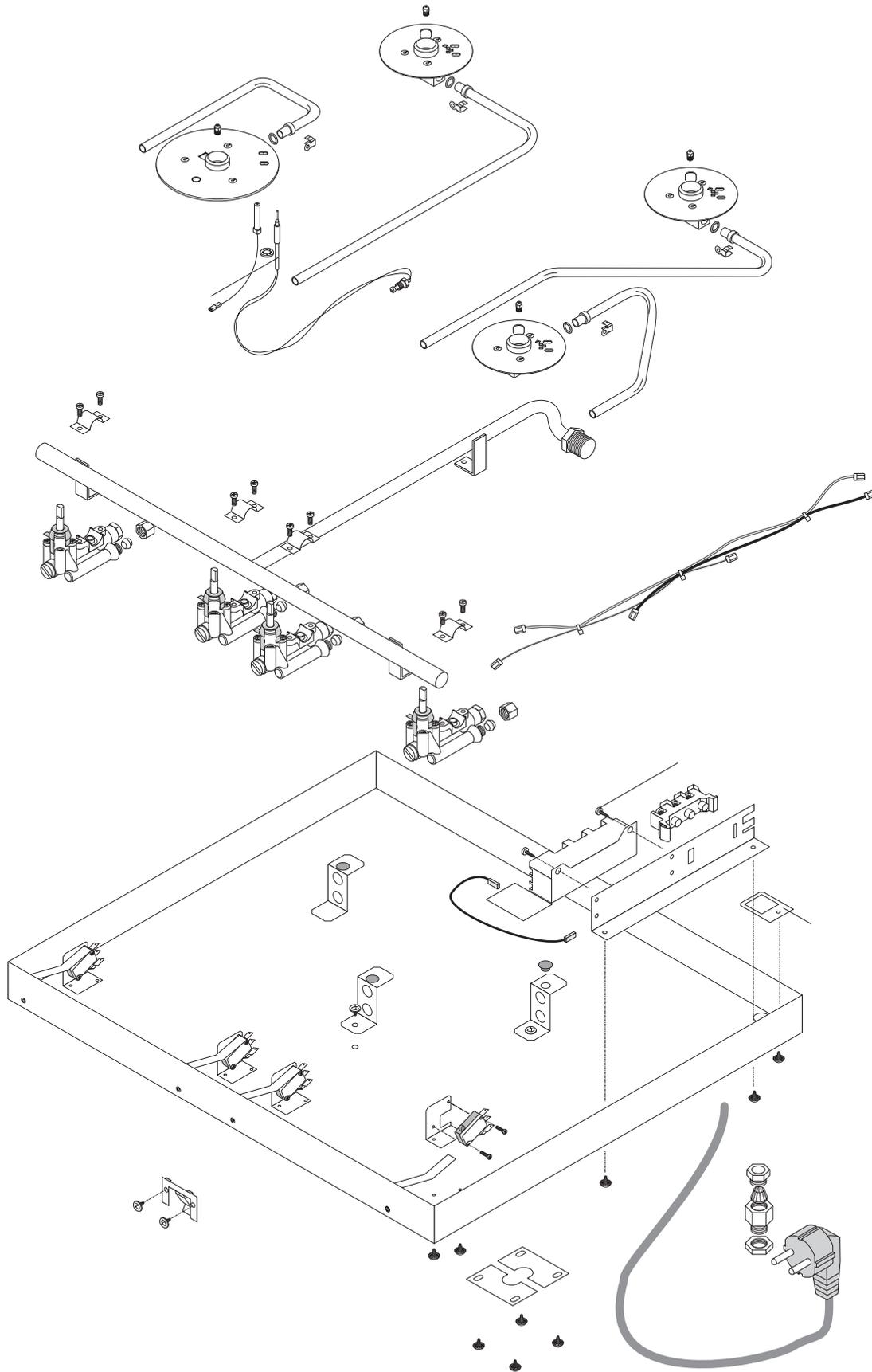
Beim Einbau mehrerer Mulden nebeneinander sind die in der nachfolgenden Zeichnung dargestellten Mindestabstände zwischen den Arbeitsplattenausschnitten zu beachten.

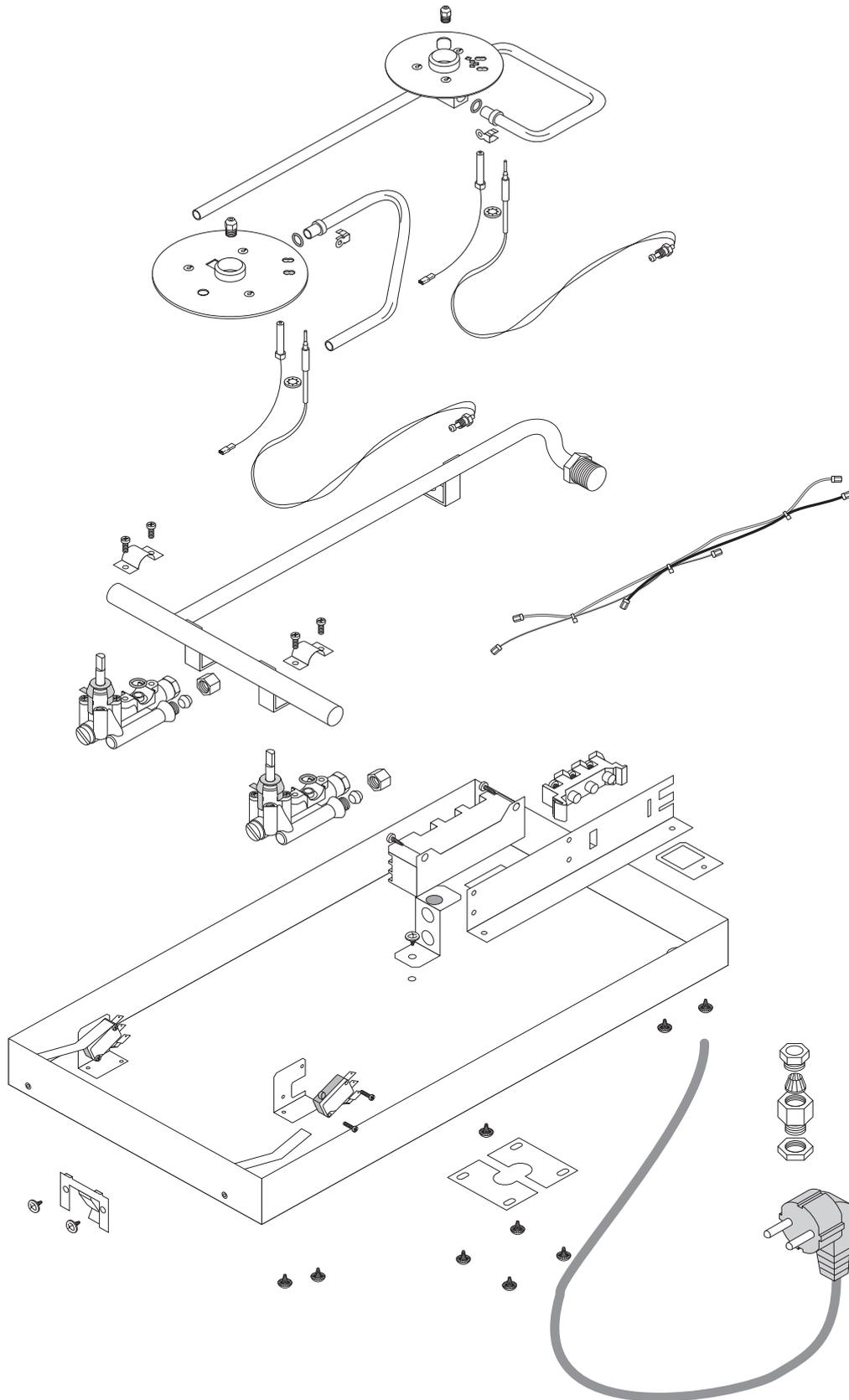


3. Übersicht technischer Bauteile

3.1 GKS 644.0-54







4. Auswechseln von Bauteilen

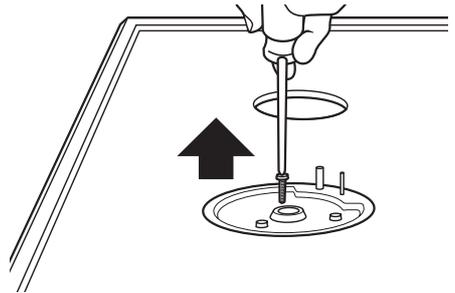
4.1 Demontage der Mulde

Kochfeld von unten aus der Arbeitsplatte herausdrücken und herausnehmen.

Hebeln Sie das Kochfeld nicht mit einem Schraubendreher aus dem Ausschnitt - Sie beschädigen damit den Rahmen des Kochfeldes.

Bedienknebel abziehen.

Brennerdeckel, Topfträger und Steckaufsatz abnehmen, Brennerflansch abschrauben. (s. Abbildung)



Schrauben an der Gehäuseseite lösen und Glaskeramikplatte entfernen. Somit sind alle technischen Bauteile zugänglich.

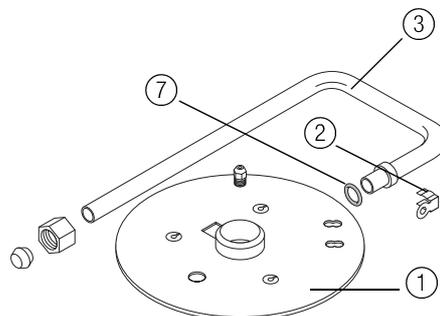
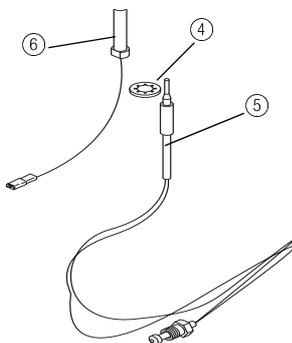
4.2 Thermofühler austauschen

1. Muldenplatine abnehmen
2. Fühler am Gashahn abschrauben.
3. Brenner ① durch Abheben der Halteklammer ② vom Brennerrohr ③ abziehen. Klemmring ④ von der Unterseite des Brenners vorsichtig abhebeln und Thermofühler ⑤ herausziehen.

4.3 Zündkerze austauschen

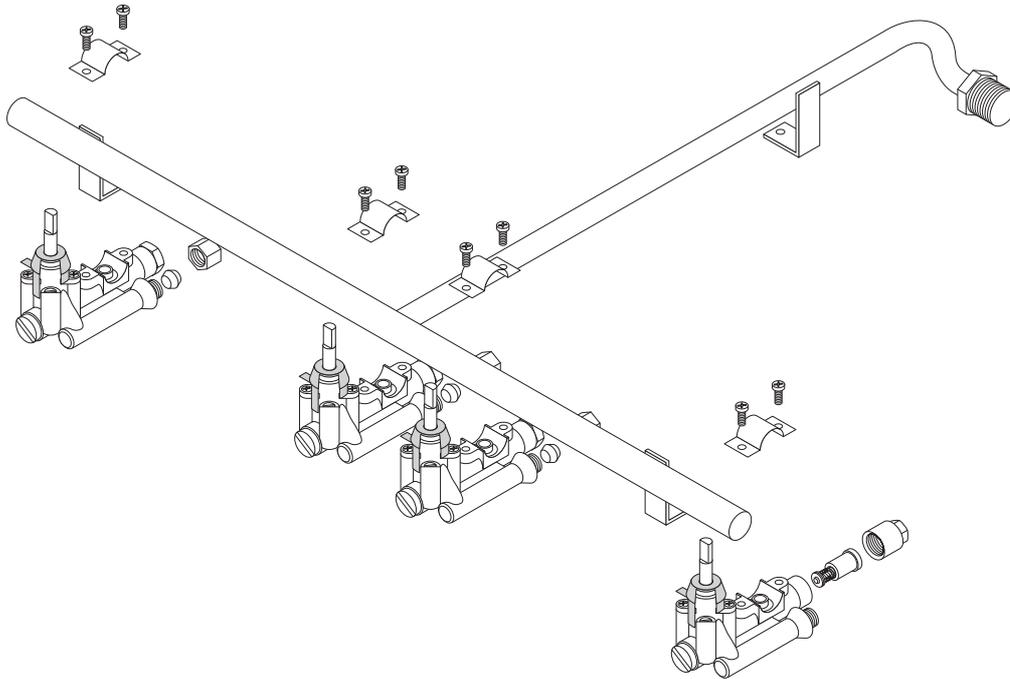
1. Muldenplatine abnehmen
2. Brenner ① durch Abheben des Halteklammer ② vom Brennerrohr ③ abziehen. Klemmring ④ von der Unterseite des Brenners vorsichtig abhebeln und Zündkerze ⑥ herausziehen. Amp.-Stecker am Zündtrafo abziehen.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Klemmring ④ muß fest aufgedrückt werden, da Zündkerze und Thermofühler sonst zu tief sitzen. Beim Zusammenbau unbedingt auf O-Ring ⑦ achten. GAS-DICHTIGKEIT PRÜFEN!

4.4 Magneteinsätze erneuern GKS 324.0-54 und GKS 644.0-54



GKS 644.0-54

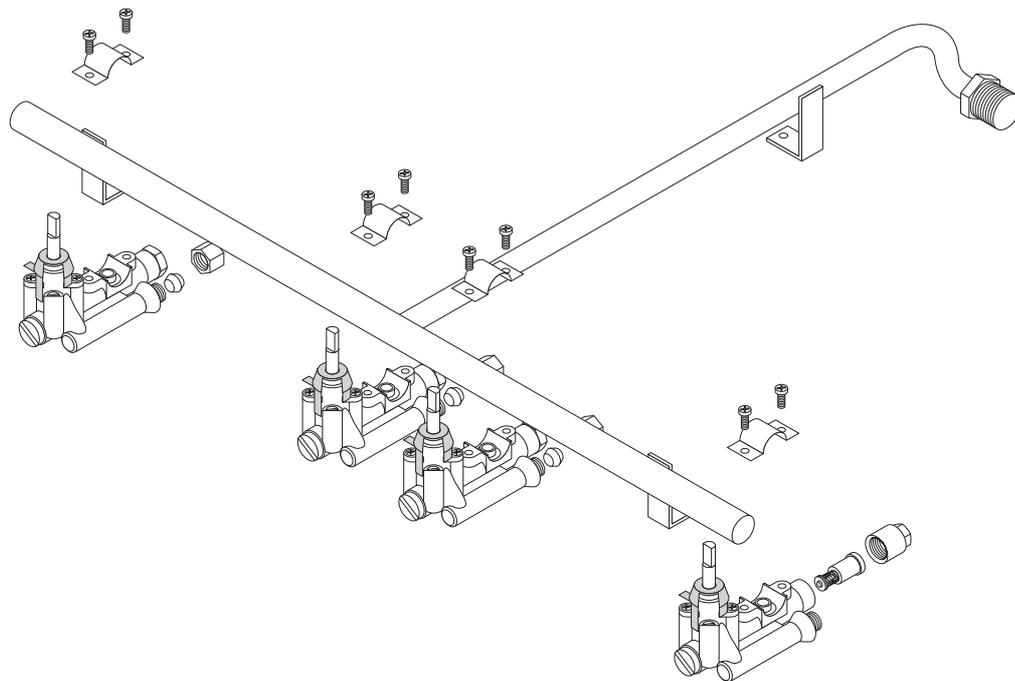
1. Muldenplatte demontieren.
2. Thermofühler am Gashahn abschrauben.
3. Alumutter abschrauben.
4. Magneteinsatz aus dem Gashahn nach hinten herausziehen.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge



Beim Zusammenbau GAS-DICHTIGKEIT PRÜFEN!

Gasarmaturen GKS 324.0-54 und GKS 644.0-54



GKS 644.0-54

4.5 Gashahn Kochstellen erneuern

1. Muldenplatte demontieren.
2. Gashahngalerie vom Boden abschrauben.
3. Thermoelement am Gashahn abschrauben.
4. Brennerrohr nach Abschrauben der Überwurfmutter aus dem Gashahn herausziehen.
5. Befestigungsschrauben herausdrehen. Haltebügel abnehmen, Gashahn nach oben von der Gashahngalerie abnehmen.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge



Beim Zusammenbau unbedingt auf O-Ringe achten. GAS-DICHTIGKEIT PRÜFEN!

6. Umstellen auf andere Gasart-Düsentabelle

Das Gerät ist werksseitig auf Erdgas G20, 2H, 2E, 2E+ eingestellt.

Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 kWh/m³ bis 15,2 kWh/m³ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

6.1 Bestellnummern der Umrüstdüsensätze

| Gasart, Druck | Düsensätze |
|---|--------------|
| Erdgas H, E, E+ G 20 (20/25 mbar) | |
| Erdgas LL G 25 (20 mbar) | Zub.-Nr. 703 |
| Erdgas L G 25 (25 mbar) NL | Zub.-Nr. 704 |
| Flüssiggas Butan/Propan G 30 (50 mbar) | Zub.-Nr. 701 |
| Flüssiggas Butan/Propan G 30 (28-30/37 mbar) | Zub.-Nr. 702 |

6.2 Wechsel der Hauptdüsen

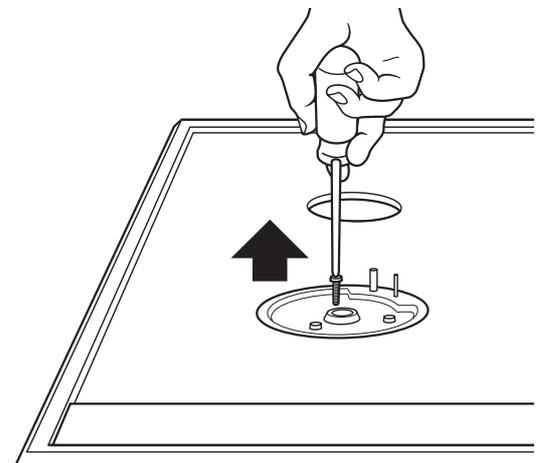


Schließen Sie den Gashahn! Ziehen Sie den Netzstecker!

Kontrollieren Sie die Wechseldüsen nach der Tabelle Düsendurchmesser! Achten Sie darauf, daß für jeden Brenner die richtige Düse verwendet wird.

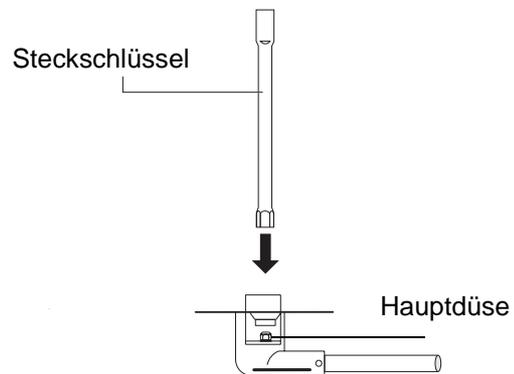
Kochfeld ausbauen und Glaskeramikplatte abnehmen

- ◆ Kochfeld von unten aus der Arbeitsplatte herausdrücken und herausnehmen.
- ◆ Bedienkebel abziehen.
- ◆ Brennerdeckel, Topfträger und Steckaufsatz abnehmen, Brennerflansch abschrauben.
- ◆ Schrauben an der Gehäusesseite lösen und Glaskeramikplatte entfernen.



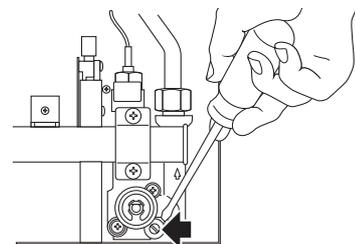
Hauptdüsen wechseln

- ◆ Den Steckschlüssel durch das Mischrohr des Brenners auf die Düse aufstecken und herausdrehen.
- ◆ Die Wechseldüse in den Steckschlüssel einstecken und bis zum Anschlag eindrehen.



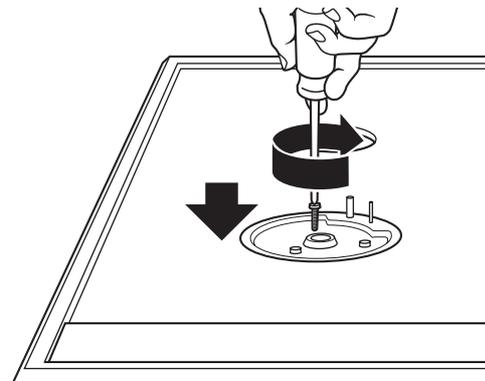
Kleinstelldüsen wechseln

- ◆ Mit einem passenden Schraubendreher die Kleinstelldüsen demontieren, die sich rechts seitlich der Achse des Gashahns befinden.
- ◆ Neue Kleinstelldüsen ganz einschrauben.



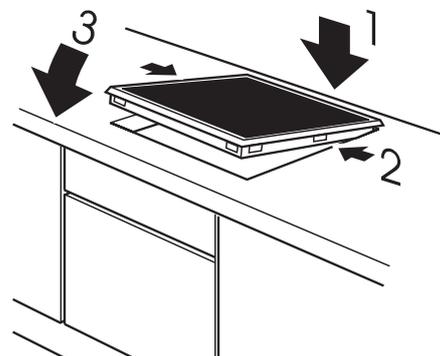
Kochfeld zusammenbauen

- ◆ Glaskeramikplatte aufsetzen, dabei Zündkerzen, Thermofühler und Knebelstifte durch die entsprechenden Öffnungen führen.
- ◆ Brennerflansch aufsetzen und festschrauben.
- ◆ Schrauben an der Gehäuseseite wieder einsetzen und beiziehen. Schrauben abwechselnd gleichmäßig festziehen.
- ◆ Kennzeichnen Sie die Umstellung deutlich auf dem Geräteschild!



Wiedereinbau des Kochfeldes

- ◆ Dichtung überprüfen.
- ◆ Kochfeld hinten mit der Kante einsetzen und vorsichtig absenken. Dabei die Clipse mit den Händen beidrücken.
- ◆ Kochfeld nach unten drücken, bis es vollständig auf der Arbeitsplatte aufliegt.
- ◆ Steckaufsatz, Topfträger und Brennerdeckel auflegen, dabei auf richtigen Sitz achten. Der Zapfen muß in der Kerbe einrasten.



6.3 Funktionsprüfung

Nachdem das Gerät wieder vollständig montiert worden ist, muß eine Funktionsprüfung durchgeführt werden!

Gerät entsprechend dieser Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.

Gerät auf Gasdichtheit prüfen (siehe DVGW-Arbeitsblatt G600 (DVGWTRGI/1986)/TRF 1988).

Überzündung und regelmäßiges Flammenbild der Brenner prüfen (auch in Kleinstellung).

6.4 Düsendurchmesser

| Düsenkennzeichnung Haupt-/Kleinstelldüse | | | |
|---|---------------------|----------------------|-------------------|
| Gasart | Starkbrenner | Normalbrenner | Garbrenner |
| Erdgas H, E, E+ G 20 (20/25 mbar) | 125/56 | 93/45 | 72/41 |
| Erdgas LL G 25 (20 mbar) | 145/62 | 117/50 | 79/47 |
| Erdgas L G 25 (25 mbar) | 118/57 | 104/47 | 78/43 |
| Flüssiggas Butan/Propan G 30 (50 mbar) | 75/33 | 60/27 | 47/24 |
| Flüssiggas Butan/Propan G 30 (28-30/37 mbar) | 83/39 | 70/31 | 53/28 |
| Flüssiggas Propan G 31 (50 mbar) | 79/34 | 67/29 | 51/26 |

7. Technische Daten - Gasanschlüsse

7.1 Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

| Land (ISO-Länderkürzel) | Erdgas H, E (G 20) mbar | Erdgas LL (G 25) mbar | Erdgas L (G 25) mbar | Druckpaar Erdgas (G 20/25) mbar | Propan (G 31) mbar | Druckpaar (Butan/Propan) (G 30/31) mbar | Butan (Butan/Propan) (G 30) mbar | Kategorie mbar |
|---|----------------------------------|-----------------------------|----------------------------|--|--------------------------|--|---|--------------------|
| Deutschland (DE) | 20 | 20 | | | | | 50 | II2ELL3B/P |
| Dänemark (DK) Finnland (FI) Schweden (SE) Island (IS) Norwegen (NO) | 20 | | | | | | 28-30 | II2H3B/P |
| Niederlande (NL) | | | 25 25 | | 50 | | 28-30 | II2L3P II2L3B/P |
| Frankreich (FR) Belgien (BE) | | | | 20/25 | | 28-30/37 | | II2E+3+ |
| Ver. Königreich (GB) Spanien (ES) Italien (IT) Portugal (PT) Irland (IE) Griechenland (GR) | 20 | | | | | 28-30/37 | | II2H3+ |
| Österreich (AT) | 20 | | | | | | 50 | II2H3B/P |
| Luxemburg (LU) | 20 | | | | | 28-30/37 | | I2E, I3+ |

7.2 Gasanschlußwerte

| Brenner | | Erdgas 20 mbar 25 mbar | Butan/Propan | |
|---------------|-------|------------------------------|-----------------|---------------------|
| | | Belastung kW | Belastung kW | Gasdurchgang g/h |
| Garbrenner | groß | 1,1 | 1,1 | 79 |
| | klein | 0,3 | 0,3 | 22 |
| Normalbrenner | groß | 1,9 | 1,9 | 137 |
| | klein | 0,38 | 0,38 | 27 |
| Starkbrenner | groß | 2,8 | 2,8 | 202 |
| | klein | 0,56 | 0,56 | 40 |

GKS 324.0-54

Gesamt-Nennwärmebelastung = 3,9 kW

Anschlußwert des Gerätes = 281 g/h

GKS 644.0-54

Gesamt-Nennwärmebelastung = 7,7 kW

Anschlußwert des Gerätes = 555 g/h

7.3 Brennwerte nach EN 437

| Gasart | Brennwert H _s 15 °C | | | |
|-----------------|--------------------------------|--------------------|-------|--------|
| | MJ/m ³ | kWh/m ³ | MJ/kg | kWh/kg |
| Erdgas H (G 20) | 37,78 | 10,5 | | |
| Erdgas L (G 25) | 32,49 | 9,03 | | |
| Butan (G 30) | | | 49,47 | 13,75 |
| Propan (G 31) | | | 50,37 | 14,00 |

Der Betriebsbrennwert H_{SB} ist am Aufstellort bei zuständigen Gasversorgungsunternehmen zu erfragen.

Der Gasdurchgang wird wie folgt berechnet:

$$\text{Gasdurchgang in l/min} = \frac{\text{Belastung kW} \times 1000}{\text{Betriebswert kWh/m}^3 \times 60}$$

7.4 Tabelle der Bereiche für die Gasanschlußdrücke

| Gasart | P _n /mbar | P _{min} /mbar | P _{max} /mbar |
|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| Erdgas | 20 | 17 | 25 |
| | 25 | 20 | 30 |
| Druckpaar Erdgas | 20 | 17 | 25 |
| | 25 | 17 | 30 |
| Flüssiggas | 28 - 30 | 25 | 35 |
| | 50 | 42,5 | 57,5 |
| Druckpaar Flüssiggas | 28 - 30 | 20 | 35 |
| | 37 | 25 | 45 |

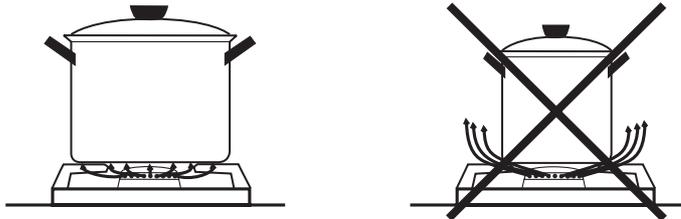
Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlußdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt.

8. Sonstige technische Information

8.1 Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Brennergröße.



Empfehlungen zum Topfdurchmesser:

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Starkbrenner: | 22 - 24 cm |
| Normalbrenner (nur GKS 644.0-54): | 18 - 20 cm |
| Garbrenner*: | 12 - 16 cm |

*nur auf dem Garbrenner können mit Hilfe des Kleintopfkreuzes auch kleinere Töpfe verwendet werden.

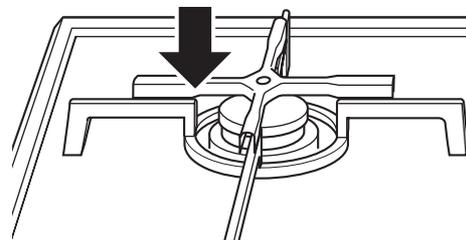
Hinweise zur Benutzung

- ◆ Aus gastechnischen Gründen ist es nicht erlaubt, Auflagescheiben auf den Brennern zu verwenden.
- ◆ Durch die Verwendung von Töpfen mit passendem Durchmesser wird vermieden, daß die Töpfe zu nah an die Reglerknöpfe gelangen, was zu einer Erhitzung oder Beschädigung der Knöpfe führen könnte.
- ◆ Keine zu kleinen Töpfe auf einem zu großen Brenner benutzen. Dies führt zu unnötigem Energieverlust.
- ◆ Vermeiden Sie Leerkochen.

Kleintopfkreuz

Das Kleintopfkreuz kann über den Garbrenner auf den Topfträger aufgesetzt werden, damit kleine Töpfe sicher verwendet werden können.

Die Lüftungsschlitze in der Kochfläche dürfen nicht verdeckt werden.



8.2 Reinigung und Pflege

- ◆ Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben.
- ◆ Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- ◆ Verkrustungen und übergekochte Speisen weichen Sie am besten zuerst mit einem nassen Tuch ein. Dann mit einem Glasschaber entfernen. Zucker und geschmolzenen Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.
- ◆ Pflegen Sie die Glaskeramik-Kochfläche einmal in der Woche. Durch die Pflege bildet sich eine Schutzschicht. Auch die tägliche Reinigung wird erleichtert. Beachten Sie bitte die jeweiligen Hinweise der Hersteller von Reinigungs- und Pflegemitteln. Auch hartnäckige Flecken können Sie mit einem Pflegemittel behandeln. Anschließend immer mit ausreichend Wasser nachwischen und mit einem Tuch trockenreiben.

8.3 Brennerdeckel/Topfträger

- ◆ Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- ◆ Lassen Sie die Brennerteile abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- ◆ Die Brennerdeckel und die Topfträger in warmem Wasser mit Spülmittelzusatz reinigen. Anschließend gut abtrocknen.
- ◆ Brennerteile niemals mit Soda oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln behandeln. Alkalische Reinigungsmittel und Backofensprays können die Oberflächen beschädigen.
- ◆ Beim Wiederaufsetzen der Brennerdeckel müssen die Stifte in die Aussparungen einrasten.
- ◆ Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen. Stärkere Verschmutzungen und eingebrannte Speisereste vor der Reinigung zunächst einweichen.