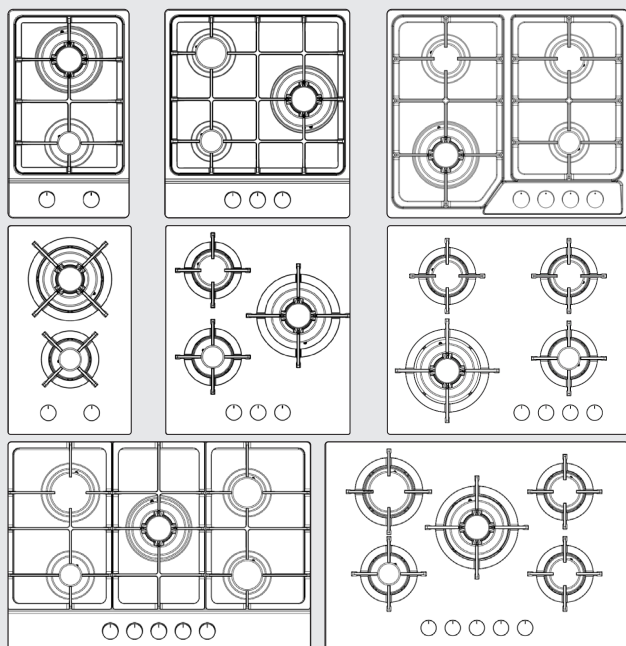


# Benutzerhandbuch

für Ihr Gaskochfeld

User's manual →  
English language

Modelle: **G302ED, G302G, G453ED, G453G,  
G604ED, G604G, G805ED, G805G**



## Vielen Dank

---

### **Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gaskochfelds.**

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

**Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Onlineshops auf [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld unten zu notieren.

Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

### **Ihr KKT KOLBE - Team**

Seriennummer meines Geräts:



**KKT KOLBE**

### **Benutzerhandbuch**

Gaskochfeld,

Modelle: G302ED, G302G, G453ED, G453G, G604ED, G604G, G805ED, G805G

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

**Inhalt**

**Wichtige Sicherheitshinweise** ..... 4

**Weitere Hinweise und Symbole** ..... 20

**1. Produktübersicht** ..... 24

1.1 Lieferumfang

1.2 Geräteteile und Eigenschaften

1.3 Funktionsweise des Gaskochfelds

**2. Hinweise vor dem Gebrauch** ..... 29

2.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch

2.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

2.3 Inbetriebnahme des Kochfelds

**3. Bedienung und Benutzung** ..... 33

3.1 Bedienfeld und Symbole

3.2 Bedienung beim Kochen

**4. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps** ..... 38

**5. Reinigung und Instandhaltung** ..... 43

**6. Problemlösung** ..... 48

**7. Einbau und Installation** ..... 52

7.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

7.2 Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte

7.3 Anschluss an das Stromnetz

7.4 Anschluss an die Gasversorgung

7.5 Umrüstung des Geräts auf eine andere Gasart

7.6 Anpassung der Minimalstufen-Einstellung

7.7 Installation einer Schutzplatte unterhalb des Kochfelds

**8. Technische Daten** ..... 68

**KKT Kolbe Kundenservice** ..... 71

## Wichtige Sicherheitshinweise

**Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts. Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen.**

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Probleme, die durch Nichtbeachtung der Anleitung, inkorrekte Installation oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

## Bestimmungsgemäße Verwendung



**WARNUNG!**  
**Gefahren für Leib und Leben**  
**und Beschädigungsgefahren!**

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen. Beachten Sie die folgenden Hinweise, um dies zu vermeiden:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät.

- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät, dessen Bestandteilen oder in der Nähe des Geräts spielen.
- Kinder oder Haustiere, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.  
Bewahren Sie für Kinder oder Tiere interessante Gegenstände nicht über oder hinter dem Gerät auf.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt.  
Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.  
Bei gewerblicher Nutzung entfällt die Gewährleistung.
- Das Gerät ist für die Nutzung bis zu einer Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

- Das Gerät darf nicht in einem Raum installiert werden, der eine Badewanne oder eine Dusche enthält. Flüssiggasgeräte dürfen außerdem nicht unterhalb des Bodenniveaus installiert werden z.B. in einem Keller.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Benutzen Sie zur Zubereitung ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr, das für die Verwendung auf offener Flamme geeignet ist.
- Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich. Halten Sie den Raum jedoch gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).
- Um Sicherheitsrisiken zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nie unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Gas- und Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen.

## Allgemeine Warnhinweise



### **WARNUNG!**

### **Lebens- und Verletzungsgefahren!**

- Die Installation des Geräts durch unqualifizierte Personen kann sehr gefährlich sein.  
Es darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal mit geeignetem Werkzeug und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen, sowie der entsprechenden Anweisungen dieses Handbuchs installiert, geerdet und in Betrieb genommen werden.  
Dies gilt besonders auch hinsichtlich der Belüftung.  
Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.
- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein.  
Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden.  
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.

- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren.  
Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden.
- Um das Ausströmung von Gas, Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Gas- und Stromversorgung und schalten Sie es vor der Reinigung ab.
- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag-, Brand- und Verletzungsgefahr.  
Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifiziertes Fachpersonal unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen.  
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln, Schläuchen oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird.
- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen.  
Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen.



## **WARNUNG!**

### **Explosionsgefahr, Brandgefahr und Gesundheitsgefährdung durch Gas!**

- Fordern Sie für Notfälle bei Ihrem örtlichen Gasversorger Informationen zu Notrufnummern für Gasunfälle und Sicherheitsmaßnahmen in Fällen von auftretendem Gasgeruch an und halten Sie diese stets griffbereit.
- Bei Gasgeräten ist eine gute Verbrennung erforderlich. Bei fehlender oder unvollständiger Verbrennung kann Kohlenmonoxid (CO) entstehen, ein farbloses sowie geruchloses Gas, das sehr giftig ist und bereits in geringen Dosen tödlich wirken kann. Verströmtes Gas stellt zudem eine Explosionsgefahr dar.  
Sollten Sie einen Gasgeruch wahrnehmen, entzünden Sie keine Flamme, rauchen Sie nicht, betätigen Sie keine elektrischen Schalter, ziehen Sie keine elektrischen Stecker und benutzen Sie keine Telefongeräte oder andere elektrische Geräte.  
Sorgen Sie für maximale Frischluftzufuhr, z.B. durch Fensteröffnung.  
Schließen Sie alle Ventile an Gasgeräten sowie den Gashauptabsperrhahn am Gaszähler und prüfen Sie die Gasleitungen und Anschlüsse auf Dichtheit. Begeben Sie sich hierzu wegen erhöhter Gefahr jedoch nicht in enge oder schlecht belüftete Räume oder in den Keller.

Wenn Sie weiterhin Gas riechen, verlassen Sie das Gebäude, verständigen Sie außerhalb des Gebäudes den örtlichen Gasversorger und warnen Sie ggf. alle Bewohner des Gebäudes ohne Betätigung einer Klingel o.ä..

Betreten Sie das Gebäude erst, wenn dieses durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal freigegeben wurde, überprüfen Sie das Gerät gründlich und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

- Unsachgemäße Arbeiten am Gasanschluss können Gasleckagen verursachen und zu Brand- und Explosionsgefahr sowie Vergiftungs- oder Erstickungsgefahr führen.  
Der Gasanschluss sowie Änderungen am Gasversorgungssystem dürfen nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften und Normen erfolgen.  
Die Gas- und Stromzufuhr ist während der Installation zu trennen.
- Versichern Sie sich vor der Installation, dass Ihre lokalen Gasverteilungsparameter (Art und Druck des Gases) mit dem Kochfeld kompatibel sind.  
Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Gasversorger.
- Verwenden Sie ausschließlich Gasschläuche und Gasdruckregler, die für die jeweilige Gasart zugelassen sind, den national geltenden Vorschriften entsprechen und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

- Um Beschädigungen des Gasschlauchs und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieser nicht geknickt oder gequetscht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann.
- Durch verschlossene Flammenaustrittsöffnungen in den Brennerkomponenten kann sich unverbranntes Gas im Unterkasten sammeln und verpuffen. Halten Sie sämtliche Flammenaustrittsöffnungen immer frei von Verschmutzungen u.ä..
- Versichern Sie sich beim Einschalten eines Brenners, dass der Zünder korrekt funktioniert, eine klare blaue Flamme erzeugt wird und Gas- und Flammenwege in keiner Weise blockiert sind.
- Sollte die Flamme eines eingeschalteten Brenners versehentlich erlöschen, drehen Sie dessen Regler in die Aus-Position und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie ihn wieder einschalten. Dadurch verflüchtigt sich evtl. verströmtes Gas ausreichend, um beim erneuten Entzünden keine Gefahr darzustellen.
- Bei der Benutzung von gasbefeuelten Geräten über einen längeren Zeitraum kann es zu einem Sauerstoffmangel kommen. Sorgen Sie dementsprechend für eine ausreichende Frischluftzufuhr z.B. durch Öffnen eines Fensters oder ggf. Erhöhung der Zwangsbelüftung.

- Beachten Sie, dass Gasgeräte und -systeme regelmäßig auf ihre ordnungsgemäße Funktion überprüft werden müssen.  
Druckregler, Schlauch und Schlauchklemme müssen regelmäßig überprüft und innerhalb der vom Hersteller empfohlenen Zeiträume oder bei Bedarf ausgetauscht werden.



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr / Gefahren durch Strom!**

- Unsachgemäße Arbeiten am Stromanschluss können zu elektrischem Schlag, Kurzschluss, Brandgefahr oder zur Beschädigung führen.  
Die Erdung des Geräts sowie Änderung am Stromversorgungssystem dürfen nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften und Normen erfolgen.  
Die Gas- und Stromzufuhr ist während der Installation zu trennen.
- Prüfen Sie vor der Installation, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts (insbesondere Spannung in V und Frequenz in Hz) mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind.  
Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück.  
Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.

- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften an ein intaktes Erdungssystem angeschlossen wird und dass für den Stromkreis, in den das Gerät integriert ist, ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einem Kontaktabstand von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit.
- Um Beschädigungen von Stromkabeln und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass diese nicht geknickt oder gequetscht werden und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen können. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt.
- Vermeiden Sie stets Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu vermeiden. Gießen Sie zur Reinigung keine Flüssigkeiten auf das Gerät und benutzen Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie während der Bedienung Schuhwerk.



**VORSICHT!**  
**Verbrennungsgefahr!**

- Die Brenner werden mit offenen Flammen betrieben und sämtliche Geräteteile, Kochgeschirr und Utensilien können während und auch nach dem Gebrauch sehr heiß sein.  
Halten Sie zur Vermeidung von Verbrennungen sämtliche Körperteile, Kleidung usw. stets in sicherem Abstand zu Flammen und heißen Oberflächen und halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, bis das Gerät abgeschaltet und auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist.  
Achten Sie darauf, dass Griffe von Kochgeschirr und Utensilien nicht über in Betrieb befindliche Brenner ragen.  
Schützen Sie sich bei Bedarf mit Topfhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen.  
Beachten Sie auch, dass nasse oder feuchte Textilien die Wärme besser leiten und Verbrennungen verursachen können.
- Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, entzünden Sie einen Brenner nicht, bevor Sie entsprechend geeignetes Kochgeschirr mittig auf den jeweiligen Topfträger gestellt haben und schalten Sie ihn aus, bevor Sie das Kochgeschirr wieder entnehmen.

- Um Gefahren durch Verschütten von erhitzten Speisen zu vermeiden, befolgen Sie die Hinweise zu geeignetem Kochgeschirr sowie dessen Benutzung in diesem Handbuch, um eine ausreichende Stabilität zu gewährleisten bzw. eine unkontrollierte Ausdehnung von Flammen und Hitze zu vermeiden.

 **WARNUNG!**  
**Brandgefahr!**

- Um Schäden durch Feuer und Hitze zu vermeiden, halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und Anweisungen zur Installation genau ein.  
Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Möbeltür.
- Befeuerte Brenner stellen eine Brandgefahr dar.  
Halten Sie Kleidung, nicht hitzebeständige Gegenstände und Materialien stets in sicherem Abstand zu den Flammen.
- Betreiben Sie einen Brenner nie ohne aufgesetztes entsprechend geeignetes Kochgeschirr.  
Durch die Hitzeeinwirkung der Flammen können z.B. Fettfilter eines über dem Kochfeld installierten Dunstabzugs in Brand gesetzt werden.
- Lassen Sie das Kochfeld bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt.  
Erhitze Speisen können überkochen, Feuer fangen oder anbrennen und schädlichen Rauch verursachen.

Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten können sich schnell entzünden.

- Um entsprechende Gefahren zu vermeiden, lassen Sie die Brenner nie eingeschaltet, wenn Sie diese nicht benutzen.  
Achten Sie darauf, dass alle Bedienelemente auf die Aus-Position eingestellt sind und verlassen Sie sich nicht auf die Zünd- und Flammenausfallsicherung.
- Um Entzündungsgefahr durch überlaufendes oder spritzendes Fett zu vermeiden, erhitzen Sie Fett / Öl möglichst langsam.  
Füllen Sie Frittierbehälter nicht mehr als bis zu einem Drittel, verschieben Sie diese möglichst nicht und lassen Sie diese niemals unbeaufsichtigt.  
Erhitzen Sie Speisen stets unter Verwendung von möglichst wenig Fett und nicht in gefrorenem Zustand, um ein Überlaufen durch Blasenbildung zu vermeiden.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen auf dem Kochfeld.  
Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren.
- Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Gas- und Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem.

Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser. Benutzen Sie das Gerät nach dem Löschen nicht, bis es von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal geprüft und für den weiteren Betrieb freigegeben wurde.

- Verzichten Sie auf die Verwendung Aluminiumprodukten auf dem Kochfeld, um Gefahren durch die zu geringe Hitzebeständigkeit und durch Anstauungen von Hitze oder Gas z.B. unter Alufolie zu vermeiden.
- Legen Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände ab, die nicht feuerfest sind, wie z.B. solche aus Kunststoff, und bedecken Sie das Gerät nicht z.B. zum Schutz mit Textilien.

Diese können beim Einschalten bzw. beim Betrieb des Kochfelds Feuer fangen, schmelzen, verformt oder beschädigt werden.

Halten Sie auch Geräte und deren Kabel in sicherem Abstand zum Kochfeld.

- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich bei Erhitzung entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen. Entfernen Sie vor jedem Betrieb grobe Verschmutzungen von Kochfläche und Zubehör.
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Materialien nicht in der Nähe des Kochfelds auf, um Brandgefahr durch die erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden.



**ACHTUNG!**

**Gefahr von Beschädigungen  
und Funktionsbeeinträchtigungen!**

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen, um Beschädigungen beim Betrieb z.B. durch Brand, Anbrennen oder Anschmelzen zu vermeiden.
- Während der Benutzung des Kochfelds entstehen in dessen Umfeld Hitze und Feuchtigkeit, die langfristig Beschädigungen von Oberflächen zur Folge haben können.  
Um dies zu vermeiden, befolgen Sie sämtliche Anweisungen dieses Handbuchs bzgl. Installation und Handhabung genau.  
Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung.  
Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. einen Dunstabzug).
- Befeuern Sie keine Brenner, auf die Sie noch kein Kochgeschirr gestellt haben und erhitzen Sie Kochgefäße nicht ohne Inhalt bzw. achten Sie darauf, dass diese nicht leerkochen. Der Boden des Kochgeschirrs kann dadurch verformt werden und die Kochfeldoberfläche kann durch die Hitzeübertragung beschädigt werden.

- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das Kochfeld, wenn die Oberfläche heiß ist. Der dadurch entstehende Temperaturschock kann das Gerät beschädigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche. Platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf und achten Sie darauf, nichts darauf fallen zu lassen.
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Kochfeld und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen. Halten Sie dieses immer sauber. Entfernen Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken immer möglichst sofort, damit diese sich nicht festsetzen können.
- Um Beschädigungen der Kochfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, diese nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfkantigen Gegenständen oder Kochutensilien zu zerkratzen.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine spitzen oder scharfen Utensilien zur Reinigung des Geräts, da dadurch dessen Oberfläche beschädigt werden kann, insbesondere im Bereich des Bedienfelds. Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel.

## Weitere Hinweise und Symbole

### In diesem Handbuch

#### Symbole für Gefahren und Informationen



#### **Warnung vor Gefahren für Personen und vor Beschädigungen**

Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheits-hinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich ent-sprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden! Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer und den Installateur weiter!

#### **Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:**

##### **WARNUNG!**

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

##### **VORSICHT!**

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

##### **ACHTUNG!**

Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird



#### **Informationen und Tipps**

Das Befolgen der mit diesem Symbol versehenen Hinweise liefert Ihnen nützliche Informationen, erleichtert das jeweilige Vorgehen und kann Ihnen manches Problem ersparen.

#### **Hinweis zu Abbildungen**

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken und können gelegentlich leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

## Gerät, Komponenten und Zubehör

### Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden, ggf. am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weisen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole!



#### **Allgemeine Gefahrenwarnung!**

Es besteht eine mögliche Gefährdung!  
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig!



#### **Warnung vor elektrischer Spannung!**

Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter lebensgefährlicher Spannung! Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig!



#### **Warnung vor entzündlichen Stoffen!**

Entzündliche Stoffe, Flüssigkeiten oder Gase können vorhanden sein oder entstehen!  
Vermeiden Sie den Kontakt mit Zündquellen wie offenen Flammen, Funken oder heißen Oberflächen!



#### **Warnung vor heißer Oberfläche!**

Das Produkt kann während des Betriebs heiß werden und Verletzungen und Beschädigungen verursachen!  
Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist und halten Sie die in diesem Handbuch empfohlenen Freiräume um das Gerät ein!



#### **Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten!**

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer und den Installateur weiter!



#### **EU-Konformität**

Das Produkt erfüllt die geltenden EU-Anforderungen hinsichtlich Sicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsschutz.

### Umweltschutz und Entsorgung

#### Hinweis zum Umweltschutz durch Energieersparnis

Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Anwendungsempfehlungen, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen!

#### Hinweis-Symbole zur Entsorgung



##### **Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)**

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden! Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten! Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen!



##### **Wiederverwertbares Material (Möbiusband)**

Trennen Sie die Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben!



##### **Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)**

Trennen Sie das Produkt bzw. seine Bestandteile zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll!

#### Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden! Helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden, indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden! Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten!
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden! Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder entsprechende lokale Entsorgungsunternehmen.
- Zur Deinstallation des Geräts sind die in diesem Handbuch genannten Installationsschritte rückwärts durchzuführen.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren! Trennen Sie diese nach Sorten und entsorgen Sie sie entsprechend!
- Weitere Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Abfallentsorger.

## Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung.  
Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen.

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können.
- Vermeiden Sie Stoßeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen.
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position.

## Hinweise zur Lagerung

Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband.
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort.
- Achten Sie auf eine waagerechte Position.
- Belasten Sie die Verpackung nicht.
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig.
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerzeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig.

### 1. Produktübersicht

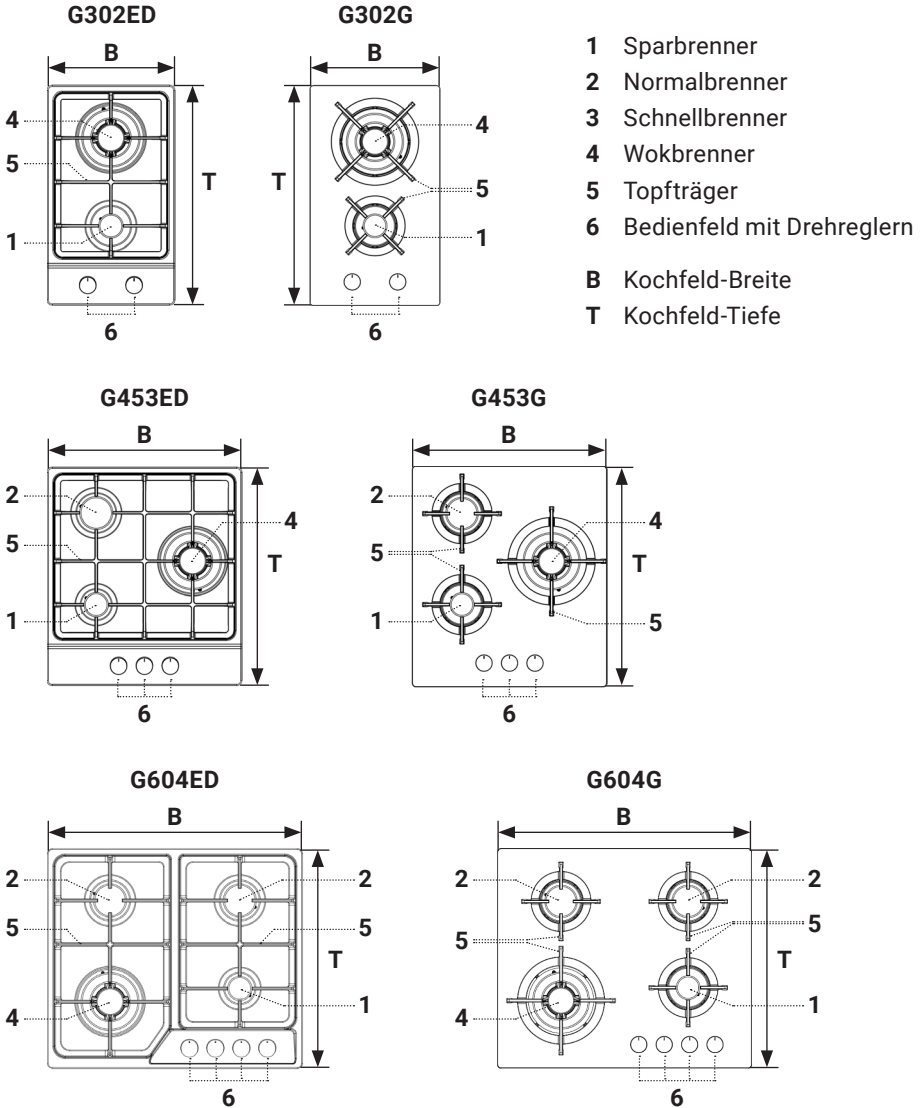
#### 1.1 Lieferumfang

Öffnen Sie die Verpackung, entnehmen Sie den Inhalt, wie unter "Auspacken und Vorbereitung des Geräts" beschrieben und überprüfen Sie den Lieferumfang nach der folgenden Liste:

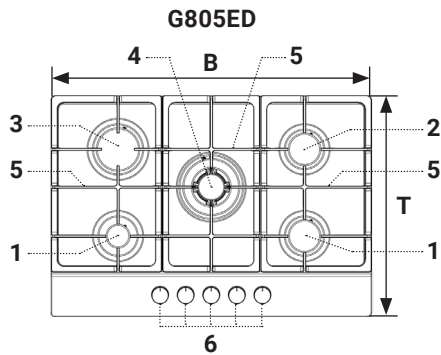
- 1 Einbau-Gaskochfeld, Modell G 302/453/604/805 ED/G  
(Auslieferungszustand: Für Erdgas eingerichtet  
mit Injektordüsen entspr. G20 / 20 mbar)
- 1 Dichtungsband
- 3 Montagebügel
- 3 Montageschrauben
- 2 Dichtungsringe
- 1 G1/2-Winkelstück
- 1 LPG-Gaseinlass
- 4 Injektordüsen für Flüssiggasanschluss G30 / 28-30 mbar
- 4 Injektordüsen für Flüssiggasanschluss G30 / 50 mbar
- 1 Benutzerhandbuch

## 1.2 Geräteteile und Eigenschaften

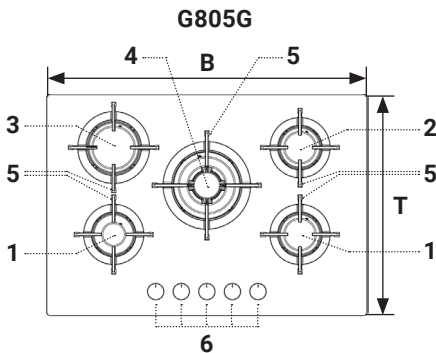
### Bestandteile des Kochfelds



## Produktübersicht



- 1 Sparbrenner
  - 2 Normalbrenner
  - 3 Schnellbrenner
  - 4 Wokbrenner
  - 5 Topfträger
  - 6 Bedienfeld mit Drehreglern
- B** Kochfeld-Breite  
**T** Kochfeld-Tiefe



### Brennerarten und Heizleistung

1	Sparbrenner	1,00 kW
2	Normalbrenner	1,75 kW
3	Schnellbrenner	2,70 kW
4	Wokbrenner	3,40 kW

### Bedienelemente

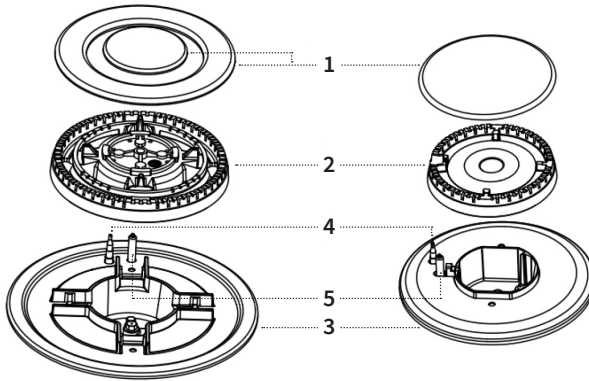
- 6 Bedienfeld mit Drehreglern  
(Detaillierte Beschreibung der Symbolbedeutung und Bedienweise siehe "Bedienung und Benutzung".)

### Kochfeldmaße nach Modellen

	G302ED	G302G	G453ED	G453G	G604ED	G604G	G805ED G805G
<b>B</b> Breite:	29 cm	30 cm	44,5 cm	45 cm	58 cm	59 cm	74 cm
<b>T</b> Tiefe:	50 cm	51 cm	50 cm	51 cm	50 cm	51 cm	51 cm
Höhe:	5,2 cm	5,2 cm	5,2 cm	5,2 cm	5,2 cm	5,2 cm	5,2 cm

## Bestandteile der Brenner

Achten Sie vor jedem Gebrauch darauf, dass alle Brennerteile korrekt und vollständig zusammengesetzt sind, indem Sie für jeden Brenner folgendermaßen vorgehen:



- 1 Brennerdeckel
  - 2 Brennerkrone
  - 3 Brennerschale mit Injektordüse (im Zentrum)
  - 4 Thermoelement (für Flammenausfallsicherung)
  - 5 Zündelektrode (für automatische Zündung)
- Setzen Sie die Brennerkrone (2) so auf die Brennerschale (3) auf, dass das Thermoelement (4) und die Zündelektrode (5) in den entsprechenden Aussparungen sitzen und die Brennerkrone stabil sitzt.
  - Setzen Sie den Brennerdeckel (1, teils 2-teilig) eben auf Brennerkrone (2) auf und achten Sie darauf, dass auch dieser stabil sitzt.
  - Setzen Sie dann die Topfhalter so auf, dass die Brenner jeweils in der Mitte der Öffnung sitzen und diese stabil sitzen.

### 1.3 Funktionsweise des Gaskochfelds

Durch die entsprechende Bedienung der Drehregler (genaue Vorgehensweise siehe "Bedienung beim Kochen" ) wird Gas aus der Versorgungsleitung den Brennern zugeführt und durch einen elektrisch erzeugten Funken automatisch entzündet.

Die erzeugten Flammen werden von der Brennerkrone und dem Brennerdeckel (teils 2teilig) kreisförmig verteilt und gleichmäßig abgegeben.

Das Kochgeschirr, das sich auf dem Topfträger darüber befindet, wird dadurch sofort und direkt erhitzt, wobei die Hitzeentwicklung an den äußeren Spitzen der Flammen am größten ist.

Beachten Sie die entsprechenden Warnhinweise.

Die Regelung der Hitzezufuhr bzw. Flammenintensität erfolgt stufenlos und daher sehr präzise über den jeweiligen Drehregler.

Die Reaktionszeiten bei Änderung der Flammengröße sind durch die direkte Befeuerng sehr kurz.

Nach dem Abschalten eines Brenners, gibt dieser keine Hitze mehr ab, so dass ein nachträgliches Anbrennen des Garguts nicht zu erwarten ist.

Das Kochfeld bzw. seine Komponenten können jedoch auch noch einige Zeit nach dem Abschalten sehr heiß sein.

Beachten Sie auch hierzu die entsprechenden Warnhinweise.

## 2. Hinweise vor dem Gebrauch

### 2.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch



#### **VORSICHT!**

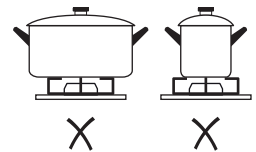
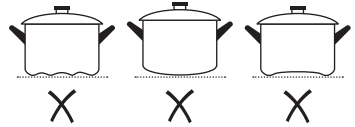
#### **Verbrennungsgefahr, Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!**

Bei unsachgemäßer Verwendung von Kochgeschirr können die Flammen der Brenner so umgelenkt oder beeinflusst werden, dass sie ein Verletzungs- und Brandrisiko darstellen und es kann zu einer Anstauung oder ungünstigen Abstrahlung der erzeugte Hitze kommen.

Bei Instabilität können erhitzte Speisen verschüttet werden und Verletzungen, einen Brand sowie Schäden verursachen.

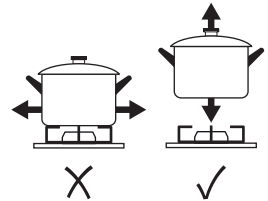
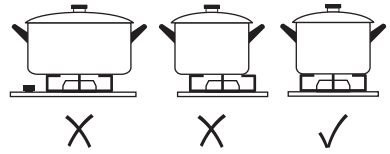
Beachten Sie die folgenden Anweisungen, um dies zu vermeiden.

- Verwenden Sie ausschließlich feuerfestes und hitzebeständiges Kochgeschirr, das für die Verwendung über offener Flamme geeignet ist.
- Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße bzw. achten Sie darauf, dass diese nicht leerkochen.
- Verwenden Sie stets standsicheres Kochgeschirr mit ebenem Boden.
- Achten Sie auch auf einen dickwandigen Boden für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr stabil auf dem Topfträger sitzt.
- Benutzen Sie stets Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser für die Größe des gewählten Brenners geeignet ist (Siehe hierzu entsprechende Größentabelle), um eine optimale und kontrollierte Ausdehnung der Flammen und deren Hitze, sowie ausreichende Standsicherheit zu gewährleisten.
- Verwenden Sie für Wokpfannen den Wokbrenner.



## Hinweise vor dem Gebrauch

- Platzieren Sie das Kochgeschirr immer mittig auf dem jeweiligen Topfträger, so dass es nicht kippen kann.
- Achten Sie bei der Verwendung von großem Kochgeschirr auf ausreichend Abstand zu den Bedienelementen und zum Rand des Kochfelds.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über die Vorderkante des Kochfelds ragen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr niemals direkt auf den Brenner, sondern immer auf den korrekt positionierten Topfträger.
- Heben Sie das Geschirr immer vom Topfträger und rutschen bzw. schieben Sie es nicht hin und her, um die Topfträger nicht zu verrutschen und die Standsicherheit zu gewährleisten.



## Ideale Kochgeschirr-Maße

Der Boden des Kochgeschirrs sollte ein bestimmtes Minimal- bzw. Maximalmaß entsprechend des jeweiligen Brenners aufweisen:

Brennerart*	Kochgeschirr - Bodendurchmesser
Sparbrenner	10 - 14 cm
Normalbrenner	16 - 20 cm
Schnell	20 - 24 cm
Wokbrenner	24 - 28 cm

\* Brennerarten Ihres Kochfeld-Modells  
siehe "Eigenschaften und Aufbau des Geräts"

## 2.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde.



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!**

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinem Kabel oder an anderen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb. Dies kann sehr gefährlich sein. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer für evtl. Rückfragen auf dem Innencover dieses Handbuchs zu notieren.
- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwahrt werden.



### **WARNUNG!**

#### **Erstickungsgefahr!**

Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden. Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren.

- Bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen, reinigen Sie es, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben. Achten Sie darauf, dass alle Bestandteile des Geräts vollständig sauber sind und keine Rückstände von Transportmaterialien o.ä. an ihnen haften.

### 2.3 Inbetriebnahme des Kochfelds

- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem, sauberen Zustand und nach sachgerechter Installation von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal in Betrieb.
- Gehen Sie vor, wie unter "Bedienung und Benutzung" beschrieben.



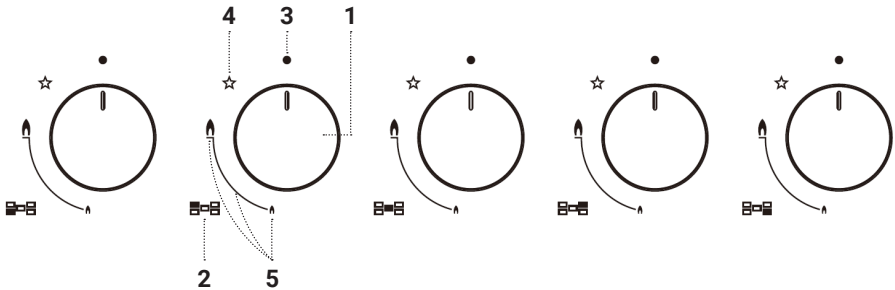
#### **Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb**

Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsbildung und auch zu leichter Dunstentwicklung kommen. Dies ist normal und unbedenklich; erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel auf dem Gerät und halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (max. 30 min). Anschließend können Sie das Gerät normal benutzen.

### 3. Bedienung und Benutzung

#### 3.1 Bedienfeld und Symbole


Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung des Bedienfelds dar (am Beispiel Modell G804ED/G mit 5 Brennern). Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.



#### Bedienung

1 **Drehregler** Bedienung der jeweiligen Brenner

#### Kennzeichnung

2  **Brennerposition** Kennzeichnung des Brenners, der mit dem jeweiligen Drehregler bedient wird (Schwarzes Feld markiert die Position auf dem Kochfeld; im Beispiel: Brenner rechts hinten)

3 **• Aus** Abschalten aller Brennerfunktionen

4 **☆ Zündung** Funkenerzeugung und gleichzeitige Gaszufuhr zur Entzündung des Brenners

#### 5 **Regelung der Flammengröße (stufenlos)**

 **Minimalstufe** Kleine Flamme

 **Maximalstufe** Große Flamme

### 3.2 Bedienung beim Kochen



#### **VORSICHT!**

#### **Verbrennungsgefahr, Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!**

Um Gefahren durch Flammen und Hitzeentwicklung während des Betriebs zu vermeiden, beachten Sie insbesondere Folgendes:

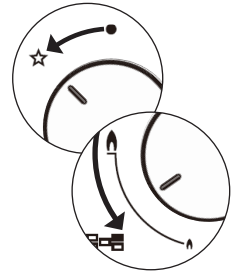
- Regeln Sie die Flammengröße stets so, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Kochgeschirrs treten, um Verbrennungen und Beschädigungen an Kochutensilien zu vermeiden.
- Halten Sie Körperteile, Kleidung, nicht hitzebeständige und besonders brennbare Materialien stets in sicherem Abstand zu Flammen und heißen Oberflächen und schützen Sie sich z.B. mit Topfhandschuhen vor Verbrennungen durch Berührung von erhitzten Kochutensilien. Halten Sie Kinder fern.
- Erhitzte Speisen können überlaufen, Feuer fangen oder schädlichen Rauch verursachen. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt und halten sie Kinder fern. Erhitzen Sie insbesondere Fette und Öle langsam und vorsichtig.

#### **Vorbereitung des Kochvorgangs**

- Achten Sie vor jeder Benutzung darauf, dass alle Brennerteile korrekt zusammengesetzt sind, wie unter "Geräteteile und Eigenschaften" beschrieben, die Topfträger richtig aufgesetzt sind und stabil auf dem Kochfeld sitzen.
- Geben Sie Ihre Speisen in geeignetes Kochgeschirr und stellen Sie dieses kippsicher und stabil auf die Mitte des Topfträgers über dem gewünschten Brenner, wie unter "Geeignetes Kochgeschirr..." beschrieben.

### Zünden des Brenners

- Halten Sie den Drehregler des gewählten Brenners gedrückt und drehen Sie ihn gleichzeitig auf die Zündposition, so dass der Brenner entflammt.
- Lassen Sie den Regler dann los und drehen Sie ihn auf die Einstellung, die der gewünschten Flammengröße entspricht (siehe "Bedienfeld und Symbole").

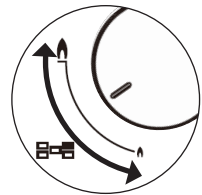


### **i** Neuzündung bei Erlöschen der Flamme

Sollte die Flamme erlöschen, drehen Sie den Regler auf die Aus-Position und warten Sie stets zunächst 1 Minute, so dass sich evtl. verströmtes Gas aus der Umgebung des Kochfelds verflüchtigen kann. Wiederholen Sie dann den Zündvorgang, wobei Sie den Regler ca. 10 Sekunden gedrückt halten. Sollte der Brenner dann noch nicht entzündet sein, drehen Sie den Regler zurück auf die Aus-Position und lüften Sie den Raum gut z.B. durch Öffnen eines Fensters, bevor es erneut versuchen. Bei weiteren Zündungsproblemen siehe "Flammenausfallsicherung" in diesem Kapitel bzw. "Problemlösung".

### Regelung der Flamme während des Kochvorgangs

- Stellen Sie den Drehregler während der Benutzung stufenlos jeweils auf die Einstellung, die der gewünschten Flammengröße entspricht ein.
- Wenn die Speisen zu kochen beginnen, stellen Sie eine kleine Flamme ein, um ein Überkochen zu vermeiden.



### **i** Hinweise

- Achten Sie darauf, dass der Brenner mit blauer Flamme brennt und ein gleichmäßiges leises Rauschen / Geräusch verursacht (Bei Problemen siehe "Problemlösung").
- Bei längerer intensiver Nutzung kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein (z.B. durch Leistungserhöhung eines Lüftungssystems oder zusätzlichem Öffnen eines Fensters).

### Vorgehen bei Auslösung der Flammenausfallsicherung

Wenn die Flamme eines eingeschalteten Brenners erlischt, z.B. durch einen Luftstoß oder Verschütten von Flüssigkeiten, wird die Gaszufuhr zum Brenner automatisch durch die Flammenausfallsicherung (Thermoelement) gestoppt. Verhalten Sie sich in solch einem Fall dennoch vorsichtig und gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drehen Sie den entsprechenden Drehregler in die Aus-Position und warten Sie mindestens eine Minute lang, bis sich möglicherweise verströmtes Gas verflüchtigt hat.
- Um den Brenner wieder zu zünden, heben Sie nun die Gasflusssperre auf, indem Sie den entsprechenden Drehregler gedrückt halten, auf die Zündposition drehen und bis etwa 3-5 Sekunden nach Entzündung nicht loslassen.
- Sollte die Flamme nach dem Loslassen des Reglers wieder erlöschen, wiederholen Sie die Vorgang, wobei Sie den Regler 15 Sekunden lang gedrückt halten.
- Sollte der Brenner dann noch nicht entzündet sein, drehen Sie den Regler zurück auf die Aus-Position und lüften Sie den Raum gut z.B. durch Öffnen eines Fensters, bevor es erneut versuchen.



#### **WARNUNG!**

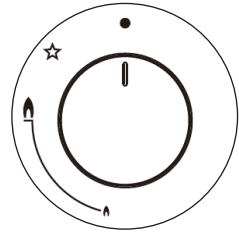
#### **Gesundheitsgefährdung, Explosions- und Brandgefahr!**

Verströmtes Gas kann je nach Menge und Konzentration giftig und explosiv sein.

Treffen Sie stets die erforderlichen Maßnahmen zur Belüftung, wenn die Möglichkeit der Ansammlung von verströmten Gas besteht.

### Beenden des Kochvorgangs

- Um einen Brenner auszuschalten, lassen Sie Ihr Kochgeschirr zunächst auf dem Topfträger stehen und drehen Sie den entsprechenden Drehregler in die Aus-Position. Die Gaszufuhr wird gestoppt und die Flamme erlischt.
- Sie können das Kochgeschirr nun von dem entsprechenden Topfträger entnehmen.



#### **VORSICHT!** **Verbrennungsgefahr!**

Auch einige Zeit nach dem Abschalten können sämtliche zugängliche Teile des Geräts sowie benutztes Kochzubehör noch heiß sein. Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

### 4. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps



#### **VORSICHT!** **Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebs treten aus den Brennern Flammen aus. Das Kochfeld sowie Kochutensilien und zubereitete Speisen werden beim Betrieb sehr heiß

und können Verbrennungen verursachen.

Verhalten Sie sich während des Betriebs entsprechend vorsichtig, halten Sie Körperteile, Kleidung, nicht hitzebeständige und besonders brennbare Materialien stets in sicherem Abstand zu Flammen und heißen Flächen

und schützen Sie sich bei Bedarf z.B. mit Topflappen.

Beachten Sie, dass erhitzte Flüssigkeiten spritzen können.

Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf die erhitzte Kochfläche gelangen.

Dadurch entsteht Dampf und spritzende Flüssigkeit, die zu Verbrühungen führen können.



#### **WARNUNG!** **Brandgefahr!**

Besonders Öle, Fette, Alkohol oder Speisen, die diese enthalten, erhitzen sich schnell und können sich entzünden. Zubereitete Speisen können anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.

Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.

Um Brandgefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die erhitzten Speisen nicht überkochen.

Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem.

Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser.

### Allgemeine Anwendungsrichtlinien

- Beginnen Sie das Erwärmen auf großer Flamme und regeln Sie diese herunter, wenn die Speisen erhitzt sind.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit wenig Flüssigkeit und Fett. Z.B. sind 1-2 cm Wasser bei Verwendung eines Deckels ausreichend, um Kartoffeln, Eier oder Gemüse im Dampf zu garen.

### Energieeffiziente Nutzung des Geräts

Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert. Um den Energieverbrauch zusätzlich bei der Benutzung möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:



- Beachten Sie bei der Auswahl und Benutzung des Kochgeschirrs die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt, um Energieverlust durch Entweichen der Hitze und verlängerte Garzeiten zu vermeiden.
- Beachten Sie, dass sich breite, flache Töpfe besser aufheizen lassen, als schmale, hohe.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Deckel für ihr Kochgeschirr, um Energieverlust durch Entweichen der Hitze zu vermeiden.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank auf.
- Garen Sie Getreide-Produkte nach Möglichkeit vor, indem Sie sie mit dem Kochwasser erhitzen und nicht erst nach Erreichen der Siedetemperatur hineingeben. Die Garzeit wird dadurch verkürzt und der Energieverbrauch reduziert.
- Stellen Sie eine kleinere Flamme ein, sobald das Gargut erhitzt ist.
- Wenn Sie einen Brenner nicht mehr benötigen, schalten Sie diese stets sofort ab.

### Empfehlungen für gesundes Kochen

- Um den Nährwert Ihrer Speisen weitmöglichst zu erhalten, garen Sie diese nicht länger, als nötig.
- Um gesundheitliche Risiken zu vermeiden, achten Sie darauf, die Speisen nicht zu stark und insbesondere Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt zu erhitzen.



### **Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen**

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung, insbesondere beim Frittieren, Braten oder Rösten entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese gleichmäßig und wenden Sie sie regelmäßig.  
Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Verzichten Sie auf scharfes Anbraten.  
Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung.
- Achten Sie dabei darauf, dass die Lebensmittel einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behalten.
- Erhitzen Sie die Speisen nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist.

### **Simmern und Reis kochen**

- Simmern (von englisch to simmer, „sieden“) bezeichnet das Köcheln in heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt, etwa bei 85°C und nicht über 95°C.  
Dabei steigen nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit auf.  
Durch die schonende Garmethode bleiben Aromen und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten.  
Sie eignet sich besonders für Suppen und Eintöpfe, oder Soßen.
- Manche Gerichte, wie z.B. Quelleris, können eine höhere als die niedrigste Einstellung erfordern, um den Garpunkt in der empfohlenen Zeit zu erreichen.

### **Braten**

Zum Braten von saftigen, schmackhaften Steaks:

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
- Bepinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl.  
Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
- Wenden Sie das Steak nur einmal während des Bratens.  
Die genaue Garzeit hängt von der Fleischdicke sowie der gewünschten Garstufe ab und kann zwischen ca. 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren.  
Drücken Sie auf das Steak, um den Garstatus abzuschätzen:  
Je fester es sich anfühlt, desto mehr „durch“ ist es.
- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

### **Pfannnrühren und Wok-Gerichte**

- Wählen Sie einen Flachwok oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit, da diese Garmethode vergleichsweise schnell geschieht. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, teilen Sie diese in mehrere Portionen auf.
- Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie etwa 2 Esslöffel Öl hinein.
- Garen Sie Fleisch immer zuerst, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie Gemüse unter Rühren an. Stellen Sie die Leistung der Kochzone auf eine niedrigere Stufe, sobald es heiß, aber noch bissfest ist und geben Sie ggf. Fleisch und/oder Soße hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten leicht um, um sicherzustellen, dass sie durchgehend erhitzt werden.
- Servieren Sie das Gericht sofort.

## 5. Reinigung und Instandhaltung



**WARNUNG!**  
**Explosionsgefahr!**

Ist der Flammenaustritt blockiert, kann sich unverbranntes Gas im Unterkasten sammeln und verpuffen.  
Halten Sie besonders die Flammenwege und -austrittsöffnungen immer frei von Verunreinigungen.



**WARNUNG!**  
**Gefahren durch Gas und Strom!**

Schalten Sie zu Ihrer Sicherheit die Gas- und Stromversorgung vor jeder Reinigung oder anderen Arbeiten am Kochfeld ab, um sämtliche Gefahren zu vermeiden, die durch stromführende Komponenten, versehentliche Funkenerzeugung oder ausströmendes Gas verursacht werden.



**WARNUNG!**  
**Stromschlaggefahr!**

Nach Wiedereinschalten der Stromzufuhr kann der Kontakt von Feuchtigkeit mit spannungführenden Komponenten einen Stromschlag und/oder Kurzschluss verursachen.  
Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfeld-Oberfläche nicht übermäßig Flüssigkeit und benutzen Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreiniger.



**VORSICHT!**  
**Verbrennungsgefahr!**

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen bzw. Beschädigungen führen.  
Lassen Sie das Kochfeld auf eine unbedenkliche Temperatur abkühlen, bevor Sie es berühren, die Kochfläche befeuchten oder nicht hitzebeständige Utensilien verwenden.



### **ACHTUNG!** **Beschädigungsgefahr!**

Um das Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scheuernden, scharfen oder spitzen Utensilien, außer spezieller Kochfeldschaber für Glasflächen bei entsprechenden Modellen.

Prüfen Sie vor der Anwendung die Herstellerangaben Ihrer Reinigungsmittel und -Utensilien auf entsprechende Eignung.

Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das heiße Kochfeld. Der dadurch entstehende Temperaturschock kann Beschädigungen verursachen.

Verunreinigungen, Lebensmittelreste und Reinigungsrückstände können die Kochfläche beschädigen.

Entfernen Sie diese immer sofort und vollständig.

Dies gilt besonders für zucker- oder salzhaltige, angebrannte und angeschmolzene Verunreinigungen.

Damit Ihr Kochfeld sein Aussehen behält und voll funktionsfähig bleibt, pflegen Sie es gut.

Halten Sie sämtliche Geräteteile und Kochutensilien immer sauber.

Reinigen Sie diese nach jedem Gebrauch

und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort,

damit diese beim nächsten Gebrauch nicht anbrennen

und sich nicht festsetzen.

Gehen Sie zur Reinigung der verschiedenen Bestandteile des Geräts jeweils folgendermaßen vor:

### **Vorbereitung der Reinigung**

- Um die Reinigung zu erleichtern, entnehmen Sie die Topfträger und abnehmbaren Brennerkomponenten (siehe "Geräteteile und Eigenschaften"), indem Sie diese anheben und vom Kochfeld entfernen.
- Die Drehregler sind steckbar und können bei Bedarf ebenfalls zur Reinigung abgenommen werden.

## Reinigen der Kochfeld-Oberfläche

- Wenn möglich, reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch handwarm, jedoch nicht mehr heiß ist.
- Lösen Sie grobe / verkrustete Verschmutzungen bei Bedarf z.B. mit Pfannenwender oder bei Modellen mit Glasfläche mit einem Kochfeldschaber.



### **VORSICHT!** **Verletzungsgefahr!**

Beachten Sie, dass die Klinsen von Kochfeldschabern für Kochfelder aus Glaskeramik extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können. Benutzen sie diese entsprechen vorsichtig und halten Sie sie außer der Reichweite von Kindern und Haustieren.

- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem weichen Lappen oder Schwamm, etwas lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.
- Säubern Sie die Brennerschalen vorsichtig mit einer Bürste, heißem Wasser und etwas neutralem Reinigungsmittel. Entfernen Sie Rückstände, die den Gas- und Flammenaustritt behindern könnten, dabei besonders sorgfältig.



### **ACHTUNG!** **Funktionsbeeinträchtigung!**

Wird eine Zündelektrode nass oder feucht, kann beim Zündversuch des Brenners kein Funken erzeugt werden, wodurch Gas ausströmt.

Achten Sie darauf, dass die Zündelektroden auch bei der Reinigung trocken bleiben.

- Entfernen Sie Reinigungsrückstände gründlich mit einem weichen Lappen oder Schwamm und klarem Wasser.
- Trocknen Sie alles gut mit einem weichen Tuch.

### Reinigen der abnehmbaren Brennerteile und Topfträger



**ACHTUNG!**  
**Beschädigungsgefahr!**

Spülen Sie die Brennerteile und Topfträger nicht in der Spülmaschine. Diese sind dafür nicht geeignet.



**Hinweis**

Die Oberfläche der Brennerdeckel kann sich im Lauf der Zeit etwas verändern (matter werden / farblich leicht verändern). Dies ist normal und beeinträchtigt deren Funktion nicht.

- Wenn möglich, reinigen Sie die Topfträger, Brennerdeckel und Brennerkronen ebenfalls, wenn diese noch handwarm, jedoch nicht mehr heiß sind.
- Benutzen Sie warmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel und reinigen Sie alle Teile gründlich, besonders die Flammenaustrittsöffnungen der Brennerteile.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie alle Teile gut mit einem saugfähigen Tuch.

### Drehregler

- Nehmen Sie die aufgesteckten Bedienknöpfe der Drehregler ab. Entnehmen Sie die Dichtungskomponenten jedoch nicht.
- Reinigen Sie die auch Drehknöpfe mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie diese gut mit einem saugfähigen Tuch.

## Nach der Reinigung

- Lassen Sie alle Bestandteile nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen bzw. anbringen.



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr und Gefahr von Funktionsstörungen!**

Wird das Kochfeld mit nassen oder feuchten Bestandteilen betrieben, besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr durch erhitzte Flüssigkeiten bzw. Dampfbildung oder Beeinflussung der Flammen.

Benutzen Sie ausschließlich alle Bestandteile, die vollständig getrocknet sind.

- Setzen Sie alle Komponenten wieder sorgfältig zusammen, wie im Abschnitt "Geräteteile und Eigenschaften" unter "Bestandteile der Brenner" beschrieben und bringen Sie ggf. die Drehknöpfe wieder an.



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr und Gefahr von Funktionsstörungen!**

Um Gefahren durch un stabile Bestandteile und Beeinflussung der Flammen zu vermeiden, benutzen Sie das Kochfeld erst dann wieder, wenn Sie sich versichert haben, dass alle Bestandteile richtig zusammengesetzt und positioniert wurden. Dies betrifft auch das korrekte und stabile Aufsetzen der Topfträger.

## 6. Problemlösung



### **WARNUNG!**

#### **Explosionsgefahr, Brandgefahr und Gesundheitsgefährdung!**

Verströmtes Gas stellt eine Explosionsgefahr dar und ist bei Einatmung gesundheitsschädlich. Sollten Sie einen Gasgeruch wahrnehmen, brechen Sie ggf. die Benutzung Geräts sofort ab, entzünden Sie keine Flamme, rauchen Sie nicht, betätigen Sie keine elektrischen Schalter, ziehen Sie keine elektrischen Stecker und benutzen Sie keine Telefongeräte oder andere elektrische Geräte. Schließen Sie die Gaszufuhr vollständig, ohne sich dabei in enge oder schlecht belüftete Räume zu begeben und sorgen Sie für maximale Frischluftzufuhr, z.B. durch Fensteröffnung.

Wenn Sie weiterhin Gas riechen, verlassen Sie das Gebäude, verständigen Sie außerhalb des Gebäudes den örtlichen Gasversorger und warnen Sie ggf. alle Bewohner des Gebäudes ohne Betätigung einer Klingel o.ä. . Betreten Sie das Gebäude erst, wenn dieses durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal freigegeben wurde, überprüfen Sie das Gerät gründlich und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!**

Benutzen Sie das Kochfeld im Fall von Beschädigung keinesfalls weiter.

Dies kann sehr gefährlich sein.

Trennen Sie es sofort von der Gas- und Stromzufuhr.

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte Personen sehr gefährlich und können zudem Schäden verursachen.

Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen oder Veränderungen am Gerät vor und zerlegen Sie es nicht.

In den folgenden Tabellen sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten genannt. Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<b>Die Zündung funktioniert nicht.</b>	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld vollständig und ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen und geerdet ist (siehe entspr. Kapitel).  Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst wurde bzw. ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
	Inkorrekt montierte Brennerteile	Versichern Sie sich, dass alle Brennerteile korrekt zusammengesetzt und positioniert sind (Siehe "Geräteteile und Eigenschaften"). Nehmen Sie diese im Zweifel ab und bringen Sie sie erneut an.
	Nasse oder feuchte Brennerteile	Trocknen Sie alle Brennerteile gründlich.
<b>Der Brenner lässt sich nicht entzünden.</b>	Keine, ungenügende oder blockierte Gaszufuhr	Überprüfen Sie die Gasversorgung, öffnen Sie diese ggf. und versichern Sie sich, dass der Gasschlauch nicht geknickt ist oder die Gaszufuhr auf andere Weise blockiert wird.
		Versichern Sie sich, dass die Injektordüse des Brenners nicht verstopft ist.

## Problemlösung

---

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<b>Die Flamme erlischt unmittelbar nach dem Zünden.</b>	Ungünstige Bedienweise	Halten Sie den Regler während des Zündvorgangs für einige Sekunden vollständig gedrückt, wie unter "Bedienung und Benutzung" beschrieben.
<b>Die Flamme ist nicht stabil oder ungleichmäßig.</b>	Verunreinigte Flammenaustrittsöffnungen der Brennerkrone	Reinigen Sie die Brennerkrone gründlich, wie unter "Reinigung..." beschrieben.
	Beeinträchtigung der Flamme durch Luftstrom	Überprüfen Sie die nahe Umgebung des Kochfelds auf Zugluft und unterbrechen Sie ggf. den Luftstrom (z.B. Schließen von Fenster und Türen).
	Falsche Gasdruck-Einstellung	Lassen Sie die Gasleitung und den Injektor von entsprechen qualifiziertem Fachpersonal überprüfen.
<b>Die Flamme wird kleiner / schwächer.</b>	Verunreinigte Injektordüse	
	Leere Gasflasche (Bei Betrieb mit LPG)	Wechseln Sie die Gasflasche.
<b>Die Flamme ist gelb.</b>	Verunreinigung der Flammenwege	Überprüfen Sie die Brennerteile auf entsprechende Verunreinigungen und entfernen Sie diese ggf., wie unter "Reinigung..." beschrieben.
	Falsche Kombination von Injektordüse und Gasart	Prüfen Sie die Art Ihrer Gasversorgung und lassen Sie diese ggf. von entsprechen qualifiziertem Fachpersonal korrigieren (Siehe "Installation" / "Umrüstung...").

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<b>Bei der Benutzung treten die Flammen über die Bodenränder des Kochgeschirrs.</b>	Einwirkung auf die Flamme durch Zugluft	Überprüfen Sie die nahe Umgebung des Kochfelds auf Zugluft und unterbrechen Sie ggf. den Luftstrom.
	Entzündung von Fremdkörpern	Überprüfen Sie den Brenner, besonders den Bereich zwischen Topfträger und Brennerteilen auf Speisereste oder andere entzündbare Fremdkörper und entfernen Sie diese ggf., wie unter "Reinigung..." beschrieben.
<b>Die Geräuschentwicklung bei der Benutzung ist ungewöhnlich.</b>	Falsch oder instabil montierte Brenner-teile	Überprüfen Sie die Brennerteile auf korrekte Zusammensetzung und Positionierung und korrigieren Sie diese ggf. .
	Falsche Kombi-nation von Injektor-düse und Gasart	Prüfen Sie die Art Ihrer Gas-versorgung und lassen Sie diese ggf. von entsprechen qualifiziertem Fachpersonal korrigieren (Siehe "Installation" / "Umrüstung...").
<b>Das Kochgeschirr verursacht knisternde oder knackende Geräusche.</b>	Zusammensetzung des Kochgeschirrs, z.B. verschiedene Metallschichten	Unterschiedliche Metallschichten vibrieren bei der Erhitzung unterschiedlich stark und verursachen Geräusche. Dies ist unbedenklich und normal.
<b>Das Kochgeschirr ist instabil.</b>	Falsche Positionie-rung des Koch-geschirrs	Befolgen Sie stets alle Anweisungen unter "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"
	Ungünstige Eigenschaften / Benutzung des Kochgeschirrs	
	Instabiler Topfträger	Stellen Sie sicher, dass der Topf-träger richtig aufgesetzt und positioniert wurde (Siehe "Geräteteile und Eigenschaften").

### 7. Einbau und Installation

#### 7.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen



##### **WARNUNG!**

##### **Stromschlag- und Verletzungsgefahr!**

Dieses Gerät darf nur entsprechend qualifiziertem Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden.

Für unqualifizierte Personen ist dies sehr gefährlich, da sie nicht die nötigen Fachkenntnisse besitzen.

Zur Installation und anderen Arbeiten am Gerät muss dieses von der Gas- und Stromversorgung getrennt sein.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.



##### **VORSICHT!**

##### **Verletzungsgefahr!**

Einige Geräteteile können scharfkantig sein.

Schützen Sie sich entsprechend bei der Handhabung des Geräts z.B. mit Arbeitshandschuhen.

- Beachten Sie vor dem Einbau die "Hinweise vor dem Gebrauch" und installieren das Gerät nur in tadellosem Zustand.
- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten.
- Versichern Sie sich, dass die unter "Anschluss an das Stromnetz" genannten Anforderungen an die elektrische Sicherheit gewährleistet sind. Vor dem Einbau muss das Gerät ordnungsgemäß geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die zum Einbau des Kochfelds vorgesehene Arbeitsplatte alle notwendigen Voraussetzungen erfüllt, durch den Einbau eine ausreichende Belüftung gewährleistet werden kann, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben, und dass nichts in den Kochbereich hineinragt.

**Anforderungen an den Installationsort / die Einbauumgebung**



**VORSICHT!  
Gesundheitsgefährdung!**

Das Gerät entnimmt die Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und gibt die Abgase in den Raum ab. Halten Sie die Anweisungen zur Belüftung und Raumgröße unbedingt ein, um Sauerstoffmangel und gesundheitliche Gefährdungen zu vermeiden.

- Installieren Sie das Kochfeld in einer häuslichen, trockenen Umgebung, z.B. in einer Küche oder einem Esszimmer, jedoch nicht in Wohn-/Schlafräumen mit einer Größe unter 20 m<sup>3</sup> oder in Sanitärbereichen. Beachten Sie, dass Flüssiggasgeräte nicht unterhalb des Bodenniveaus installiert werden dürfen, z. B. in einem Keller.
- Stellen Sie sicher, dass jederzeit eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet ist. Befolgen Sie hierzu auch folgende Anweisungen:
  - Wenn kein Fenster und keine Tür zur Belüftung vorhanden ist, installieren Sie ein Belüftungssystem.
  - Stellen Sie bei Installation in einem kleinen Raum sicher, dass eine Entlüftungsöffnung mit der in der folgenden Tabelle angegebenen Mindestgröße vorhanden ist:

Raumgröße	Erforderliche effektive Fläche der Entlüftungsöffnung
< 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> - 11 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
> 11 m <sup>3</sup>	-

- Befinden sich andere Brennstoffgeräte im selben Raum, stimmen Sie die erforderlichen Belüftungsanforderungen mit entsprechend qualifizierten Fachpersonal ab.

## Einbau und Installation

---

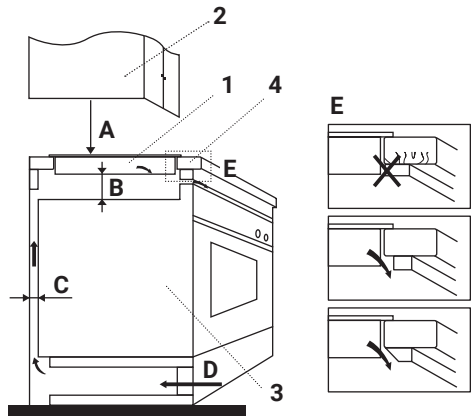
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, müssen feuerfest / bis 100°C hitzebeständig sein bzw. verwendete Klebstoffe bis 150°C, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen. Wenn Sie sich diesbezüglich nicht sicher sind, planen Sie mindestens 200 mm Abstand zwischen den Kanten des Geräts und fraglichen Materialien ein oder schützen Sie diese mit einer Schicht aus feuerfestem Material.
- Halten Sie zwischen den Rändern des Kochfelds und brennbaren Materialien, wie z. B. Möbeln oder Vorhängen, stets einen Mindestabstand von 500 mm ein.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. installiert wird, bringen Sie eine Schutzplatte unter dem Gerät an, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
- Für eine einwandfreie Funktion des Kochfelds muss durch die Einbauweise eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet sein.
- Wandoberflächen um den Kochbereich sollten leicht zu reinigen sein (z.B. keramische Fliesen).
- Das Kochfeld darf nicht in unmittelbarer Nähe zu Kühl- oder Gefriergeräten, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden, um Funktionsstörungen und unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.

### Belüftungs- und Sicherheitsabstände

Aus Sicherheitsgründen, zur erforderlichen Wärmeabfuhr und für einen geringen Stromverbrauch ist unbedingt sicherzustellen, dass die Voraussetzung für eine gute Be- und Entlüftung des Geräts gegeben sind, die Lüftungswege nicht blockiert oder verdeckt werden und ausreichend Freiraum um das Gerät herum vorhanden ist. Beachten Sie hierzu die abgebildete Skizze und die angegebenen Maße.

Diese gelten auch für die Installation einer Schutzplatte unter dem Kochfeld. Befolgen Sie hierzu zusätzlich die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt.

- 1 Kochfeld
- 2 Dunstabzug bzw. Oberschränke / Möbel
- 3 ggf. Ofen
- 4 Arbeitsplatte



<b>A</b>	Mindestabstand des Kochfelds zum Dunstabzug: bzw. zu Kopffreihauben: zu Möbeln (Oberschränken etc.):	min. 70 cm min. 65 cm min. 76 cm
<b>B</b>	ggf. Abstand der Kochfeld-Unterseite zu einem Einbau-Ofen	min. 50 mm
<b>C</b>	Zuluftwege	min. 20 mm
<b>D</b>	Zuluftwege	min. 10 mm
<b>E</b>	Abluftwege	min. 5 mm

### Wahl und Vorbereitung der Arbeitsplatte

- Wählen Sie für den Einbau des Kochfelds eine Arbeitsplatte aus isolierendem und hitzebeständigem Material. Holz und ähnliches faseriges oder feuchtigkeits-durchlässiges Material darf nur für die Arbeitsplatte verwendet werden, wenn es imprägniert ist.
- Isolieren Sie die an die Wand hinter dem Kochfeld grenzende Oberkante der Arbeitsplatte gegen Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit, z.B. durch eine Schutzleiste.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Arbeitsplatte eben und horizontal ausgerichtet ist.
- Achten Sie auf eine Dicke der Arbeitsplatte von min. 30 mm und die entsprechenden Maße, die sich nach den Angaben für Ihr Kochfeldmodell ergeben.

## 7.2 Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte

### Hinweise vor Einbau und Installation

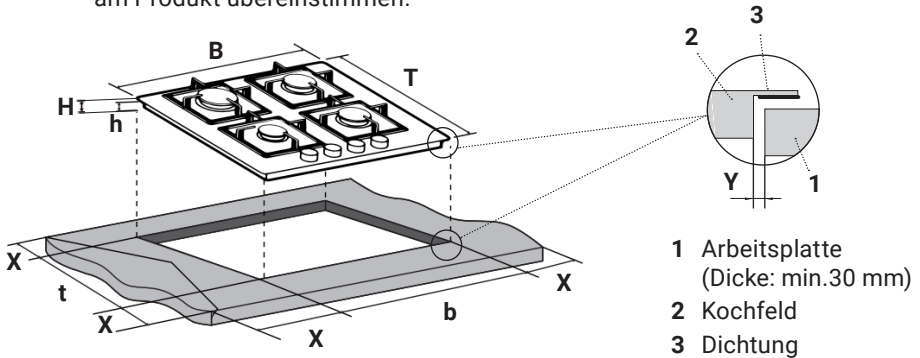
- Befolgen Sie die im Kapitel "Hinweise vor dem Gebrauch" genannten Anweisungen, bevor Sie das Kochfeld installieren
- Reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition.
- Halten Sie für den Einbau des Kochfelds folgendes bereit:
  - Kochfeld und mitgeliefertes Zubehör, einschließlich dieses Handbuchs
  - Gas-Anschlussleitung (starres oder halbstarres Rohr bzw. LPG-Schlauch + Klemme, siehe entspr. Abschnitte)
  - Stichsäge o.ä.
  - Messwerkzeug und Wasserwaage o.ä.
  - Schraubendreher
  - Schraubenschlüssel
  - Bleistift o.ä. für Markierungen
  - Schutzhandschuhe o.ä.

**Zuschnitt der Arbeitsplatte**

- Sägen Sie die Einbauöffnung für das Kochfeld nach den für die folgende Skizze angegebenen Maßen aus der Arbeitsplatte heraus.

***i* Hinweis**

Um einen Verschnitt der Arbeitsplatte zu vermeiden, überprüfen Sie vor dem Ausschneiden, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.



Modell:	G302ED	G302G	G453ED	G453G	G604ED	G604G	G805ED G805G
<b>Kochfeld:</b>							
<b>B</b> Breite:	290	300	445	450	580	590	740
<b>T</b> Tiefe:	500	510	500	510	500	510	510
<b>H</b> Höhe:	52	52	52	52	52	52	52
<b>h</b> Unterbau- höhe:	45	45	45	45	45	45	45
<b>Ausschnitt:</b>							
<b>b</b> Breite:	265 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	265 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	420 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	420 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	555 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	555 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	555 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>
<b>t</b> Tiefe:	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>
<b>X</b> Abstand:	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50
<b>Y</b> Abstand:	min. 3	min. 3	min. 3	min. 3	min. 3	min. 3	min. 3

Angaben in mm

## Einbau und Installation

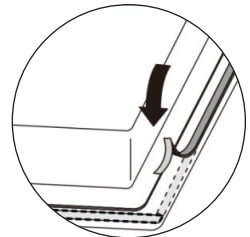
---

- Um ein Aufquellen des Plattenmaterials durch Feuchtigkeit zu verhindern, versiegeln Sie die Schnittflächen mit Speziallack, Silikonkautschuk oder Gießharz.
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte und deren Umgebung gründlich, bevor Sie das Kochfeld einsetzen.

### Vorbereitung des Kochfelds / Anbringen des Dichtungsbands

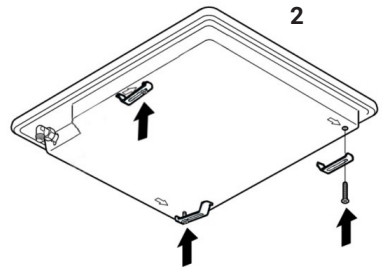
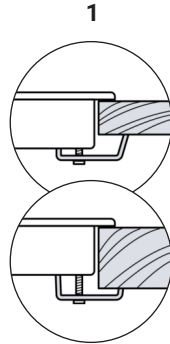
Bringen Sie gegen das Eindringen von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit das mitgelieferte Dichtungsband folgendermaßen an die Unterseite des Kochfelds an:

- Entfernen Sie alle lose aufliegenden Teile (Topfträger, Brennerdeckel, Brennerkronen) vom Kochfeld, drehen Sie dieses vorsichtig um und legen Sie es auf eine saubere, stabile und glatte Fläche (Benutzen Sie z.B. die Verpackung als Unterlage). Achten Sie dabei darauf, dass kein Druck auf die Elemente ausgeübt wird, die aus dem Kochfeld hervorstehen.
- Entfernen Sie dann die Schutzfolie vom Dichtungsband und bringen Sie dieses so an der Unterseite des Kochfelds an, dass dessen äußerer Rand jeweils über die gesamte Länge an der Außenkante des Kochfelds anliegt (siehe Abbildung).
- Schneiden Sie das Ende des Bands so zurecht, dass es bündig am Anfang des Bands anschließt und sich nicht mit diesem überlappt.
- Drücken Sie den gesamten Dichtungsstreifen gleichmäßig und fest am Kochfeld an.



### Einsetzen und Befestigung des Kochfelds

- Setzen Sie das Kochfeld mit dem Kabel voran und mittig ausgerichtet in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein.  
Achten Sie dabei darauf, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder verdreht werden kann das Kochfeld stabil sitzt.
- Richten Sie die 3 Montagebügel entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte aus (1) und befestigen Sie diese von unten am Unterbau des Kochfelds, indem Sie die mitgelieferten Schrauben in die entsprechenden Schaublöcher einschrauben wie in den Abbildungen gezeigt (2), so dass das Kochfeld im Arbeitplattenausschnitt fixiert ist.



### 7.3 Anschluss an das Stromnetz



#### **WARNUNG!** **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Arbeiten am Stromanschluss können zu elektrischem Schlag, Kurzschluss, Brandgefahr oder zur Beschädigung des Geräts führen.

Die Erdung des Geräts darf nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften und Normen erfolgen.

Die Gas- und Stromzufuhr sind während der Installation zu trennen.

Das Kochfeld wird mit einem Netzkabel und einem Stecker geliefert. Um es an das Stromnetz anzuschließen, beachten Sie folgenden Hinweise:

- Schließen Sie das Gerät erst dann an das Stromnetz an, wenn es ordnungsgemäß eingebaut wurde.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die örtliche Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen (Angaben in V und in Hz). Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.
- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels direkt an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose in der Nähe des Geräts an. Lassen Sie die Erdungsinstallation jedoch nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchführen.
- Das Gerät wird mit einem 3-adrigen Netzkabel geliefert und muss über einen zweipoligen Trennschalter (Sicherung) mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an jedem Anschluss an die Stromversorgung angeschlossen werden. Die Adern im Netzkabel sind farblich folgendermaßen gekennzeichnet:

<b>L</b>	stromführend / leitend	braun
<b>N</b>	neutral	blau
<b>PE</b>	Erdung 	gelb-grün

- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden oder mit heißen Flächen in Berührung kommen kann.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Diese gewährleisten nicht die nötige Sicherheit.
- Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen und lassen Sie bei Bedarf von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal ersetzen.

## 7.4 Anschluss an die Gasversorgung



### **WARNUNG!**

#### **Explosionsgefahr und Gesundheitsgefährdung!**

Unsachgemäße Arbeiten am Gasanschluss können Gasleckagen verursachen und zu Brand- oder Explosionsgefahr sowie Vergiftungs- oder Erstickungsgefahr führen.

Der Gasanschluss, sowie Änderungen daran dürfen nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften und Normen erfolgen. Die Gas- und Stromzufuhr sind während der Installation zu trennen.

### **Vor dem Gasanschluss**

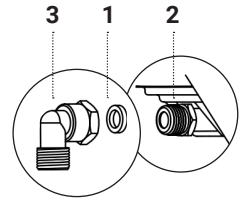
- Das Gerät kann mit Erdgas (NG) oder Flüssiggas (LPG) betrieben werden und ist ab Werk für den Betrieb mit Erdgas eingerichtet. Wechseln Sie die Injektordüsen entsprechend wie unter "Umrüstung des Geräts auf eine andere Gasart" beschrieben, falls diese nicht der verfügbaren Gasart entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass der örtliche Versorgungsdruck den in den entsprechenden Tabellen angegebenen Werten (z.B. unter "Technische Daten") entspricht. Wenn der verwendete Gasdruck von dem erforderlichen abweicht oder variiert, muss ein Druckregler installiert werden, der den geltenden örtlichen Vorschriften für die Versorgungsleitung entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass das Gasventil leicht zugänglich ist.

## Einbau und Installation

---

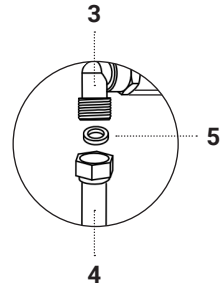
Für den Gasanschluss (nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal) sind folgende Anweisungen zu befolgen:

- Setzen Sie die einen der mitgelieferten Dichtungsringe (1) auf den Gasanschluss am Kochfeld (2) und schrauben Sie dann das mitgelieferte G1/2-Winkelstück (3) auf dessen Außengewinde auf. Üben Sie dabei jedoch nicht übermäßig Kraft aus.



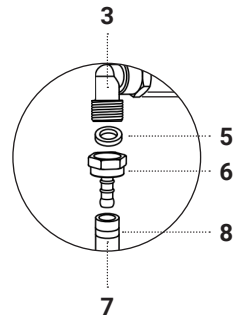
### Erdgas (NG) - Anschluss (Gasversorgung über eine Rohrleitung)

- Benutzen Sie für den Anschluss an die Erdgasversorgung ein starres oder halbstarres Rohr (4), d. h. aus Stahl oder Kupfer, das für das Gewinde des Winkelstücks geeignet ist.
- Setzen Sie den übrigen Dichtungsring (5) an und schrauben Sie das Rohr an das Winkelstück (3) an, ohne dabei übermäßig Kraft aufzuwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Rohr keine Zug-, Druckbelastung oder sonstige Krafteinwirkung auf das Kochfeld ausüben kann.



### Flüssiggas (LPG) - Anschluss (Flaschengas-Versorgung)

- Verwenden Sie zum Anschluss an eine LPG-Schlauchleitung das mitgelieferte LPG-Gaseinlassstück (6).
- Setzen Sie den übrigen Dichtungsring (5) an und schrauben Sie den Gaseinlass an das Winkelstück (3) an, ohne dabei übermäßig Kraft aufzuwenden.
- Befestigen Sie den mit LPG-Schlauch (7) der Flüssiggasversorgung mit einer Klemme (8) am LPG-Gaseinlass.



## Nach Abschluss des Gasanschlusses

- Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung (Schlauch oder flexibles Rohr, falls ein solches verwendet wird) nicht mit beweglichen Teilen des Gehäuses in Berührung kommen kann, nicht gequetscht, geknickt oder auf andere Weise beschädigt werden kann und nicht durch Bereiche verläuft, die sich über 50°C erhitzen können.
- Nach Abschluss des Gasanschlusses öffnen Sie die Gaszufuhr und prüfen Sie alle Anschlussstellen auf Dichtheit. Benutzen Sie dazu Seifenwasser und gehen vor, wie im folgenden Infoabschnitt beschrieben. Tun Sie dies niemals mit Hilfe von Feuer.



### Überprüfung des Gas-Anschlusses auf Dichtheit

Zur Prüfung der Dichtheit, tragen Sie nach dem Aufdrehen der Gasversorgung eine Seifenlösung aus 50% Flüssigseife und 50% Wasser oder handelsübliches Lecksuchspray auf die Anschlussstellen der Gasleitung auf, wobei Sie sicherstellen, dass die Gasaustrittsöffnung der Injektordüsen verschlossen sind (Drücken Sie z.B. einen Finger auf die jeweilige Öffnung). Sollten sich an einer der fraglichen Stellen Blasen bilden, tritt dort Gas aus.

Unterbrechen Sie in diesem Fall sofort die Gaszufuhr und dichten Sie den entsprechenden Anschluss ab.

- Wenn alle Anschlüsse dicht sind, verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose (siehe "Anschluss an das Stromnetz") und führen Sie bei geöffneter Gaszufuhr eine abschließende Prüfung durch, indem Sie folgendermaßen vorgehen:



### Funktionsprüfung der Brenner

Zünden Sie die Brenner nacheinander, wie unter "Bedienung beim Kochen" beschrieben und versichern Sie sich jeweils, dass die Flammen blau sind und eine regelmäßige Form aufweisen. Sollte die Flamme gelblich sein, überprüfen Sie, ob die Brennerkappe fest sitzt, oder reinigen Sie den Brenner.

### 7.5 Umrüstung des Geräts auf eine andere Gasart



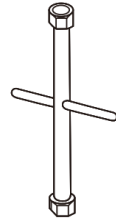
#### **WARNUNG!**

#### **Explosionsgefahr und Gesundheitsgefährdung!**

Unsachgemäße Arbeiten an den Gas-Komponenten können Gasleckagen verursachen und zu Brand- oder Explosionsgefahr sowie Vergiftungs- oder Erstickengefahr führen.

Die Umrüstung auf eine andere Gasart darf nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal mit Verwendung des erforderlichen Spezialwerkzeugs (nicht mitgeliefert) erfolgen.

Die Gas- und Stromzufuhr sind hierfür zu trennen.

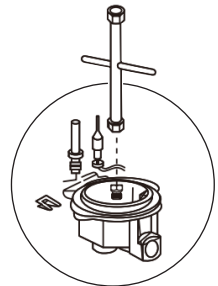


Ab Werk ist das Gerät für den Betrieb mit Erdgas (NG) eingerichtet. Es kann jedoch auch mit Flüssiggas (LPG) betrieben werden. Für beide Gasarten sind die entsprechenden Injektordüsen mitgeliefert (siehe Tabelle).

Für den Wechsel der Injektordüsen für die jeweils zu verwendende Gasart sind die folgenden Anweisungen zu befolgen (nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal).

#### **Wechsel der Injektordüsen**

- Schließen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie sicher, dass alle Regler auf die Aus-Position eingestellt sind.
- Entnehmen Sie die Topfhalter, Brennerdeckel und Brennerkronen vom Kochfeld.
- Schrauben Sie die Injektordüsen mit dem erforderlichen Werkzeug gegen den Uhrzeigersinn ab und verwahren Sie diese für den möglichen späteren Bedarf.
- Ersetzen Sie die Injektordüsen dann mit den jeweils erforderlichen mitgelieferten Injektoren, entsprechend der zu verwendenden Gasart und dem jeweiligen Brenner entsprechen der folgenden Tabelle, indem Sie diese in der gleichen Weise anschrauben.



### Erforderliche Durchmesser der Injektordüsen nach Brenner- und Gasarten

Gas-Art	Erdgas (NG) G20	Flüssiggas (LPG) G30	
<b>Nennversorgungsdruck (1 mbar <math>\cong</math> 10,197mm H<sub>2</sub>O)</b>	<b>20 mbar</b>	<b>28-30 mbar</b>	<b>50 mbar</b>
<b>Brennerart*</b>	<b>Injektordüsen-Durchmesser</b>		
<b>Sparbrenner</b>	0,74 mm	0,52 mm	0,45 mm
<b>Normalbrenner</b>	0,97 mm	0,67 mm	0,58 mm
<b>Schnellbrenner</b>	1,13 mm	0,82 mm	0,72 mm
<b>Wokbrenner</b>	1,27 mm	0,93 mm	0,83 mm

\* Brennerarten Ihres Kochfeld-Modells siehe "Geräteteile und Eigenschaften"

### Nach Abschluss des Injektordüsenwechsels

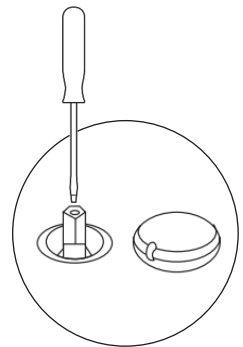
- Montieren Sie alle entnommenen Brennerteile in umgekehrter Vorgehensweise wie zur Entnahme.
- Prüfen Sie die ausgewechselte Injektordüsen auf Dichtheit, z.B. indem Sie in gleicher Weise vorgehen, wie zur Prüfung des Gasanschlusses im entsprechenden Kapitel beschrieben, jedoch niemals mit einer Flamme.
- Lassen Sie bei Bedarf die Einstellung der Minimalstufe von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal anpassen, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

### 7.6 Anpassung der Minimalstufen-Einstellung

Der Gasfluss bzw. die Flammenstärke bei Einstellung des Drehreglers auf die Minimalstufe ist werksseitig entsprechend der vormontierten Injektordüsen eingestellt.

Nach dem Austausch der Injektordüsen oder bei besonderen Druckverhältnissen kann es erforderlich sein, diese folgendermaßen anzupassen (nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal):

- Zünden Sie den Brenner, dessen Minimalstufeneinstellung Sie anpassen möchten.
- Stellen Sie den entsprechenden Drehregler auf die Minimalstufe ein (kleine Flamme ▲).
- Ziehen Sie den Drehknopf des Drehreglers ab.
- Drehen Sie mit einem Schraubendreher geeigneter Größe die Regulierschraube darunter im bzw. gegen den Uhrzeigersinn, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme entsteht, die der Minimalstufe am besten entspricht.
- Setzen Sie den Drehknopf wieder auf.
- Versichern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Regler schnell von der Maximalstufen-Einstellung auf die Minimalstufe drehen. Ist dies nicht der Fall, korrigieren Sie die Einstellung entsprechend.



## 7.7 Installation einer Schutzplatte unterhalb des Kochfelds



### **VORSICHT!** **Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr.**

Um ernste Verletzungen oder Beschädigungen durch Hitze, Gas, Strom oder Funktionselemente zu vermeiden, ist sicherzustellen, dass das Anschlusskabel, die Gasleitung und die Unterseite des Kochfelds nach der Installation nicht mehr zugänglich sind, auch nicht über Schranktüren, Schubladen oder ähnliche Öffnungen.

Bei Installation des Kochfelds über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. installieren Sie zur Vorsichtsmaßnahme entsprechend allgemeiner Einbauvorschriften eine Schutzplatte unterhalb des Kochfelds. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

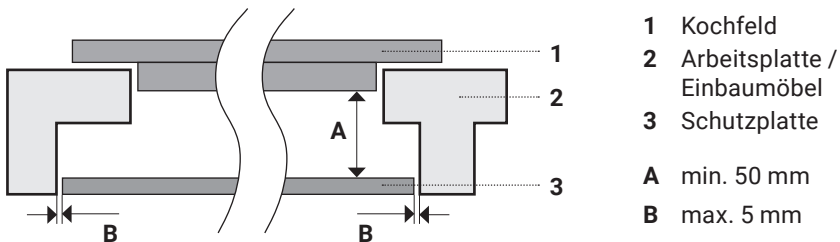


### **ACHTUNG!** **Störungsgefahr!**

Um Funktionsstörungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Raum zwischen dem Kochfeld und der Schutzplatte ausreichend belüftet ist.

Befolgen Sie hierfür insbesondere die folgenden Anweisungen zur Wahl des Schutzplatten-Materials sowie den Abschnitt "Belüftungs- und Sicherheitsabstände" unter "...Installationsanforderungen".

- Beschaffen Sie sich eine Schutzplatte aus hitzebeständigem, jedoch luftdurchlässigem Material (z.B. aus Lochblech). Beachten Sie, dass einige im Handel erhältlichen vorgefertigten Schutzplatten die erforderliche Frischluftzufuhr nicht gewährleisten.
- Bringen Sie diese den angegebenen Abständen entsprechend unterhalb des Kochfelds an (siehe Abbildung).
- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 150°C.



## 8. Technische Daten

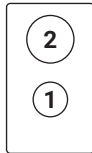
Modellbezeichnungen	G302ED	G302G
Kochfeldart	Gaskochfeld	
Netzspannung, Frequenz	220 - 240 V ~, 50 Hz	
Produktmaße, B×T×H	290 × 500 × 52 mm	300 × 510 × 52 mm
Einbaumaße, B×T	265 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> × 475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> mm	
Stromkabel-Länge	1 m	
Maximale Leistung des Kochfelds	4400 W	
Anzahl der Brenner	2	
Heiztechnik	Gasbrenner	
Brennerdaten	siehe entspr. Tabelle	

Modellbezeichnungen	G453ED	G453G
Kochfeldart	Gaskochfeld	
Netzspannung, Frequenz	220 - 240 V ~, 50 Hz	
Produktmaße, B×T×H	445 × 500 × 52 mm	450 × 510 × 52 mm
Einbaumaße, B×T	420 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> × 475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> mm	
Stromkabel-Länge	1 m	
Maximale Leistung des Kochfelds	6200 W	
Anzahl der Brenner	3	
Heiztechnik	Gasbrenner	
Brennerdaten	siehe entspr. Tabelle	

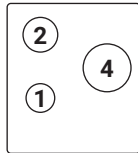
Modellbezeichnungen	G604ED	G604G
Kochfeldart	Gaskochfeld	
Netzspannung, Frequenz	220 - 240 V ~, 50 Hz	
Produktmaße, B×T×H	580 × 500 × 52 mm	590 × 510 × 52 mm
Einbaumaße, B×T	555 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> × 475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> mm	
Stromkabel-Länge	1 m	
Maximale Leistung des Kochfelds	7900 W	
Anzahl der Brenner	4	
Heiztechnik	Gasbrenner	
Brennerdaten	siehe entspr. Tabelle	

<b>Modellbezeichnungen</b>	<b>G805ED</b>	<b>G805G</b>
<b>Kochfeldart</b>	Gaskochfeld	
<b>Netzspannung, Frequenz</b>	220 - 240 V ~, 50 Hz	
<b>Produktmaße, B×T×H</b>	740 × 510 × 52 mm	
<b>Einbaumaße, B×T</b>	555 <sup>+5</sup> <sub>0</sub> × 475 <sup>+5</sup> <sub>0</sub> mm	
<b>Stromkabel-Länge</b>	1 m	
<b>Maximale Leistung des Kochfelds</b>	10600 W	
<b>Anzahl der Brenner</b>	5	
<b>Heiztechnik</b>	Gasbrenner	
<b>Brennerdaten</b>	siehe entspr. Tabelle	

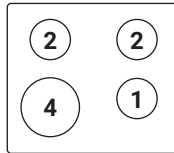
**Brennerdaten**



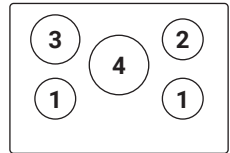
**G302ED / G305G**



**G453ED / G453G**



**G604ED / G604G**



**G805ED / G805G**

<b>Brenner</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Brennerart</b>	Sparbrenner	Normalbrenner	Schnellbrenner	Wokbrenner
<b>Brennerleistung</b>	1 kW	1,75 kW	2,7 kW	3,4 kW

## Technische Daten

---

### Hinweis zur Produktkonformität

#### Produktbezeichnungen:

G302ED

G302G

G453ED

G453G

G604ED

G604G

G805ED

G805G

Gas-Kochfelder

#### Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik

GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

[info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

Für die oben genannte Produkte liegen die entsprechenden  
EG - Konformitätserklärungen vor.



Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website  
unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und  
heruntergeladen werden.

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne  
auf schriftliche Anfrage über die obige Kontaktadresse.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe

Leiter Produktmanagement

## KKT Kolbe Kundenservice

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

### KKT KOLBE Kundenservice



**Tel. 09502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter "Fragen & Antworten".

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

#### **Hinweis:**

Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf dem Innencover dieses Handbuchs.



**KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG**

Ohmstraße 17  
D - 96175 Pettstadt

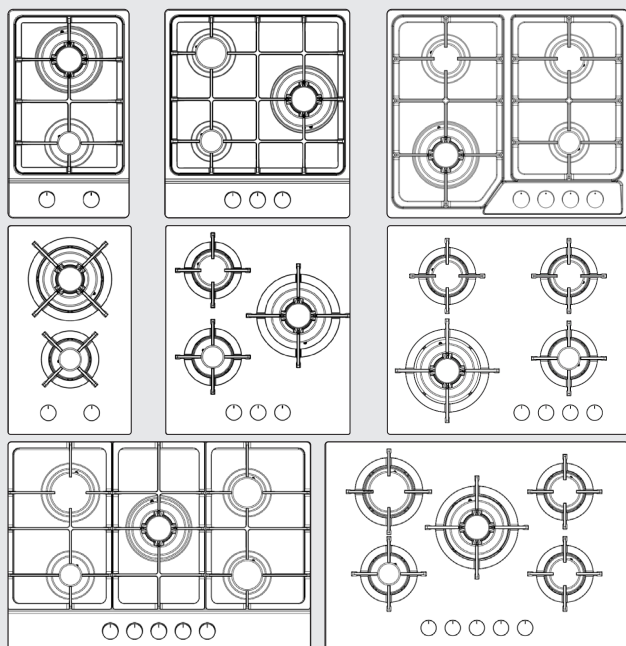
**[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**



## User's manual

for your gas hob

Models: **G302ED, G302G, G453ED, G453G,**  
**G604ED, G604G, G805ED, G805G**



## Thank you

---

### **Thank you for your confidence and congratulations on the purchase of your new gas hob.**

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance. It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

**You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field on the inside cover.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

### **Your KKT KOLBE - Team**

Serial number of my appliance:



**KKT KOLBE**

### **User's manual**

Gas hob,

models: G302ED, G302G, G453ED, G453G, G604ED, G604G, G805ED, G805G

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

**Table of contents**

**Important Safety Instructions** ..... 4

**Further Notes and Icons** ..... 20

**1. Product Overview** ..... 24

1.1 Packing list

1.2 Appliance parts and features

1.3 How the gas hob works

**2. Notes Before Use** ..... 29

2.1 Suitable cookware and its use

2.2 Unpacking and preparing the appliance

2.3 Commissioning the hob

**3. Control and Use** ..... 33

3.1 Control panel and symbols

3.2 Controlling for cooking

**4. Application Recommendations, Guidelines and Tips** ..... 38

**5. Cleaning and Maintenance** ..... 43

**6. Troubleshooting** ..... 48

**7. Mounting and Installation** ..... 52

7.1 Important notes and installation requirements

7.2 Fitting the hob into the worktop

7.3 Connecting to the mains

7.4 Connection to the gas supply

7.5 Converting the appliance to a different type of gas

7.6 Adjustment of the minimum level setting

7.7 Installing a protective plate below the hob

**8. Technical Data** ..... 68

**KKT Kolbe Customer Service** ..... 71

## Important Safety Instructions

**This manual is the basis for the safe use of your appliance.**

**Read and follow the instructions carefully before installing and operating it.**

The manufacturer is not responsible for any damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

### Intended use



#### **WARNING!**

**Dangers to life and limb and risks of damage!**

This appliance may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use.

To avoid this, observe the following instructions.

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance.

- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities as well as lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance, its components or in the vicinity of the appliance.
- Children or pets who climb onto the hob can be seriously injured.  
Do not keep objects of interest to children or pets above or behind the appliance.
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.  
Use it exclusively for its intended purpose.  
The warranty does not apply to commercial use.
- The appliance is intended for use up to an altitude of 2000 metres above sea level.

## Important Safety Instructions

---

- The appliance must not be installed in a room containing a bath or shower.  
Furthermore, LPG appliances must not be installed below floor level e.g. in a basement.
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.
- Always use heat-resistant cookware suitable for use on an open flame to prepare your food.
- When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight build-up of fumes.  
This is normal and harmless.  
However, keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.).
- To avoid safety risks, never leave the appliance switched on unused  
and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time.

## General warnings



### **WARNING!**

#### **Danger to life and injury!**

- Installation of the appliance by unqualified persons can be very dangerous.  
It may only be installed, grounded and commissioned by appropriately qualified personnel in compliance with the applicable regulations and standards, as well as the relevant instructions in this manual, using suitable tools.  
This applies in particular to ventilation.  
The installer is responsible for the proper functioning on site.
- Using defective or damaged equipment can be very dangerous.  
Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition.  
In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel.

## Important Safety Instructions

---

- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets. These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed.
- To prevent gas leaks, electric shocks and damage, disconnect the appliance from the gas and power supply during installation, maintenance or other work on it, and switch it off before cleaning.
- There is a risk of electric shock, fire and injury if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons. These may only be carried out by appropriately qualified personnel in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose. Never attempt to make changes to appliance components, cables, hoses or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual. The appliance does not contain any user-serviceable parts.
- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries. Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves.



**WARNING!**

**Danger of explosion, fire hazard  
and health hazards due to gas!**

- For cases of emergency, request informations about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider and keep them handy at all times.
- Gas appliances require good combustion. In case of missing or incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop, a colourless and odourless gas that is highly toxic and can be fatal even in small doses. Emitted gas also poses an explosion hazard. If you notice a gas smell, do not light a flame, do not smoke, do not touch any electrical switches, do not pull any electrical plugs and do not use any telephone sets or other electrical appliances. Ensure maximum fresh air supply, e.g. by opening windows. Close all valves on gas appliances as well as the main gas shut-off valve on the gas meter and check the gas pipes and connections for leaks. However, due to the increased risk, do not enter confined or poorly ventilated rooms or the basement to do this.

## Important Safety Instructions

---

If you still smell gas, leave the building, notify the local gas supplier outside the building and, if necessary, warn all occupants of the building without touching a bell or similar.

Do not enter the building until it has been authorised by appropriately qualified personnel, check the appliance thoroughly and exercise appropriate caution.

- Improper work on the gas connection can cause gas leaks and lead to a risk of fire and explosion as well as poisoning or suffocation. The gas connection and any modifications to the gas supply system may only be carried out by appropriately qualified personnel in accordance with the applicable regulations and standards. The gas and electricity supply must be disconnected during installation.
- Before installation, make sure that your local gas distribution parameters (type and pressure of gas) are compatible with the hob. If you are unsure, contact your gas supplier.
- Only use gas hoses and gas pressure regulators that are approved for the respective type of gas, comply with the applicable national regulations and are in perfect condition.

- To avoid damage to the gas hose and associated hazards, make sure that it is not kinked or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges or similar.
- If the flame outlets in the burner components are blocked, unburnt gas can collect in the bottom box and deflagrate.  
Always keep all flame outlets free of dirt and the like.
- When switching on a burner, make sure that the ignition plug is working correctly, a clear blue flame is produced and gas and flame paths are not blocked in any way.
- If the flame of a switched-on burner accidentally goes out, turn its control knob to the off position and wait at least one minute before switching it on again. This allows any gas that may have escaped to evaporate sufficiently so that it does not pose a danger when reignited.
- When using gas-fired appliances for a longer period of time, a lack of oxygen may occur. Accordingly, ensure a sufficient supply of fresh air, e.g. by opening a window or increasing the forced ventilation if necessary.

- Note that gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.



### **WARNING!**

#### **Risk of electric shock / Dangers due to electricity!**

- Improper work on the power connection can result in electric shock, short circuit, fire hazard or damage. Earth connection of the appliance and modifications to the power supply system may only be carried out by appropriately qualified personnel in accordance with the applicable regulations and standards. The gas and electricity supply must be disconnected during installation.
- Before use, check whether the technical data on the appliance's rating plate (especially voltage in V and frequency in Hz) are compatible with the local conditions. If this is not the case, return the appliance to the point of sale. If anything is unclear, contact your electricity supplier or appropriately qualified personnel.

- The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm in the circuit in which the appliance is integrated, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob.  
These do not provide the necessary safety.
- To prevent damage to power cables and the associated hazards, ensure that they are not kinked or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges etc..  
Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly.
- Always avoid contact of liquids or moisture with live parts to avoid electric shocks and short circuits.  
Do not pour liquids onto the appliance for cleaning and do not use pressure washers or steam cleaners.
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation.



### **CAUTION!**

#### **Risk of burns!**

- The burners are operated with open flames and all appliance parts, cookware and utensils can be very hot during and after use.  
To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from flames and hot surfaces and keep children and pets away from the appliance, until the appliance has been switched off and has cooled down to a safe temperature.  
Make sure that handles of cookware and cooking utensils do not protrude over burners that are in operation.  
If necessary, protect yourself from burns with oven gloves or pot holders.  
Also note that wet or damp textiles conduct heat better and can cause burns.
- To avoid the risk of burns, do not ignite a burner until you have placed suitable cookware centrally on the respective pot support and switch it off before removing the cookware.

- To avoid hazards from spilling hot food, follow the instructions in this manual regarding suitable cookware and its use to ensure sufficient stability and prevent uncontrolled spread of flames and heat.



**WARNING!**  
**Fire hazard!**

- To prevent damage from fire and heat, strictly observe the safety distances and instructions given in this manual.  
Do not install the appliance behind a furniture door.
- Operated burners are a fire hazard.  
Always keep clothing, non-heat-resistant objects and materials at a safe distance from the flames.
- Never operate a burner without suitable cookware in place.  
The heat from the flames can set fire to grease filters in an extractor hood installed above the hob, for example.
- Never leave the hob unattended when in use.  
Heated food can boil over, catch fire or burn and cause harmful smoke.  
Heated food containing fat, oil or alcohol in particular can ignite quickly.

## Important Safety Instructions

---

- To avoid associated hazards, never leave the burners switched on when you are not using them. Make sure that all controls are set to the off position and do not rely on the ignition and flame failure safety system.
- To avoid the risk of ignition due to overflowing or splashing fat, heat fat / oil as slowly as possible. Do not fill frying containers more than one third full, do not move them if possible and never leave them unattended. Always heat food using as little fat as possible and not when frozen to prevent overflowing due to bubble formation.
- Do not heat sealed containers or tins on the hob. These can explode due to the overpressure created during heating.
- In case of fire, cut off the gas and electricity supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar. Never extinguish burning oil or grease with water. After extinguishing, do not use the appliance until it has been checked and approved for further operation by appropriately qualified personnel.

- Do not use aluminium products on the hob to avoid hazards due to insufficient heat resistance and build-up of heat or gas, e.g. under aluminium foil.
- Do not place any objects on the hob that are not fireproof, such as plastic objects, and do not cover the appliance with textiles, for example, to protect it.  
These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the hob is switched on or in operation.  
Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob.
- Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke, when heated.  
Before each use, remove coarse soiling from the cooking surface and accessories.
- Do not store highly flammable or explosive materials near the hob to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation.



## **ATTENTION!**

### **Causes for damage and functional impairments!**

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed before using the appliance to prevent damage during operation, e.g. due to fire, burning or melting.
- When the hob is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause long-term damage to surfaces.  
To avoid this, follow all instructions in this manual regarding installation and handling exactly.  
Make sure that the room is well ventilated.  
Use the facilities provided for this  
or install an extraction system (e.g. an extractor) if necessary.
- Do not light a burner on which you have not yet placed any cookware  
and do not heat cookware without contents  
and make sure that it does not boil empty.  
This can deform the base of the cookware  
and the hob surface can be damaged  
by the heat transfer.

- Do not pour cold liquids onto the hob when the surface is hot.  
The resulting thermal shock can damage the appliance.
- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface.  
Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it.
- Stains and food residues can damage the hob and its components over time.  
Always keep it clean.  
In particular, always remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking.
- To avoid damaging the cooking surface, take care not scratch it with jewellery, pointed or sharp-edged objects or cooking utensils.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or pointed or sharp utensils to clean the appliance, as this may damage its surface, especially in the area of the control panel.  
Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter.

## Further Notes and Icons

### In this manual

#### Symbols for hazards and information



#### **Warning of danger to persons and of damage**

Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully and act in accordance with the instructions in order to avoid danger!

Also pass on these instructions to other users and the installer!

#### **Danger grading by combined signal words:**

##### **WARNING!**

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury

##### **CAUTION!**

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury

##### **ATTENTION!**

Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings



#### **Information and tips**

Following the instructions marked with this symbol will provide you with useful information, make the respective procedure easier and may save you some problems.

#### **Note on illustrations**

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

## Appliance, components and accessories

### Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories (if present) indicate important information for the safe operation of the appliance. Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols!



#### **General danger warning!**

There is a potential hazard!  
Exercise appropriate caution!



#### **Warning of electrical voltage!**

Some components of the product are live during and also after operation!  
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary!



#### **Warning of flammable substances!**

Inflammable substances, liquids or gases may be present or may be generated!  
Avoid contact with ignition sources such as open flames, sparks or hot surfaces!



#### **Warning of hot surface!**

The product may become hot during operation and cause injury and damage!  
Do not touch it until it has cooled down and keep the clearances around the appliance recommended in this manual!



#### **Follow these instructions for use!**

Read this manual carefully, before using the product and pass on the relevant information to other users and the installer!



#### **EU conformity**

The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.

### Environmental protection and disposal

#### Note on environmental protection by saving energy

- Follow the corresponding recommendations for application and cookware in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment!

#### Symbols for disposal



##### **No disposal in household waste (WEEE marking)**

Do not dispose of the product as unsorted waste!  
Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery!  
To do this, have a qualified electrician remove the cable!



##### **Recyclable material (Möbius strip)**

Separate the components of the product by type from the residual waste and dispose of them in accordance with local regulations!



##### **Recyclable material (Triman symbol)**

Separate the product or its components from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions!

#### General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health! Help to avoid possible hazards by ensuring that the product and its packaging are disposed of properly!  
This also applies to the disposal of old appliances, if applicable!
- The appliance must not be disposed of with household waste! It can be returned to the seller, manufacturer or appropriate local waste disposal companies.
- To uninstall the appliance, reverse the installation steps described in this manual.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste! Separate them by type and dispose of them accordingly!
- For further information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

## Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered. Observe the markings on it.

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other.
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary.
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down.

## Storage instructions

If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape.
- Choose a dry and clean storage place.
- Make sure to keep it in an horizontal position.
- Do not load the packaging.
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary.
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion.
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary.

### 1. Product Overview

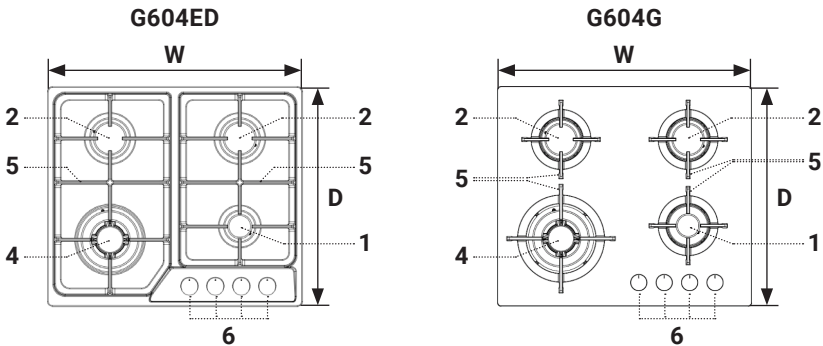
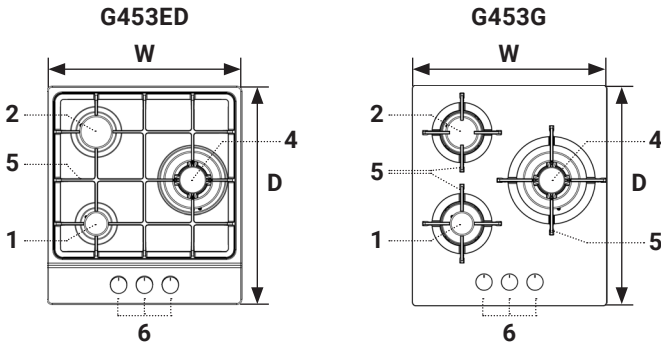
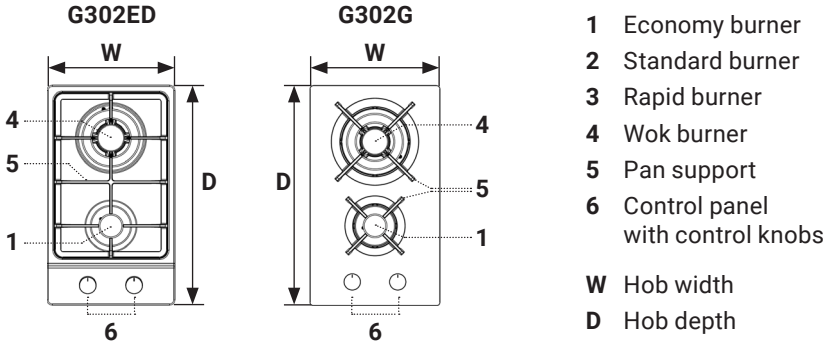
#### 1.1 Packing list

Open the packaging and take out the contents as described under "Unpacking and preparing the appliance", and check the contents according to the following list:

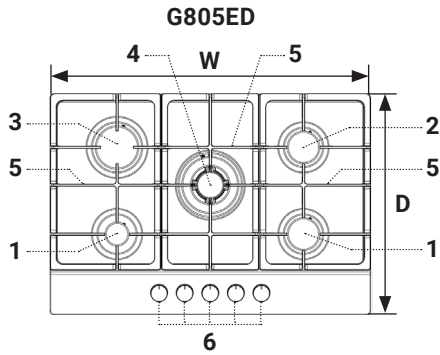
- 1 Built-in gas hob, model G 302/453/604/805 ED/G  
(delivery condition: Set up for natural gas  
with injector nozzles according to G20 / 20 mbar)
- 1 Sealing tape
- 3 Mounting brackets
- 3 Mounting screws
- 2 Sealing rings
- 1 G1/2 elbow
- 1 LPG gas inlet
- 4 Injector nozzles for liquid gas connection G30 / 28-30 mbar
- 4 Injector nozzles for liquid gas connection G30 / 50 mbar
- 1 User's manual

## 1.2 Appliance parts and features

### Components of the hob

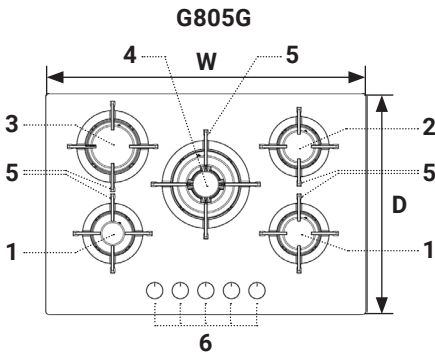


## Product Overview



- 1 Economy burner
- 2 Standard burner
- 3 Rapid burner
- 4 Wok burner
- 5 Pan support
- 6 Control panel with control knobs

W Hob width  
D Hob depth



### Burner types and heating output

1	Economy burner	1,00 kW
2	Standard burner	1,75 kW
3	Rapid burner	2,70 kW
4	Wok burner	3,40 kW

### Control elements

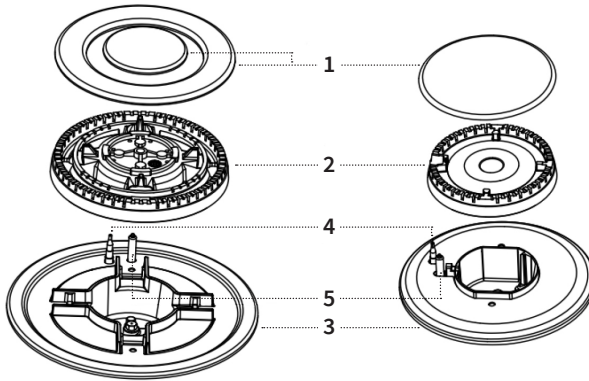
- 6 Control panel with control knobs  
(For a detailed description of the symbols and control functions, see "Control and use".)

### Hob dimensions by model

	G302ED	G302G	G453ED	G453G	G604ED	G604G	G805ED G805G
W Width:	29 cm	30 cm	44.5 cm	45 cm	58 cm	59 cm	74 cm
D Depth:	50 cm	51 cm	50 cm	51 cm	50 cm	51 cm	51 cm
Height:	5.2 cm	5.2 cm	5.2 cm	5.2 cm	5.2 cm	5.2 cm	5.2 cm

## Components of the burners

Before each use, ensure that all burner parts are correctly and completely assembled by proceeding as follows for each burner:



- 1 Burner cap
- 2 Burner crown
- 3 Burner base with injector nozzle (in the centre)
- 4 Thermocouple (FFD / flame failure device)
- 5 Ignition electrode (for automatic ignition)

- Place the burner crown (2) on the burner base (3) so that the thermocouple (4) and the ignition electrode (5) are seated in the corresponding recesses and the burner crown is stable.
- Place the burner cap (1, 2-piece in some cases) level on the burner crown (2) and make sure that it is also stable.
- Then place the pan supports so that the burners are in the centre of the opening and are stable.

### 1.3 How the gas hob works

By operating the control knobs accordingly (for detailed operating procedure, see "Controlling for cooking"), gas is supplied from the supply line to the burners and ignited automatically by an electrically generated spark.

The flames produced are distributed in a circle by the burner crown and burner cap (2-piece in some cases) and emitted evenly.

The cookware placed on the pan support above is thus heated immediately and directly, with the heat development being greatest at the outer tips of the flames.

Observe the relevant warnings in this regard.

The heat supply or flame intensity is regulated steplessly and therefore very precisely via the respective control knob.

The reaction times when changing the flame size are very short due to the direct firing.

After a burner has been switched off, it no longer emits heat, so that subsequent burning of the food is not to be expected.

However, the appliance and its components can still be very hot after operation.

Observe the relevant warnings in this regard as well.

## 2. Notes Before Use

### 2.1 Suitable cookware and its use



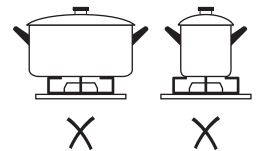
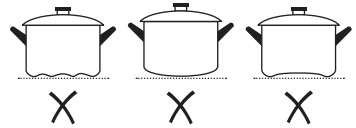
#### CAUTION!

#### Risk of burns, fire hazard and risk of damage!

Improper use of cookware can deflect or affect the burner flames, posing a risk of injury and fire, and may cause the heat generated to accumulate or be radiated in an unfavourable manner. If unstable, heated food may spill and cause injury, fire or damage.

Follow the instructions below to avoid this.

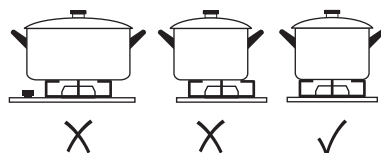
- Only use fireproof and heat-resistant cookware that is suitable for use over an open flame.
- Do not heat empty cooking vessels and ensure that they do not boil dry.
- Always use stable cookware with a flat base.
- Also ensure that the base is thick-walled for even heat distribution.
- Ensure that the cookware sits stably on the pan support.
- Always use cookware with a base diameter that is suitable for the size of the selected burner (see the corresponding size chart) to ensure optimal and controlled expansion of the flames and their heat, as well as sufficient stability.
- Use the wok burner for wok pans.



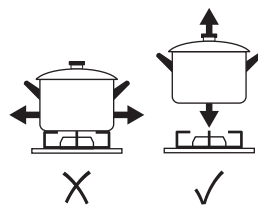
## Notes Before Use

---

- Always place cookware in the centre of the respective pan support so that it cannot tip over.
- When using large cookware, ensure that there is sufficient distance to the controls and the edge of the hob.
- Ensure that the handles of the cookware do not protrude beyond the front edge of the hob.
- Never place cookware directly on the burner, but it always on the correctly positioned pan support.



- Always lift the cookware off the pan support and do not slide or push it back and forth to prevent the pan support from slipping and to ensure stability.



## Optimal cookware dimensions

The base of the cookware should have a specific minimum or maximum size depending on the relevant burner:

Burner type*	Cookware base diameter
<b>Economy burner</b>	10 - 14 cm
<b>Standard burner</b>	16 - 20 cm
<b>Rapid burner</b>	20 - 24 cm
<b>Wok burner</b>	24 - 28 cm

\* For burner types for your hob model, see "Appliance parts and features".

## 2.2 Unpacking and preparing the appliance

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport.

**WARNING!****Risk of injury and electric shock!**

If you notice any damage to the appliance, its cable or other components, do not connect it and do not put it into operation.

This can be very dangerous.

Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number on the inner cover of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained.

**WARNING.****Danger of suffocation.**

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example.

Always keep them out of reach of children and pets.

- Before operating the hob, clean it as described in the relevant chapter. Make sure that all components of the appliance are completely clean and that no residues of transport materials or similar stick to them.

### 2.3 Commissioning the hob

- Only put the appliance into operation if it is in perfect and clean condition and has been properly installed by appropriately qualified personnel.
- Proceed as described under "Control and Use".



#### **Odour and fume formation during first operation**

When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight vapour.

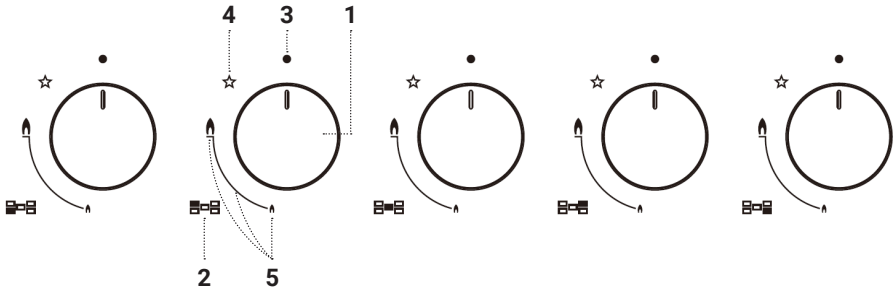
This is normal and harmless; however, in this case do not heat any food on the appliance yet and keep the room well ventilated until these have evaporated (max. 30 min.). You can then use the appliance as normal.

### 3. Control and Use

#### 3.1 Control panel and symbols

The following overview provides a brief description of the control panel (using the G804ED/G model with 5 burners as an example).


For detailed operating instructions, please refer to the following sections.




#### Operation

**1 Control knob** Operation of the respective burners

#### Labelling

**2  Burner position** Marking of the burner operated by the respective control knob (black field marks the position on the hob; in the example: rear right burner)

**3  Off** Switching off all burner functions

**4  Ignition** Spark generation and simultaneous gas supply for ignition of the burner

#### **5 Flame size control (stepless)**

** Minimum level** Small flame

** Maximum level** Large flame

### 3.2 Controlling for cooking



#### **CAUTION!**

#### **Risk of burns, fire hazard and risk of damage!!**

To avoid hazards caused by flames and heat development during operation, observe the following in particular:

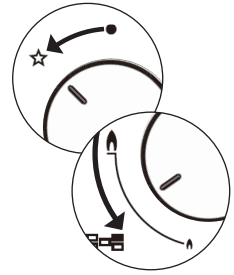
- Always adjust the flame size so that the tips of the flames do not extend beyond the base of the cookware to avoid burns and damage to cooking utensils.
- Always keep body parts, clothing and non-heat-resistant and especially flammable materials at a safe distance from flames and hot surfaces and protect yourself from burns caused by touching heated cooking utensils, e.g. by wearing oven gloves. Keep children away.
- Heated food can overflow, catch fire or cause harmful smoke. Do not leave the hob unattended and keep children away. Especially heat fats and oils slowly and carefully.

#### **Preparing for cooking**

- Before each use, ensure that all burner parts are correctly assembled as described under "Appliance parts and features", that the pan supports are correctly positioned and that they are stable on the hob.
- Put your food in suitable cookware and position it securely and stably in the centre of the pan support above the desired burner, as described under "Suitable cookware...".

### Igniting the burner

- Hold down the control knob for the selected burner and simultaneously turn it to the ignition position so that the burner ignites.
- Then release the knob and turn it to the setting that corresponds to the desired flame size (see "Control panel and symbols").



### **i** Re-ignition when the flame goes out

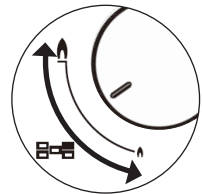
If the flame goes out, turn the control knob to the off position and always wait 1 minute first, so that any gas that may have escaped can evaporate from around the hob.

Then repeat the ignition process, keeping the control knob pressed for approx. 10 seconds. If the burner is still not ignited then, turn the control knob back to the off position and ventilate the room well, e.g. by opening a window, before trying again.

For further ignition problems, see "...Flame failure device (FFD)" in this chapter or "Troubleshooting".

### Regulating the flame during cooking

- During use, turn the control knob to the setting that corresponds to the desired flame size.
- When the food begins to boil, reduce the flame to a low setting to prevent it from boiling over.



### **i** Notes

- Make sure that the burner burns with a blue flame and makes a steady low hissing / noise (In case of problems, see "Troubleshooting").
- In case of prolonged intensive use, additional ventilation may be necessary (e.g. by increasing the power of a ventilation system or additionally opening a window).

### Procedure when the flame failure device (FFD) is triggered

If the flame of a burner that is switched on goes out, e.g. due to a blast of air or the spillage of liquids, the gas supply to the burner is automatically shut off by the FFD (flame failure device / thermocouple).

However, be careful in this case and proceed as follows:

- Turn the relevant control knob to the off position and wait at least one minute for any gas that may have escaped to dissipate.
- To reignite the burner, release the gas flow lock by keeping the relevant control knob pressed, turning it to the ignition position and holding it down for further 3-5 seconds after ignition.
- If the flame goes out again after releasing the knob, repeat the process, holding the knob down for 15 seconds.
- If the burner is still not ignited, turn the knob back to the off position and ventilate the room well, e.g. by opening a window, before trying again.



#### **WARNING!**

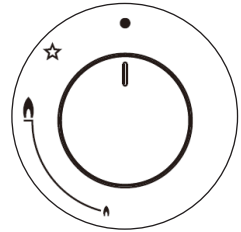
#### **Health hazard, explosion and fire hazard!**

Escaping gas may be toxic and explosive depending on the quantity and concentration.

Always take the necessary ventilation measures if there is a possibility of escaping gas accumulating.

### Finishing the cooking process

- To switch off a burner, first leave your cookware on the pan support and turn the corresponding control knob to the off position. The gas supply is stopped and the flame goes out.
- You can now remove the cookware from the corresponding pan support.



**CAUTION!**  
**Risk of burns!**

Even some time after switching off, all accessible parts of the appliance and used cooking accessories may still be hot. Please take appropriate care.

#### 4. Application Recommendations, Guidelines and Tips



**WARNING!**  
**Risk of burns!**

During operation, flames are emitted from the burners. The hob, cooking utensils and prepared food become very hot during operation and can cause burns. Exercise appropriate caution during operation, keep body parts, clothing, non-heat-resistant and particularly flammable materials at a safe distance from flames and hot surfaces at all times, and protect yourself with oven gloves, for example, if necessary. Be aware that heated liquids can splash.

Always keep children and pets at a safe distance during operation.

Make sure that no liquids get onto the heated cooking surface. This will cause steam and splashing liquids, which can lead to scalding.



**WARNING!**  
**Fire hazard!**

Especially oils, fats, alcohol or food containing them heat up quickly and can easily ignite. Food can burn, cause harmful smoke or catch fire. Do not leave the appliance unattended when in use.

To avoid fire hazards, make sure that the food does not boil over.

In case of fire, cut off the power supply and carefully extinguish the flames with a lid, fire blanket or similar. Never extinguish burning oil or fat with water.

### General application guidelines

- Start heating on a high flame and reduce the heat once the food is hot.
- Use as little liquid and fat as possible. For example, 1-2 cm of water is sufficient to steam potatoes, eggs or vegetables when using a lid.

### Energy-efficient use of the appliance



Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally observe the following instructions for energy-saving use:

- When choosing and using cookware, follow the instructions in the relevant section to avoid energy loss through heat escape and prolonged cooking times.
- Note that wide, shallow pots heat up better than narrow, tall ones.
- Where possible, use a lid for your cookware to avoid energy loss through heat escape.
- Thaw frozen food at room temperature or in the refrigerator before cooking.
- If possible, pre-cook cereal products by heating them with the cooking water rather than adding them after it has reached boiling temperature. This shortens the cooking time and reduces energy consumption.
- Reduce the flame to a lower setting once the food has heated up.
- If you no longer need a burner, always switch it off immediately.

### Recommendations for healthy cooking

- To preserve the nutritional value of your food as much as possible, do not cook it longer than necessary.
- To avoid health risks, take care not to heat the food too much and especially not to heat oil or fat to the point of smoking.



### **Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food**

At high temperatures, acrylamide, which is harmful to health, forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and especially much in the edge layers.

To avoid this as far as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for preparation, especially when frying or roasting corresponding dishes:

- Use heat-stable oil or grease.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly and turn the food regularly.  
Follow the manufacturer's instructions for convenience food.
- Refrain from hot frying.  
Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.
- Make sure that the food retains a certain moisture content.
- Do not heat the food longer than the boiling point is reached.

### Simmering and cooking rice

- Simmering refers to the cooking process in hot water just below the boiling point, around 85°C and not above 95°C. During this process, only occasional bubbles rise to the surface of the cooking liquid. The gentle cooking method preserves flavours and valuable ingredients. It is particularly suitable for soups and stews, or sauces.
- Some dishes, such as spring rice, may require a higher than the lowest setting to reach the cooking point in the recommended time.

### Roasting

For roasting juicy, tasty steaks:

- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat a heavy frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Put some oil in the hot pan and place the meat in it.
- Turn the steak only once during roasting. The exact cooking time depends on the thickness of the meat as well as the desired cooking level and can vary between about 2 to 8 minutes per side. Press on the steak to assess the cooking status: The firmer it feels, the more "cooked through" it is.
- Let the steak rest on a warm plate for a few minutes before serving to allow it to relax and become tender.

### Stir-frying and wok dishes

- Choose a flat wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and utensils ready, as this cooking method is comparatively quick. If you want to prepare large quantities, divide them into several portions.
- Preheat the pan briefly and add about 2 tablespoons of oil.
- Always cook meat first, put it aside and keep it warm.
- Stir-fry vegetables.  
Set the power of the cooking zone to a lower level as soon as it is hot but still firm to the bite and add meat and/or sauce if applicable.
- Stir the ingredients gently to ensure that they are heated throughout.
- Serve the dish immediately.

## 5. Cleaning and Maintenance



**WARNING!**  
**Danger of explosion!**

If the flame outlet is blocked, unburned gas can accumulate in the hob base and deflagrate.  
In particular, always keep the flame paths and outlets free of contamination.



**WARNING!**  
**Dangers posed by gas and electricity!**

For your safety, switch off the gas and electricity supply before cleaning or carrying out any other work on the hob to avoid any hazards caused by live components, accidental sparks or escaping gas.



**WARNING!**  
**Risk of electric shock!**

After switching the power supply back on, contact of moisture with live components can cause an electric shock and/or short circuit.  
When cleaning the hob surface, do not use excessive amounts of liquid and do not use high-pressure or steam jet cleaners.



**CAUTION!**  
**Risk of burns!**

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage.  
Allow the hob to cool down to a safe temperature before touching it, moistening the cooking surface or using non-heat-resistant utensils.



### **ATTENTION!**

#### **Risk of damage!**

To avoid damaging the device, do not use any aggressive, acidic or chloride-based cleaning agents, scouring agents or abrasive, sharp or pointed utensils for cleaning, except for hob special scrapers for glass surfaces on relevant models.

Before use, check the manufacturer's instructions for your cleaning agents and utensils to ensure they are suitable.

Do not pour cold liquids onto the hot hob.

The resulting temperature shock can cause damage.

Contaminants, food residues and cleaning residues can damage the cooking surface.

Always remove them immediately and completely.

This applies in particular to sugar or salt-containing, burnt and melted impurities.

To keep your hob looking good and fully functional, take good care of it.

Always keep all device parts and cooking utensils clean.

Clean them after each use

and remove any soiling immediately if possible

so that it does not burn on and become stuck during the next use.

To clean the various components of the appliance, proceed as follows in each case:

### **Preparing for cleaning**

- To make cleaning easier, remove the pan supports and removable burner components (see "Appliance parts and features") by lifting them up and removing them from the hob.
- The control knobs are plug-in and can also be removed for cleaning if necessary.

### Cleaning the hob surface

- If possible, clean the hob when it is still warm to the touch but no longer hot.
- If necessary, remove coarse / encrusted soiling using a spatula, for example, or a hob scraper for models with a glass surface..



**CAUTION!**  
**Risk of injury!**

Be aware that the blades of hob scrapers for glass ceramic hobs are extremely sharp and can cause injury.

Use them with caution and keep them out of the reach of children and pets.

- Clean the hob surface with a soft cloth or sponge, lukewarm water and a neutral cleaning agent.
- Carefully clean the burner bases with a brush, hot water and a little neutral cleaning agent. Remove any residue that could obstruct the gas and flame outlet with particular care.



**CAUTION!**  
**Functional impairment!**

If an ignition electrode becomes wet or damp, no spark can be generated when attempting to ignite the burner, causing gas to escape. Ensure that the ignition electrodes remain dry during cleaning.

- Thoroughly remove any cleaning residue with a soft cloth or sponge and clean water.
- Dry all parts well with a soft cloth.

### Cleaning the removable burner parts and pan supports

**CAUTION!****Risk of damage!**

Do not wash the burner parts and pan supports in the dishwasher.

They are not suitable for this.

**Note**

The surface of the burner caps may change slightly over time (become duller / change colour slightly).

This is normal and does not affect their function.

- If possible, clean the pan supports, burner caps and burner crowns, when they are still lukewarm but no longer hot, as well.
- Use warm water and a neutral cleaning agent and clean all parts thoroughly, especially the flame outlets of the burner parts.
- Rinse thoroughly with clean water.
- Dry all parts well with an absorbent cloth.

### Control knobs

- Remove the control knobs from the rotary controls. However, do not remove the sealing components.
- Clean the knobs with warm water and a neutral cleaning agent.
- Dry them thoroughly with an absorbent cloth.

### After cleaning

- After cleaning, allow all components to dry completely before reassembling or reinstalling them.



**CAUTION!**  
**Risk of injury and malfunction!**

If the hob is operated with wet or damp components, there is a risk of scalding and burns from heated liquids or steam formation and interference with the flames. Only use components that are completely dry.

- Carefully reassemble all components as described in the section "Appliance parts and features" under "Components of the burners" and reattach the control knobs if necessary.



**CAUTION!**  
**Risk of injury and malfunction!**

To avoid hazards caused by unstable components and interference with the flames, do not use the hob again until you have ensured that all components have been correctly assembled and positioned.

This also applies to the correct and stable positioning of the pan supports.

### 6. Troubleshooting



**WARNING!**

**Danger of explosion, fire hazard and health hazard!**

Escaping gas poses an explosion hazard and is harmful to health if inhaled.

If you smell gas, stop using the appliance immediately, do not light any flames, do not smoke, do not operate any electrical switches, do not pull out any electrical plugs and do not use any telephones or other electrical devices.

Shut off the gas supply completely without entering confined or poorly ventilated rooms and ensure maximum fresh air supply, e.g. by opening windows.

If you can still smell gas, leave the building, notify the local gas supplier from outside the building and, if necessary, warn all occupants of the building without ringing a bell or similar.

Do not enter the building until it has been cleared by appropriately qualified personnel, check the appliance thoroughly and exercise appropriate caution.



**WARNING!**

**Risk of electric shock, injury and damage!**

If the hob is damaged, do not continue to use it.

This can be very dangerous.

Disconnect it from the gas and electricity supply immediately.

Repairs and modifications are very dangerous for unqualified persons and can also cause damage.

Never carry out repairs or modifications to the appliance yourself and do not dismantle it.

The following table lists some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.

This may help you to solve a problem on your own.

If the suggested solutions mentioned above do not solve a problem, contact the customer service or appropriately qualified personnel.

Problem	Possible cause	What to do
<b>The ignition is not functioning.</b>	No power supply	<p>Make sure that the hob is fully and properly connected to an intact power supply and grounded (see relevant chapter).</p> <p>Check whether a fuse has tripped or whether there is a power failure in your home or the surrounding area.</p>
	Incorrectly assembled burner parts	<p>Ensure that all burner parts are correctly assembled and positioned. (See "Appliance parts and features"). If in doubt, remove them and reattach them.</p>
	Wet or damp burner parts	<p>Dry all burner parts thoroughly.</p>
<b>The burner cannot be ignited.</b>	No, insufficient or blocked gas supply	<p>Check the gas supply, open it if necessary, and ensure that the gas hose is not kinked or blocked in any other way.</p> <p>Ensure that the burner's injector nozzle is not blocked.</p>

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
<b>The flame goes out immediately after ignition.</b>	Incorrect operation	Keep the control knob fully pressed for a few seconds during the ignition process, as described under "Operation and Use".
<b>The flame is unstable or uneven.</b>	Contaminated flame outlets on the burner crown	Clean the burner crown thoroughly as described under "Cleaning...".
	Air flow interfering with the flame	Check the immediate vicinity of the hob for draughts and interrupt the air flow if necessary (e.g. by closing windows and doors).
	Incorrect gas pressure setting	Have the gas line and injector checked by appropriately qualified personnel.
<b>The flame becomes smaller / weaker.</b>	Contaminated injector nozzle	
	Empty gas cylinder (when operating with LPG)	Change the gas cylinder.
<b>The flame is yellow.</b>	Contamination of the flame paths	Check the burner parts for any contamination and remove it if necessary, as described under "Cleaning...".
	Incorrect combination of injector nozzle and gas type	Check the type of your gas supply and, if necessary, have it corrected by appropriately qualified personnel (see "Installation" / "Converting...").

Problem	Possible cause	What to do
<b>During use, the flames extend beyond the edges of the cookware.</b>	Draught affecting the flame	Check the immediate vicinity of the hob for draughts and interrupt the air flow if necessary.
	Ignition of foreign objects	Check the burner, especially the area between the pan support and burner parts, for food residues or other flammable foreign objects and remove them if necessary, as described under "Cleaning...".
<b>Unusual noises occur during use.</b>	Incorrectly or unstable installation of burner parts	Check the burner parts for correct assembly and positioning and correct them if necessary.
	Incorrect combination of injector nozzle and gas type	Check the type of your gas supply and, if necessary, have it corrected by appropriately qualified personnel (see "Installation" / "Converting...").
<b>The cookware makes crackling or popping noises.</b>	Compound of the cookware, e.g. different metal layers	Different metal layers vibrate to varying degrees when heated, causing noise. This is harmless and normal.
<b>The cookware is unstable.</b>	Incorrect positioning of cookware	Always follow all instructions under "Suitable cookware and its use".
	Unfavourable properties / use of cookware	
	Unstable pan support	Ensure that the pan support is correctly fitted and positioned (see "Appliance parts and features").

## 7. Mounting and Installation

### 7.1 Important notes and installation requirements



**WARNING!**

**Risk of electric shock and injury!**

This appliance may only be installed / connected, earthed and commissioned by appropriately qualified personnel in accordance with the applicable regulations and standards. This is very dangerous for unqualified persons, as they do not have the necessary expertise.

The appliance must be disconnected from the gas and electricity supply before installation and other work is carried out on it.  
Keep children and pets away.



**CAUTION!**

**Risk of injury!**

Some parts of the appliance may have sharp edges. Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. by wearing work gloves.

- Before installation, read the "Notes Before Use" and only install the appliance if it is in perfect condition.
- For installation, all dimensional specifications and distance requirements in this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with.
- Ensure that the electrical safety requirements specified under "Connecting to the mains" are met. The appliance must be properly earthed before installation.
- Make sure that the worktop intended for installation of the hob meets all the necessary requirements, that adequate ventilation can be ensured by the installation, as described in the following sections, and that nothing protrudes into the cooking area.

**Requirements for the installation site / installation environment**



**CAUTION!  
Health hazard!**

The appliance draws combustion air from the room in which it is installed and releases the exhaust gases into the room. It is essential that you follow the instructions on ventilation and room size to avoid oxygen deficiency and health hazards.

- Install the hob in a dry domestic environment, e.g. in a kitchen or dining room, but not in living rooms / bedrooms smaller than 20 m<sup>3</sup> or in sanitary areas.  
Note that liquid gas appliances must not be installed below ground level, e.g. in a basement.
- Ensure that there is a sufficient supply of fresh air at all times. To do this, follow the instructions below:
  - If there is no window or door for ventilation, install a ventilation system.
  - When installing in a small room, ensure that there is a vent opening with the minimum size specified in the following table:

Room size	Required effective area of the vent opening
< 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> - 11 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
> 11 m <sup>3</sup>	-

- If there are other fuel-burning appliances in the same room, consult with appropriately qualified personnel regarding the necessary ventilation requirements.

## Mounting and Installation

---

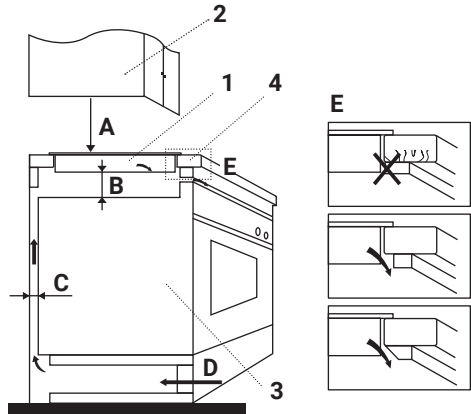
- The materials of adjacent and surrounding surfaces must be fireproof / heat resistant up to 100°C and adhesives used up to 150°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings.  
If you are not sure about this, plan at least 200 mm distance between the edges of the appliance and materials in question or protect them with a layer of fireproof material.
- Always maintain a minimum distance of 500 mm between the edges of the hob and combustible materials such as furniture or curtains.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, fit a protective plate below the appliance as described in the relevant section.
- For the hob to function properly, the installation method must ensure good heat radiation.
- Wall surfaces around the cooking area should be easy to clean (e.g. ceramic tiles).
- The hob must not be installed in the immediate vicinity of refrigerators or freezers, dishwashers or tumble dryers to avoid malfunctions and unnecessarily high energy consumption.

**Ventilation and safety distances**

For safety reasons, to ensure adequate heat dissipation and low power consumption, it is essential to ensure that the conditions for good ventilation of the appliance are met, that the ventilation paths are not blocked or covered, and that there is sufficient free space around the appliance.

Refer to the diagram shown and the dimensions provided. These also apply to the installation of a protective plate below the hob. In addition, follow the instructions in the corresponding section.

- 1 Hob
- 2 Extractor fan or wall units / furniture
- 3 Oven, if applicable
- 4 Worktop



- A** Minimum distance of the hob to  
to the extractor fan: min. 70 cm  
or to cooker hoods with head room: min. 65 cm  
to furniture (wall units etc.): min. 76 cm
- B** If applicable, distance of the hob  
underside to a built-in oven min. 50 mm
- C** Supply air ducts min. 20 mm
- D** Supply air ducts min. 10 mm
- E** Exhaust air ducts min. 5 mm

## Mounting and Installation

---

### Choice and preparation of the worktop

- Choose a worktop made of insulating and heat-resistant material for the hob installation. Wood and similar fibrous or moisture-permeable material may only be used for the worktop if it is impregnated.
- Insulate the top edge of the worktop bordering the wall behind the hob against liquids or moisture, e.g. by using a protective strip.
- Make sure that the surface of the worktop is level and horizontal.
- Ensure a worktop thickness of min. 30mm and the corresponding dimensions that result from the specifications for your hob model.

### 7.2 Fitting the hob into the worktop

#### Notes before mounting and installation

- Follow the instructions given in the chapter "Notes Before Use" before installing the hob
- Clean the appliance and the area around the installation position.
- Have the following ready for the fitting of the hob:
  - Hob and accessories supplied, including this manual
  - Gas connection pipe (rigid or semi-rigid pipe or LPG hose + clamp, see relevant sections)
  - Embroidery saw or similar
  - Measuring tool and spirit level or similar
  - Screwdriver
  - Spanner
  - Pencil or similar for markings
  - Protective gloves or similar.

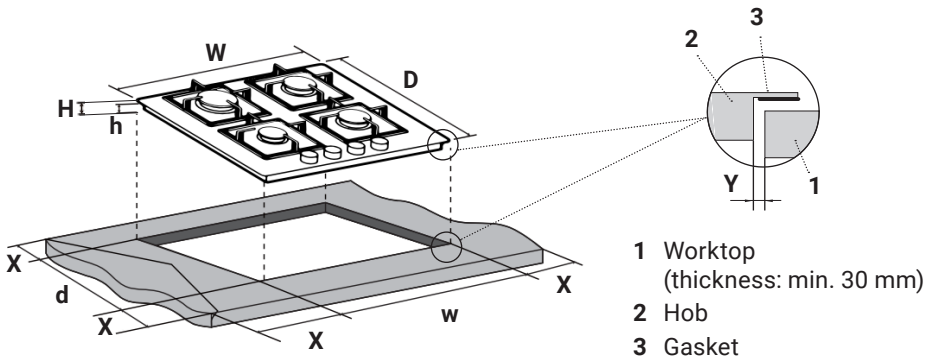
**Cutting the worktop**

- Saw out the installation opening for the hob out of the worktop according to the dimensions given in the following sketch.



**Note**

To avoid miscutting the worktop, check that the dimensions given match the dimensions on the product before sawing out.



- 1 Worktop (thickness: min. 30 mm)
- 2 Hob
- 3 Gasket

Model:	G302ED	G302G	G453ED	G453G	G604ED	G604G	G805ED G805G
<b>Hob:</b>							
<b>W</b> Width:	290	300	445	450	580	590	740
<b>D</b> Depth:	500	510	500	510	500	510	510
<b>H</b> Height:	52	52	52	52	52	52	52
<b>h</b> Unterbau- höhe:	45	45	45	45	45	45	45
<b>Cut-out:</b>							
<b>w</b> Width:	265 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	265 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	420 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	420 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	555 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	555 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	555 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>
<b>d</b> Depth:	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>	475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub>
<b>X</b> Distance:	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50
<b>Y</b> Distance:	min. 3	min. 3	min. 3	min. 3	min. 3	min. 3	min. 3

Specifications in mm

## Mounting and Installation

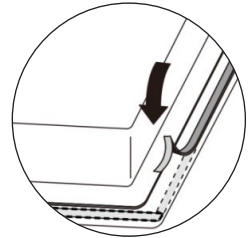
---

- To prevent the worktop material from swelling due to moisture, seal the cut surfaces with special varnish, silicone rubber or casting resin.
- Clean the worktop and surrounding area thoroughly before installing the hob.

### Preparing the hob / attaching the sealing tape

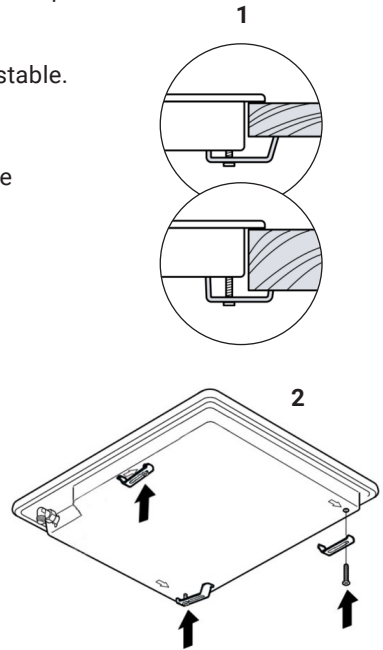
To prevent liquids or moisture from entering, attach the supplied sealing tape to the underside of the hob by proceeding as follows:

- Remove all loose parts (pan supports, burner caps, burner crowns) from the hob, carefully turn it over and place it on a clean, stable and smooth surface (e.g. use the packaging as a base). Make sure that no pressure is exerted on the elements protruding from the hob.
- Then remove the protective film from the sealing tape and attach it to the underside of the hob so that its outer edge lies flush with the outer edge of the hob along its entire length (see illustration).
- Cut the end of the tape so that it is flush with the beginning of the tape and does not overlap it. Press the entire sealing strip evenly and firmly onto the hob.



### Inserting and securing the hob

- Insert the hob into the prepared cut-out in the worktop with the cable first and centred. Make sure that the connection cable cannot be squashed, kinked or twisted and that the hob is stable.
- Align the 3 mounting brackets according to the thickness of the worktop (1) and attach them to the underside of the hob base by screwing the supplied screws into the corresponding screw holes as shown in the illustrations (2) so that the hob is fixed in the worktop cut-out.



### 7.3 Connecting to the mains




**WARNING!**  
**Danger of electric shock!**

Improper work on the power connection can lead to electric shock, short circuit, fire hazard or damage to the appliance. The appliance may only be earthed by appropriately qualified personnel in accordance with the applicable regulations and standards. The gas and power supply must be disconnected during installation.

The hob is supplied with a power cord and plug. To connect it to the mains, please note the following instructions:

- Only connect the appliance to the mains once it has been properly installed.
- Before connecting the appliance, make sure that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and in Hz). If you are unsure, contact your electricity supplier or appropriately qualified personnel.
- Connect the plug of the power cord directly to a properly earthed socket near the appliance. However, only qualified personnel should carry out the earthing installation.
- The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the power supply via a two-pole isolating switch (fuse) with a minimum contact gap of 3 mm at each connection. The wires in the mains cable are colour-coded as follows:

<b>L</b>	live wire / line conductor	brown
<b>N</b>	neutral	blue
<b>PE</b>	protected earthing 	yellow-green

- The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed or twisted, or come into contact with hot surfaces.
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance to the mains. These do not guarantee the necessary safety.
- Check the cable regularly for damage and have it replaced by appropriately qualified personnel if necessary.

## 7.4 Connection to the gas supply



### **WARNING!**

#### **Danger of explosion and health hazard!**

Improper work on the gas connection can cause gas leaks and lead to a risk of fire or explosion as well as poisoning or suffocation.

The gas connection and any modifications to it may only be carried out by appropriately qualified personnel in accordance with the applicable regulations and standards. The gas and electricity supplies must be disconnected during installation.

### **Before connecting to the gas supply**

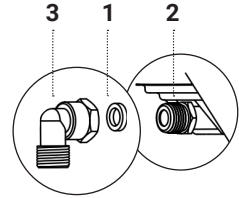
- The appliance can be operated with natural gas (NG) or liquefied petroleum gas (LPG) and is factory-set for operation with natural gas. Change the injector nozzles as described in "Converting the appliance to a different type of gas" if they do not correspond to the type of gas available.
- Ensure that the local supply pressure corresponds to the values specified in the relevant tables (e.g. under "Technical data"). If the gas pressure used differs from the required pressure or varies, a pressure regulator must be installed that complies with the applicable local regulations for the supply line.
- Ensure that the gas valve is easily accessible.

## Mounting and Installation

---

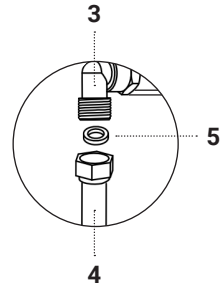
The following instructions must be followed for the gas connection (only by appropriately qualified personnel):

- Place one of the supplied sealing rings (1) on the gas connection on the hob (2) and then screw the supplied G1/2 elbow piece (3) onto its external thread. However, do not use excessive force when doing so.



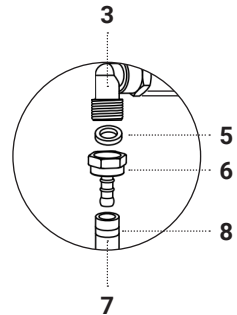
### Natural gas (NG) - Connection (gas supply via a pipeline)

- To connect to the natural gas supply, use a rigid or semi-rigid pipe (4), i.e. made of steel or copper, that is suitable for the thread of the elbow piece.
- Fit the remaining sealing ring (5) and screw the pipe onto the elbow piece (3) without using excessive force.
- Ensure that the pipe cannot exert any tensile, compressive or other forces on the hob.



### Liquefied petroleum gas (LPG) connection (bottled gas supply)

- To connect to an LPG hose line, use the supplied LPG gas inlet (6).
- Fit the remaining sealing ring (5) and screw the gas inlet onto the elbow piece (3) without using excessive force.
- Secure the LPG hose (7) of the liquid gas supply to the LPG gas inlet using a clamp (8).



### After completing the gas connection

- Ensure that the gas line (hose or flexible pipe, if used) cannot come into contact with moving parts of the housing, cannot be crushed, kinked or otherwise damaged, and does not run through areas that can heat up to over 50°C.
- Once the gas connection has been completed, open the gas supply and check all connection points for leaks. To do this, use soapy water and proceed as described in the following information section. Never do this with the aid of fire.



#### Checking the gas connection for leaks

To check for leaks, turn on the gas supply and apply a soap solution consisting of 50% liquid soap and 50% water or a commercially available leak detection spray to the connection points of the gas line, ensuring that the gas outlet openings of the injector nozzles are closed (e.g. by pressing a finger onto the respective opening).

If bubbles form at any of the points in question, gas is escaping there.

In this case, immediately shut off the gas supply and seal the corresponding connection.

- Once all connections are secure, plug the mains lead into the socket (see "Connecting to the mains") and, with the gas supply open, carry out a final check as follows:



#### Function test of the burners

Ignite the burners one after the other as described under "Controlling for cooking" and make sure that the flames are blue and have a regular shape.

If the flame is yellowish, check whether the burner cap is tight or clean the burner.

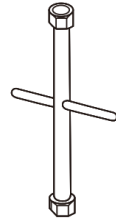
### 7.5 Converting the appliance to a different type of gas



**WARNING!**  
**Danger of explosion and health hazard!**

Improper work on the gas components can cause gas leaks and lead to a risk of fire or explosion as well as poisoning or suffocation.

Conversion to a different type of gas may only be carried out by appropriately qualified personnel using the necessary special tools (not supplied). The gas and electricity supplies must be disconnected for this purpose.

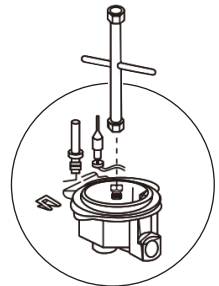


The appliance is factory-set for operation with natural gas (NG). However, it can also be operated with liquefied petroleum gas (LPG). The appropriate injector nozzles are supplied for both gas types (see table).

To change the injector nozzles for the respective gas type to be used, follow the instructions below (only by appropriately qualified personnel).

#### Changing the injector nozzles

- Shut off the gas supply and ensure that all controls are set to the off position.
- Remove the pan supports, burner caps and burner crowns from the hob.
- Using the appropriate tool, unscrew the injector nozzles counterclockwise and store them for possible future use.
- Then replace the injector nozzles with the appropriate injectors supplied, according to the type of gas to be used and the respective burner, as shown in the following table, by screwing them on in the same way.



**Required diameters of injector nozzles according to burner and gas types**

Gas type	Natural gas (NG) G20	Liquefied petroleum gas (LPG) G30	
	Rated supply pressure (1 mbar $\cong$ 10,197mm H <sub>2</sub> O)	20 mbar	28-30 mbar
Burner type*	Injektordüsen-Durchmesser		
Economy burner	0,74 mm	0,52 mm	0,45 mm
Standard burner	0,97 mm	0,67 mm	0,58 mm
Rapid burner	1,13 mm	0,82 mm	0,72 mm
Wok burner	1,27 mm	0,93 mm	0,83 mm

\* For burner types for your hob model, see "Appliance parts and features".

**After completing the injector nozzle replacement**

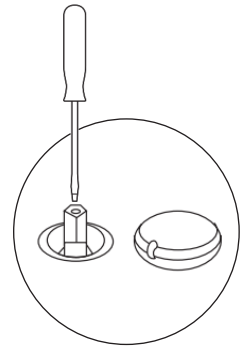
- Reassemble all removed burner parts in reverse order to removal.
- Check the replaced injector nozzles for leaks, e.g. by following the same procedure as described for checking the gas connection in the relevant chapter, but never with a flame.
- If necessary, have the minimum setting adjusted by suitably qualified personnel as described in the following section.

### 7.6 Adjustment of the minimum level setting

The gas flow and flame intensity when the rotary control is set to the minimum level are factory-set in accordance with the pre-installed injector nozzles.

After replacing the injector nozzles or under special pressure conditions, it may be necessary to adjust them as follows (only by appropriately qualified personnel):

- Ignite the burner whose minimum setting you wish to adjust.
- Set the corresponding control knob to the minimum setting (small flame ▲).
- Remove the knob from the control.
- Using a screwdriver of the appropriate size, turn the adjustment screw underneath clockwise or anticlockwise until you achieve a small, even flame that best corresponds to the minimum setting.
- Replace the knob.
- Ensure that the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum setting to the minimum setting. If this is not the case, correct the setting accordingly.



### 7.7 Installing a protective plate below the hob



**ATTENTION!**  
**Risk of injury and damage!**

To avoid serious injury or damage caused by heat, gas, electricity or functional elements, it must be ensured that the connection cable, the gas pipeline and the underside of the hob are no longer accessible after installation (also e.g. through cupboard doors, drawers, etc.).

When installing the hob above a drawer, furniture compartment or similar, install a protective plate underneath the hob as a precautionary measure in accordance with general installation regulations.

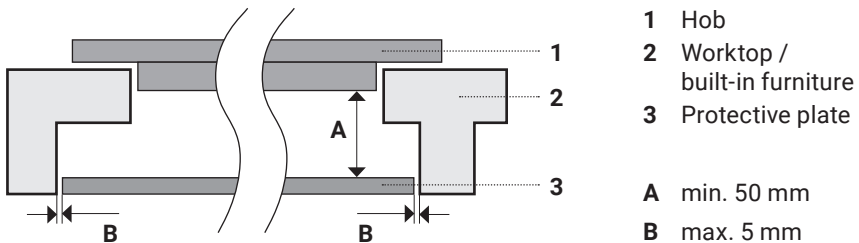
Proceed as follows:



**ATTENTION!**  
**Risk of malfunction!**

To avoid malfunctions, make sure that the space between the hob and the protective plate is sufficiently ventilated. In particular, follow the instructions for selecting the protective plate material below and the "Ventilation and safety distances" section under "...Installation requirements".

- Obtain a protective plate made of heat-resistant but air-permeable material (e.g. perforated sheet metal).  
Note that some commercially available prefabricated protective plates do not guarantee the required fresh air supply.
- Attach it underneath the hob at the specified distances below the hob (see illustration).
- When using adhesive, ensure a temperature resistance of 150°C.



## 8. Technical Data

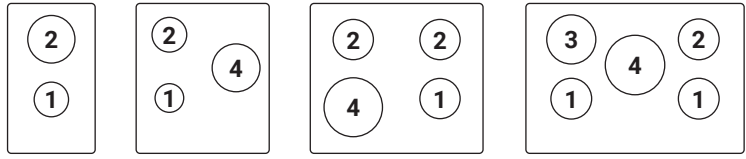
Model designations	G302ED	G302G
Type of hob	Gas hob	
Mains voltage, frequency	220 - 240 V ~, 50 Hz	
Product dimensions, W×D×H	290 × 500 × 52 mm	300 × 510 × 52 mm
Built-in dimensions, W×D	265 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> × 475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> mm	
Power cable length	1 m	
Maximum power of the hob	4400 W	
Number of burners	2	
Heating type	Gas burner	
Burner data	see corresponding table	

Model designations	G453ED	G453G
Type of hob	Gas hob	
Mains voltage, frequency	220 - 240 V ~, 50 Hz	
Product dimensions, W×D×H	445 × 500 × 52 mm	450 × 510 × 52 mm
Built-in dimensions, W×D	420 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> × 475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> mm	
Power cable length	1 m	
Maximum power of the hob	6200 W	
Number of burners	3	
Heating type	Gas burner	
Burner data	see corresponding table	

Model designations	G604ED	G604G
Type of hob	Gas hob	
Mains voltage, frequency	220 - 240 V ~, 50 Hz	
Product dimensions, W×D×H	580 × 500 × 52 mm	590 × 510 × 52 mm
Built-in dimensions, W×D	555 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> × 475 <sup>+5</sup> <sub>-0</sub> mm	
Power cable length	1 m	
Maximum power of the hob	7900 W	
Number of burners	4	
Heating type	Gas burner	
Burner data	see corresponding table	

<b>Model designations</b>	<b>G805ED</b>	<b>G805G</b>
<b>Type of hob</b>	Gas hob	
<b>Mains voltage, frequency</b>	220 - 240 V ~, 50 Hz	
<b>Product dimensions, WxDxH</b>	740 × 510 × 52 mm	
<b>Built-in dimensions, WxD</b>	555 <sup>+5</sup> <sub>0</sub> × 475 <sup>+5</sup> <sub>0</sub> mm	
<b>Power cable length</b>	1 m	
<b>Maximum power of the hob</b>	10600 W	
<b>Number of burners</b>	4	
<b>Heating type</b>	Gas burner	
<b>Burner data</b>	see corresponding table	

**Burner data**



**G302ED / G305G**

**G453ED / G453G**

**G604ED / G604G**

**G805ED / G805G**

<b>Burner</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Burner type</b>	Economy burner	Standard burner	Rapid burner	Wok burner
<b>Burner output</b>	1 kW	1,75 kW	2,7 kW	3.4 kW

## **Note on product conformity**

### **Model designations:**

G302ED  
G302G  
G453ED  
G453G  
G604ED  
G604G  
G805ED  
G805G  
Gas hobs

### **Manufacturer / Distributor:**

KKT KOLBE Küchentechnik  
GmbH & Co. KG  
Ohmstraße 17  
D-96175 Pettstadt  
[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)  
[info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

For the above-mentioned products the corresponding  
EC Declarations of Conformity are available.



Some of the relevant documents can be viewed and downloaded  
from our website under the corresponding product page.  
You are welcome to obtain the complete documents  
upon written request via the above contact address.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', with a stylized flourish at the end.

Jan Kolbe  
Head of Product Management

## KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions or problems with your appliance, or if something should break down.

You can contact our customer service at:

### KKT KOLBE customer service



**Tel. 0049 9502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

→ Further data and documents can be found on our website under "Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

**Note:**

You will find the 20-digit serial number on the rating label of your appliance or on the outside of the packaging box. If noted, you will also find it on the inner cover of this manual.

## Notes

---

**KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG**

Ohmstraße 17  
96175 Pettstadt  
Germany

**[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**



**Vielen Dank fürs Lesen.  
Wir wünschen Ihnen viel Spaß  
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.  
We wish you lots of fun with your appliance.