

---

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

**PKM**

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

---



Bedienungsanleitung



Instruction Manual

Gaskochfeld

Gas Hob

GKM 4.2



Deutsch  
English

Seite 2  
Page 24

[www.pkm-online.de](http://www.pkm-online.de)

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

## Inhalt

---

Inhalt .....	2
1. Sicherheitshinweise.....	3
2. Installation .....	7
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	8
2.2 Anweisungen für den Installateur/die Installateurin.....	8
2.2.1 Brennerkonfiguration.....	9
2.2.2 Wichtige Sicherheitsanforderungen .....	10
2.3 Vor der Installation.....	11
2.4 Gasanschluss .....	11
2.5 Ausschnittmaße.....	12
2.6 Einbau des Kochfelds .....	13
2.7 Vor der ersten Inbetriebnahme.....	14
2.8 Umbau von Erdgas zu Flüssiggas .....	14
3. Gerätebeschreibung.....	15
4. Bedienung.....	16
4.1 Einen Brenner aktivieren.....	16
4.2 Energie sparen.....	17
5. Umweltschutz.....	18
5.1 Umweltschutz: Entsorgung.....	18
5.2 Umweltschutz: Energie sparen.....	18
6. Reinigung und Pflege .....	19
6.1 Problembehandlung .....	21
7. Technische Daten .....	22

8. Entsorgung.....	23
9. Garantiebedingungen.....	24

## EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.
- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

## 1. Sicherheitshinweise

---

Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

**⚠ GEFAHR!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**⚠ VORSICHT!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

**⚠ WARNUNG!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**HINWEIS!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Gas-/Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## **⚠ GEFAHR!**

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft an die Gasversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Gas- und Stromversorgung (Gasabsperrhahn schließen und das Gerät vom Stromnetz trennen). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst.

3. Benutzen Sie das Gerät nicht, falls es eine Fehlfunktion aufweist. Sämtliche Fehlfunktionen müssen durch **eine qualifizierte Fachkraft** behoben werden.
4. Im Brandfall den Gasabsperrhahn schließen und das Gerät vom Stromnetz trennen.
5. Tragen Sie in der Nähe der eingeschalteten Brenner keine weiten Kleidungsstücke. Sie können schwerste Verletzungen erleiden, wenn die Kleidung Feuer fängt.
6. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
7. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

### **WARNUNG!**

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Die Nutzung eines Gasherdes führt Wärme und Feuchtigkeit in den Raum, in dem er installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Ventilation des Raums, indem Sie natürliche Ventilationsöffnungen frei halten oder eine Abzugshaube mit einem Abführrohr installieren. Konsultieren Sie zu allen Fragen der Belüftung eine qualifizierte Fachkraft.
4. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie den Gasabsperrhahn, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
5. Elektrische Verbindungen und Kabel dürfen keine Bereiche des Geräts berühren, die heiß werden können.
6. Benutzen Sie kein Verlängerungskabel, da dieses überhitzen und in Brand geraten kann.
7. Sollten die Drehknöpfe schwer zu bedienen sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es in Kontakt mit Wasser ist.

9. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
11. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
12. Seien Sie beim Braten von Lebensmitteln in heißem Fett oder Öl besonders vorsichtig, da sich heiße Fett/Ölspritzer leicht entzünden können.
13. Falls sich die Bedienelemente nicht mehr ordnungsgemäß drehen lassen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
14. Sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, drehen Sie die Flamme auf eine Stärke zurück, welche die Flüssigkeit gerade am Kochen hält.
15. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
16. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 100<sup>0</sup> C während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
17. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
18. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
19. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
20. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
21. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann das Gerät nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
22. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
23. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
24. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

## ⚠ VORSICHT!

1. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
2. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
3. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
4. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

## HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
3. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
5. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
6. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.

## 2. Installation

---

**⚠ GEFAHR!** DAS GERÄT DARF NUR DURCH EINE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT AN DIE GASVERSORGUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN, WELCHE DIE LANDESÜBLICHEN GESETZLICHEN VERORDNUNGEN UND DIE ZUSATZVORSCHRIFTEN DER ÖRTLICHEN GASVERSORGUNGSUNTERNEHMEN GENAU KENNT UND SORGFÄLTIG BEACHTET.

## 2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.

## 2.2 Anweisungen für den Installateur/die Installateurin

Die folgenden Anweisungen sind **ausschließlich** für qualifizierte Fachkräfte gedacht, damit die Installation, Einregelungen und Serviceleistungen gemäß den bestehenden Richtlinien ausgeführt werden.

Wann immer Änderungen die Betriebsart einschließlich des Abklemmens des Gerätes betreffen, ist es erforderlich, mit größter Sorgfalt vorzugehen.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR MÖGLICHE  
SCHÄDEN AB, DIE VON EINER MONTAGE HERRÜHREN, DIE NICHT  
DEN GELTENDEN ÖRTLICHEN UND GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN  
ENTSPRICHT.

Dieses Gerät kann gemäß den bestehenden Vorschriften nur in konstant belüfteten Räumen installiert und betrieben werden. Damit das Gasgerät ordnungsgemäß funktioniert, ist es erforderlich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

Die in den Raum strömende Luft muss direkt durch die Öffnungen der Außenwände kommen. Diese Öffnung (oder Öffnungen) sollte(n) so ausgeführt sein, dass sie weder von innen noch von außen verstopft ist/sind.

Installation und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien durch **eine qualifizierte Fachkraft (Gasinstallateur/-in)** ausgeführt werden.



## 2.2.1 Brennerkonfiguration

### NG

Gasbrenner	KLEIN	MITTEL	GROSS
Gasklasse	NG G-20	NG G- 20	NG G- 20
Druck (mbar)	20	20	20
Injektor (mm)	0,72	0,92	1,15
Verbrauch (m <sup>3</sup> /h)	0,090	0,304	0,266
Leistung (Kw)	0,95	1,60	2,80

Gasbrenner	KLEIN	MITTEL	GROSS
Gasklasse	NG G-25	NG G- 25	NG G-25
Druck (mbar)	25	25	25
Injektor (mm)	0,74	0,95	1,15
Verbrauch (m <sup>3</sup> /h)	0,090	0,304	0,257
Leistung (Kw)	0,95	1,60	2,70

Gasbrenner	KLEIN	MITTEL	GROSS
Gasklasse	NG G-20	NG G-20	NG G-20
Druck (mbar)	25	25	25
Injektor (mm)	0,70	0,87	1,10
Verbrauch (m <sup>3</sup> /h)	0,090	0,304	0,266
Leistung (Kw)	0,95	1,60	2,80

### LPG

Gasbrenner	KLEIN	MITTEL	GROSS
Gasklasse	LPG G-30	LPG G-30	LPG G-30
Druck (mbar)	30	30	30
Injektor (mm)	0,50	0,65	0,85
Verbrauch (g/h)	65,44	232,68	196,32
Leistung (Kw)	0,90	1,60	2,70

Gasbrenner	KLEIN	MITTEL	GROSS
Gasklasse	LPG G-31	LPG G-31	LPG G-31
Druck (mbar)	37	37	37
Injektor (mm)	0,50	0,65	0,85
Verbrauch (g/h)	65,44	232,68	196,32
Leistung (Kw)	0,90	1,60	2,70

Gasbrenner	KLEIN	MITTEL	GROSS
Gasklasse	LPG G-30	LPG G-30	LPG G-30
Druck (mbar)	50	50	50
Injektor (mm)	0,45	0,57	0,75
Verbrauch (g/h)	65,44	232,68	196,32
Leistung (Kw)	0,90	1,60	2,70

Wenn ein Injektor ausgewechselt wird, muss der Gastechniker/die Gastechnikerin den neuen Injektor markieren.

## 2.2.2 Wichtige Sicherheitsanforderungen

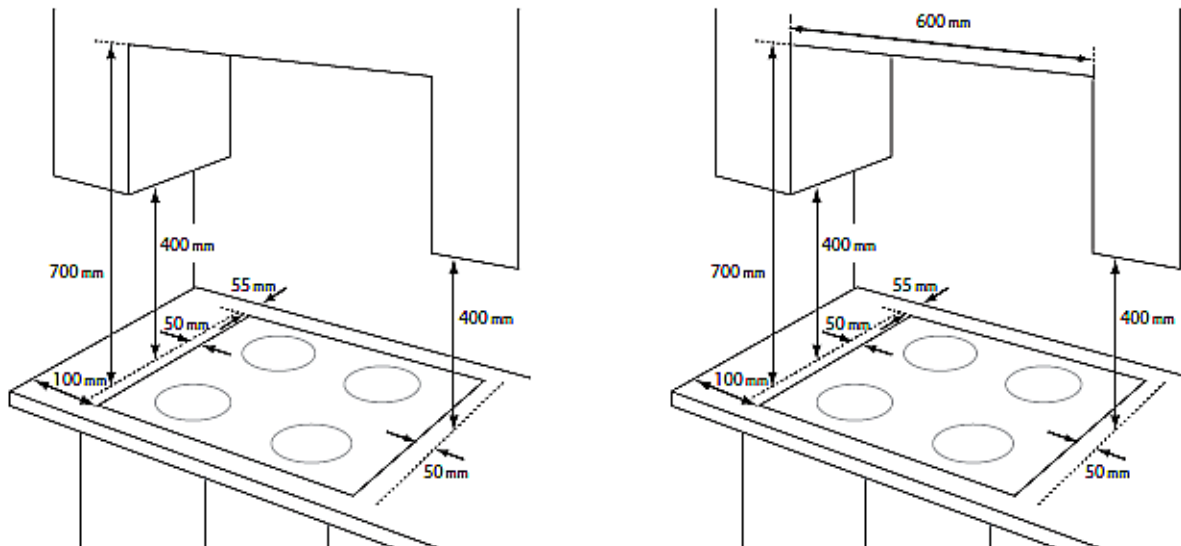
### Belüftungsvorschriften

1. Das Kochfeld darf nicht in einem Wohn/Schlafzimmer mit Küchenzeile mit einem Raumvolumen von weniger als 20 m<sup>3</sup> installiert werden.
2. Wenn Das Kochfeld in einem Raum mit einem Raumvolumen von weniger als 5 m<sup>3</sup> installiert wird, ist eine Entlüftung für eine effektive Fläche von 110 cm<sup>2</sup> erforderlich.
3. Wenn Das Kochfeld in einem Raum mit einem Raumvolumen zwischen 5 m<sup>3</sup> und 10 m<sup>3</sup> installiert wird, ist eine Entlüftung für eine effektive Fläche von 50 cm<sup>2</sup> erforderlich. Die Entlüftung ist nicht erforderlich, wenn der Raum über eine Tür nach außen verfügt.
4. Wenn Das Kochfeld in einem Raum mit einem Raumvolumen von über 11 m<sup>3</sup> installiert wird, ist keine Entlüftung erforderlich.
5. Sollten weitere Gas, Öl oder Feststoffverbrennungsgeräte im selben Raum betrieben werden, müssen deren Anforderungen bei der Berechnung der Entlüftungsanforderungen berücksichtigt werden.

### Standort

1. Das Kochfeld kann in einer Küche, einer Küche mit Esszimmer oder einem Wohn/Schlafzimmer mit Küchenzeile betrieben werden.
2. Das Kochfeld darf nicht in einem Badezimmer, einem Duschaum oder einer Garage betrieben werden.
3. Ein Mindestabstand von 55 mm zwischen der hinteren Kante des Kochfelds und der Wand ist erforderlich.
4. Ein Mindestabstand von 100 mm zwischen den seitlichen Kanten des Kochfelds und anliegenden Möbelstücken/Wand ist erforderlich.

5. Der Abstand zu brennbaren Materialien oberhalb des Kochfelds (senkrecht zu den Kochfeldkanten) muss mindestens 400 mm betragen. Beträgt dieser Abstand weniger als 400 mm, muss der Abstand zu den Kanten des Kochfelds mindestens 50 mm betragen.
6. Der Abstand zu brennbaren Materialien direkt oberhalb des Kochfelds muss mindestens 700 mm betragen.



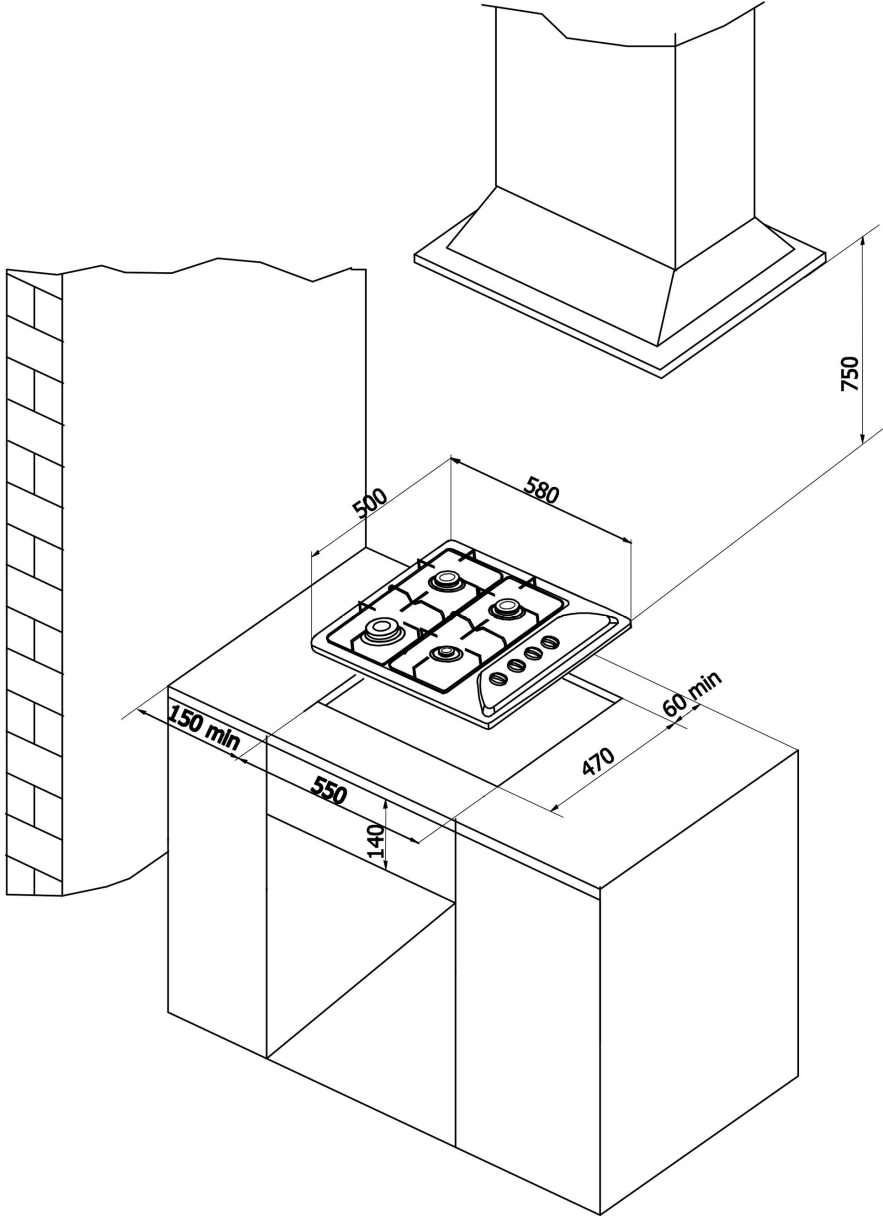
## 2.3 Vor der Installation

Wenn das Kochfeld über einem Einbauofen installiert wird, sollte der Ofen auf zwei Holzleisten stehen. Falls eine Schrankfläche anschließt, belassen Sie hinten einen Freiraum von min. 45\*560 mm. Wird das Kochfeld über einem Einbauofen ohne Fremdbelüftung installiert, vergewissern Sie sich, dass angemessene Lufteinlasse und Luftauslasse zur Belüftung des Inneren des Einbaumöbels vorhanden sind.

## 2.4 Gasanschluss

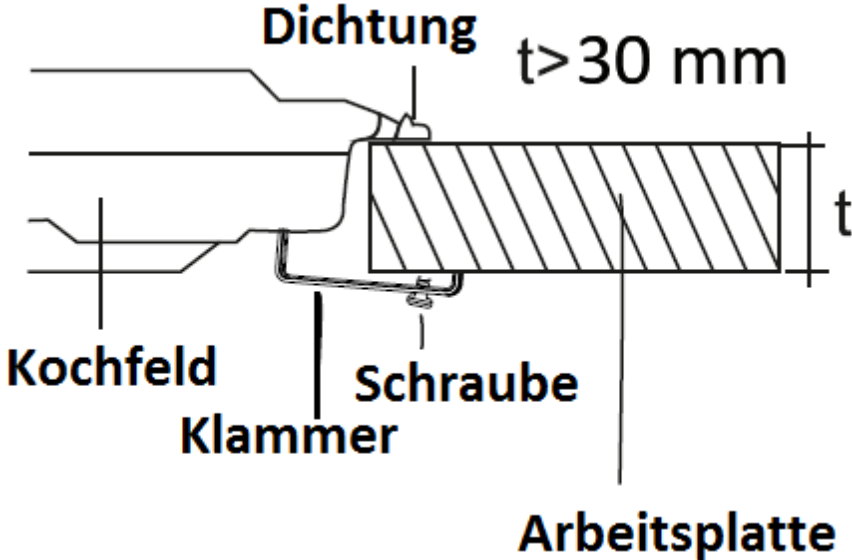
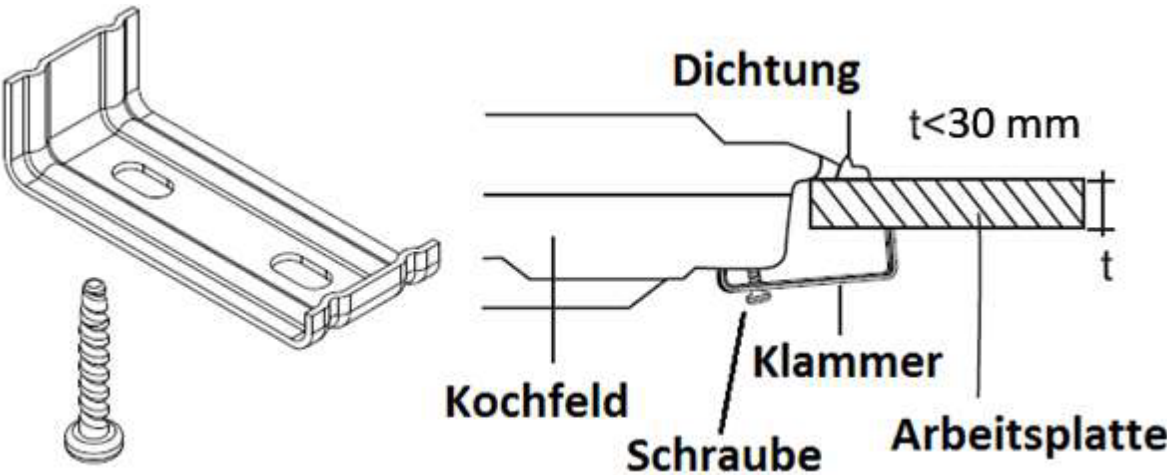
Führen Sie den Gasanschluss mit einem Gas-Sicherheitsschlauch durch, d.h. Stahl oder Kupfer. Der Anschluss muss zur Verbindung an RC 1/2(1/2 BSP Außengewinde) geeignet sein. Nach Abschluss der Installation ist eine sorgfältige Dichtheitsprüfung des Kochfelds und der Installation zwingend erforderlich. Stellen Sie sicher, dass das Hauptanschlussrohr keinen Zug auf das Kochfeld ausübt. Falls ein Schlauch verwendet wird, darf dieser nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen und durch keine Stellen führen, an denen er geknickt oder verstopft werden kann.

## 2.5 Ausschnittmaße



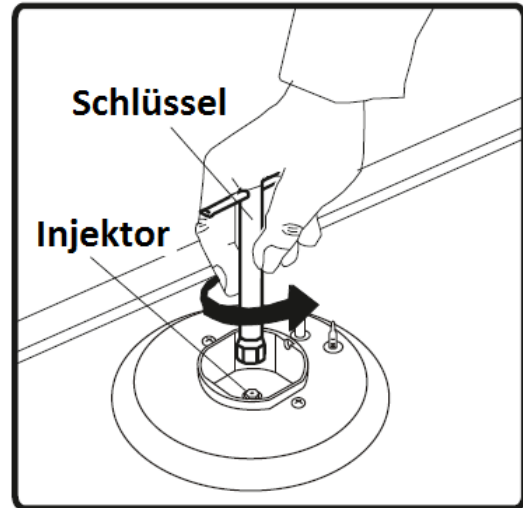
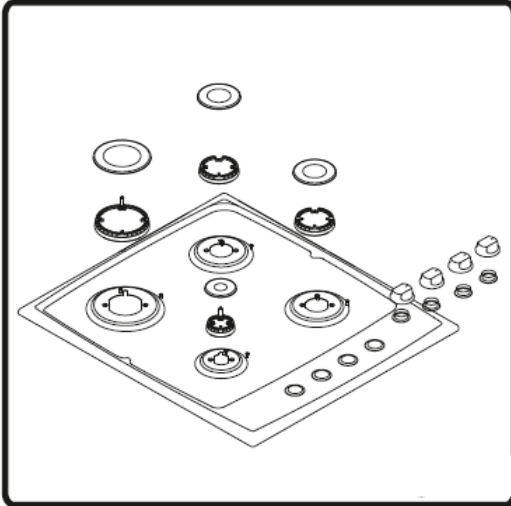
Angrenzende Wände	A - mm	B - mm
Brennbar	60	150
Nicht brennbar	40	50

## 2.6 Einbau des Kochfelds



## 2.7 Vor der ersten Inbetriebnahme

Einstellung der Kleinbrennstufe:



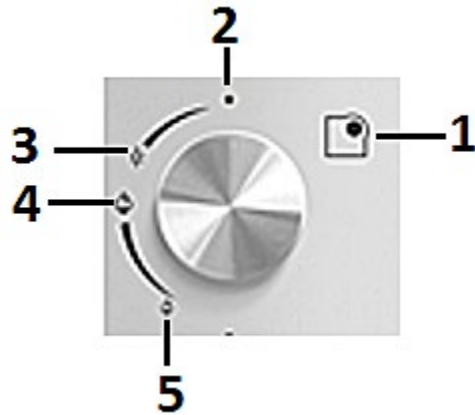
- Zünden Sie die Brenner und belassen Sie sie in der MIN-Position.
- Wenn die Flamme eine Höhe von mindestens 4 mm hat, wird das Gas gut verteilt.
- Die Flamme darf nicht erlöschen, wenn sie von der MAX-Position auf die MIN-Position gestellt wird.
- Nach der Einstellung der 4 Brenner muss eine Druckprüfung durchgeführt werden.

## 2.8 Umbau von Erdgas zu Flüssiggas

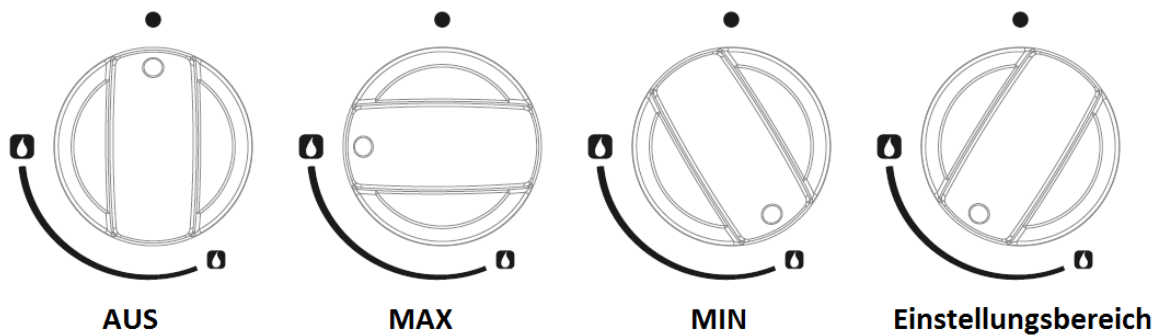
**⚠ GEFAHR!** DIE KONVERSION DARF AUSSCHLIESSLICH VON EINER QUALIFIZIETEN FACHKRAFT DURCHGEFÜHRT WERDEN.

### 3. Gerätebeschreibung

---



- |   |              |
|---|--------------|
| 1 | Lokalisation |
| 2 | Aus          |
| 3 | Zündung      |
| 4 | MAX          |
| 5 | MIN          |



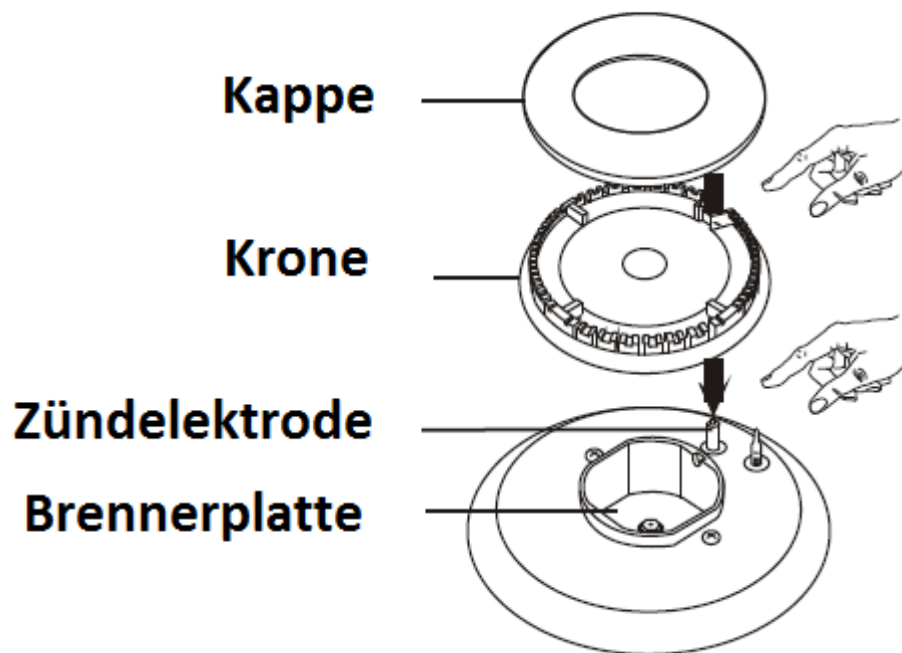
1. Der Einstellungsbereich befindet sich zwischen MAX und MIN. In diesem Bereich lässt sich die Flammengröße einstellen.
2. **Der Regler darf sich nie zwischen AUS und MAX befinden.** In diesem Bereich kann die Flammengröße nicht reguliert werden.

## 4. Bedienung

---

### 4.1 Einen Brenner aktivieren

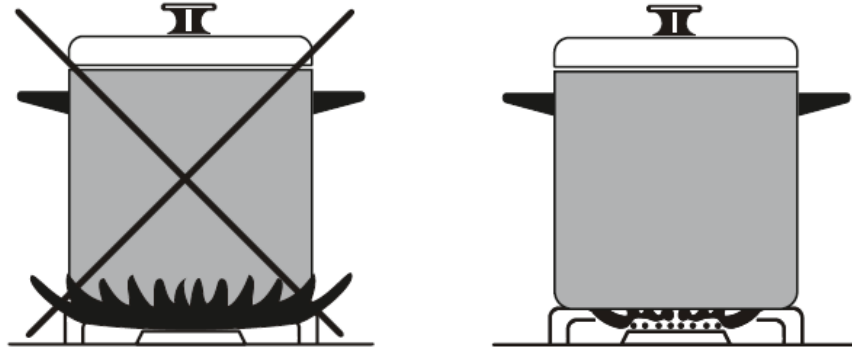
1. Wenn die Flamme nicht zündet, stellen Sie den Knopf auf seine AUS-Position zurück und wiederholen Sie den Vorgang.
2. Bei einem Stromausfall oder einem Ausfall der Zündung können Sie ein Streichholz oder ein vergleichbares Zündhilfsmittel verwenden. Seien Sie in einem solchen Fall besonders vorsichtig. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
3. Der Zündungsvorgang darf nicht länger als 15 Sekunden ausgeführt werden! Sollte nach 15 Sekunden keine Zündung erfolgt sein, beenden Sie den Zündungsvorgang. Öffnen Sie die Zimmertür oder ein Fenster und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie weitere Zündungsvorgänge ausführen.
4. Sollte die Brennerflamme unbeabsichtigt erlöschen, stellen Sie den Knopf auf die Aus-Position zurück. Führen Sie für mindestens 1 Minute keinen Zündungsvorgang durch.
5. Wenn die Brennerflamme auch nach mehreren Versuchen nicht zündet, überprüfen Sie die ordnungsgemäße Anordnung der Brennerkomponenten.



6. Drehen Sie zum Abstellen der Flamme den Knopf auf AUS (●)
7. Verwenden Sie der Brennergröße entsprechendes Kochgeschirr mit einem flachen Boden, damit die Brennereffizienz optimal genutzt wird.



8. Die Verwendung zu kleinen Kochgeschirrs führt dazu, dass die Brennerflamme seitlich am Kochgeschirr hochbrennt und somit den Griff des Kochgeschirrs überhitzt. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**




## 4.2 Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das vielfache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte der Brennergröße entsprechen.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass der Brenner und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein beobachteter Topfinhalt beginnt niemals, zu kochen).
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

## 5. Umweltschutz

---

### 5.1 Umweltschutz: Entsorgung

- ❖ Geräte mit diesem Zeichen «  » dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

### 5.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ❖ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ❖ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ❖ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ❖ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20 % an Energie.
- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und / oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

## 6. Reinigung und Pflege

---

### **WARNUNG!**

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Strom- und Gasversorgung.

Das Kochfeld kann am besten dann gereinigt werden, wenn es noch warm ist, da Spritzer etc. sich so leichter entfernen lassen.

#### **Die Kochfeldoberfläche**

Wischen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem weichen Tuch ab. Wringen Sie das Tuch vorher gut in warmem Wasser aus, das mit einer kleinen Menge Spülmittel versetzt ist.

Verwenden Sie niemals Haushaltsreiniger und Bleichen, Stahlwolle, Badewannen- oder Waschbeckenreiniger, scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.

## **Die Topfhalter**

Wenn Sie die Topfhalter per Hand waschen, achten Sie beim Abtrocknen darauf, sich nicht an den rauen Kanten zu verletzen. Entfernen Sie hartnäckige Verunreinigungen mit einer geeigneten Reinigungspaste.

## **Die Brenner**

Die Brennerabdeckung und die Brennerkrone können für die Reinigung entfernt werden. Reinigen Sie die beiden Teile mit heißem Seifenwasser und entfernen Sie Flecken mit einer geeigneten Reinigungspaste. Falls sich die Flecken als schwierig zu entfernen erweisen, können Sie ein gut mit Seifenwasser durchtränktes Stahlwolle-Pad verwenden. Gehen Sie dabei äußerst vorsichtig vor!

## **Zündelektrode**

Die Zündung erfolgt durch eine keramische "Elektrode" und eine metallene Elektrode. Halten Sie diese Komponenten zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten immer äußerst sauber. Vergewissern Sie sich, dass die Löcher in der Brennerkrone nicht verstopft sind.

## **Thermoelement**

Das Thermoelement ist außerordentlich wichtig, da es im Falle eines Erlöschens der Brennerflamme während des Kochens für das Abschalten der Gaszufuhr verantwortlich ist. Halten Sie das Thermoelement daher immer in einem höchstmöglich sauberen Zustand.

## 6.1 Problembehandlung

Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

<b>Problem</b>	<b>Vorgehensweise</b>
Zündfunken wird nicht erzeugt.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Überprüfen Sie, ob das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist.</li><li>➤ Überprüfen Sie den Status der Stromversorgung.</li><li>➤ Überprüfen Sie die Sicherung (Haussicherungskasten).</li><li>➤ Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Anordnung der Brennerabdeckung/-krone.</li></ul>
Die Flamme brennt ungleichmäßig im Ring.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Überprüfen Sie, ob die Hauptdüse blockiert ist und die Brennerkrone frei von Verunreinigungen ist.</li><li>➤ Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Anordnung der Brennerabdeckung/-krone.</li></ul>

## 7. Technische Daten

---

Gemäß Verordnung: EU 66/2014 & Teststandard EN30-2-1:2015

Geräteart	Gaskochfeld
Bedienpanel	Drehknöpfe
Material Kochfeld	Edelstahl
Anzahl Kochfelder	4
Gesamtleistung	6,95 kW
Eingangsspannung	220-230 VAC/50 Hz
Kabellänge	100 cm
Abmessungen Ausschnitt B*T in cm	55,00*47,00
Einbautiefe in cm	14,00
Einbaumaße Kochfeld H*B*T in cm	10,00*58,00*50,00
Typ	II2H3B/P Gas
Gas Typ/Druck	NG G 20 / 20 mbar
Gesamtleistung Gas/Verbrauch	6,95 kW/0,661 m <sup>3</sup> /h
Energieeffizienz Gasbrenner vorne li.	55,4%
Energieeffizienz Gasbrenner hinten li.	55,9%
Energieeffizienz Gasbrenner hinten re.	55,9%
Energieeffizienz Gasbrenner vorne re.	n/a
Energieeffizienz Gasmulde	55,7%
Gas Typ Konversion (optional)	LPG G 30 / 30 mbar
Gesamtleistung Gas/Verbrauch	6,8 kW/ 494,45 g/h

## 8. Entsorgung

---

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung ( Polyäthylentüten, Polystyrenstücke ) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
4. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
6. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

## 9. Garantiebedingungen

---

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und uns oder unserem Kundendienst **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

### **Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:**

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Geräts durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

### **Die Gültigkeit der Garantie endet bei:**

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

**PKM**

August 2014



Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

## Index

---

Index.....	25
1. Safety instructions.....	26
2. Installation .....	30
2.1 Unpacking and positioning.....	30
2.2 Instructions for the installer.....	30
2.2.1 Configuration of the burners.....	31
2.2.2 Important safety requirements.....	32
2.3 Before installation.....	33
2.4 Gas connection .....	34
2.5 Cut-out dimensions .....	35
2.6 Installation of the hob.....	36
2.7 Before initial use .....	37
2.8 Conversion from NG to LPG/LPG to NG.....	37
3. Main components.....	37
4. Operation.....	38
4.1 How to activate the burners .....	38
4.2 How to save energy .....	40
5. Environmental protection .....	40
5.1 Environmental protection: disposal.....	40
5.2 Environmental protection: energy saving.....	40
6. Cleaning and maintenance.....	41
6.1 Trouble shooting.....	42
7. Technical data.....	43
8. Waste management.....	44

## EU - Declaration of Conformity

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.
  
- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

## 1. Safety instructions

---

Read the **safety instructions** carefully before you operate the appliance for the first time. All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

**⚠ DANGER!** indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

**⚠ WARNING!** indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

**⚠ CAUTION!** indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

**NOTICE!** indicates possible damage to the appliance.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional.

All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.

- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

## **DANGER!**

1. The appliance must be connected to the gas supply by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your gas supplier.
2. In case of a technical malfunction disconnect the appliance from the mains and gas supply immediately (close gas stop valve). Report the malfunction to your aftersales service.
3. Do not operate the appliance in a case of malfunction. Repairs must be carried out by a qualified professional.
4. In the event of a fire shut the gas stop valve and disconnect the appliance from the mains.
5. Do not wear loose clothes near of the operating gas jets. You can be hurt seriously if the clothes catch fire.
6. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
7. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
8. Never try to repair the appliance yourself. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service. Original spare parts should be used only.

9. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.

### **WARNING!**

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. When operating a gas cooker, heat and damp is conducted into the room where the cooker is installed in. A proper ventilation is required. Keep ventilation openings free or install a cooker hood with an exhaust conduction. Ask a qualified professional if in doubt what to do.
4. Disconnect the appliance from the mains and close the gas stop valve when the appliance is not in use.
5. If the control knobs become difficult to turn, please contact the aftersales service.
6. Electric connections and wires must not contact any parts of the appliance which become hot.
7. Do not use an extension cord, because it can become hot and catch fire.
8. Do not operate the appliance while it is in contact with water.
9. Do not operate the appliance while your hands are wet.
10. Do not carry out any modifications to your appliance.
11. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
12. Take care when frying food in hot oil or fat as overheated splashes can easily ignite.
13. As soon as any liquid starts boiling turn down the flame to a setting which barely keeps the liquid simmering.
14. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
15. Adjacent furniture and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 100<sup>0</sup> C during operation.
16. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
17. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
18. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
19. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will damage the appliance seriously. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

20. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
21. Children must not play with the appliance. Always supervise children if they are near the appliance.
22. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

### CAUTION!

1. Protect the hob against corrosion.
2. Switch off soiled cooking zones.
3. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
4. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating**.

### NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
3. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
4. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
5. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
6. Do not put heavy cookware on the hob.

## 2. Installation

---

**⚠ DANGER!** THE APPLIANCE MUST BE INSTALLED AND CONNECTED TO THE GAS SUPPLY BY A QUALIFIED PROFESSIONAL ONLY, WHO KNOWS AND FOLLOWS CAREFULLY ALL LEGAL REGULATIONS AND THE ADDITIONAL REGULATIONS GIVEN BY THE LOCAL GAS SUPPLIER.

### 2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.

### 2.2 Instructions for the installer

The following instructions are intended for a qualified professional so they can carry out the installation, adjustment and service relevant to the current regulations. Modifications relevant for the operating mode (incl. disconnecting) of the appliance must be carried out with great care.

The manufacturer is not liable for any damage caused by an installation which does not meet the current local and legal regulations.

Only install and operate the appliance in permanently-ventilated rooms. The room must be well-ventilated; otherwise the appliance does not operate properly. The inflowing air must come through openings of the outer walls. The openings must not be blocked at any time (outside as well as inside). Installation and maintenance must be carried out by a qualified professional only relevant to the current local and legal regulations.

## CONNECTION - PRODUCT DISCHARGE

Exhaust gases of gas cookers must be discharged by a cooker hood which is connected to a smoke outlet or directs the exhaust gases to the outside. Refer to the instruction manual of the hood for information about the safety distance between hood and cooker.

### 2.2.1 Configuration of the burners

#### NG

BURNER	SMALL	MEDIUM	BIG
Gas Type	NG G-20	NG G-20	NG G-20
Pressure (mbar)	20	20	20
Injector (mm)	0,72	0,92	1,15
Consumption (m <sup>3</sup> /h)	0,090	0,304	0,266
Power (kW)	0,95	1,60	2,80

BURNER	SMALL	MEDIUM	BIG
Gas Type	NG G-25	NG G- 25	NG G-25
Pressure (mbar)	25	25	25
Injector (mm)	0,74	0,95	1,15
Consumption (m <sup>3</sup> /h)	0,090	0,304	0,257
Power (kW)	0,95	1,60	2,70

BURNER	SMALL	MEDIUM	BIG
Gas Type	NG G-20	NG G-20	NG G-20
Pressure (mbar)	25	25	25
Injector (mm)	0,70	0,87	1,10
Consumption (m <sup>3</sup> /h)	0,090	0,304	0,266
Power (kW)	0,95	1,60	2,80

#### LPG

BURNER	SMALL	MEDIUM	BIG
Gas Type	LPG G-30	LPG G-30	LPG G-30
Pressure (mbar)	30	30	30
Injector (mm)	0,50	0,65	0,85
Consumption (g/h)	65,44	232,68	196,32
Power (kW)	0,90	1,60	2,70

BURNER	SMALL	MEDIUM	BIG
Gas Type	LPG G-31	LPG G-31	LPG G-31
Pressure (mbar)	37	37	37
Injector (mm)	0,50	0,65	0,85
Consumption (g/h)	65,44	232,68	196,32
Power (kW)	0,90	1,60	2,70

BURNER	SMALL	MEDIUM	BIG
Gas Type	LPG G-30	LPG G-30	LPG G-30
Pressure (mbar)	50	50	50
Injector (mm)	0,45	0,57	0,75
Consumption (g/h)	65,44	232,68	196,32
Power (kW)	0,90	1,60	2,70

If any injector has been changed, the professional has to mark this injector.

## 2.2.2 Important safety requirements

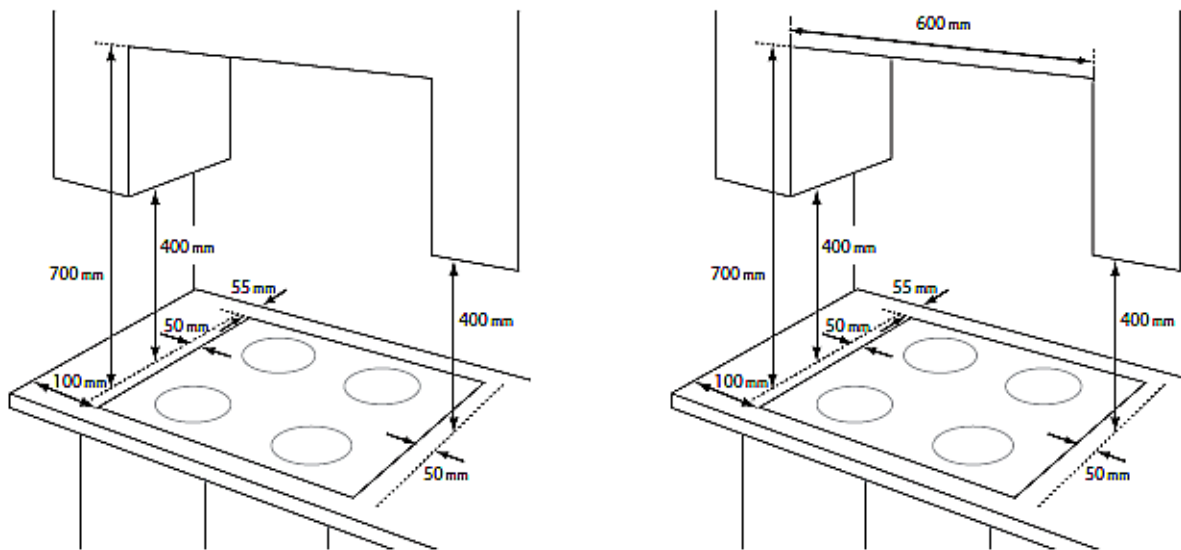
### Provision for ventilation

1. The appliance must not be installed in a bed sitting room with a volume of less than 20 m<sup>3</sup>.
2. If the appliance is installed in a room with a volume of less than 5 m<sup>3</sup>, an air vent for an effective area of 110 cm<sup>2</sup> is required.
3. If the appliance is installed in a room with a volume from 5 m<sup>3</sup> to 10 m<sup>3</sup>, an air vent for an effective area of 50 cm<sup>2</sup> is required. The air vent is not needed, if the room has a door which opens to the outside.
4. If the appliance is installed in a room with a volume of more than 11 m<sup>3</sup>, an air vent is not required.
5. When any other fuels burning appliances are operated in the same room, the exhaust requirements of these appliances have to be included when calculating the required air vent.



## Location

1. The appliance can be operated in a kitchen, a kitchen with dining room or a bed sitting room.
2. Do not operate the appliance in a bathroom, shower room or garage.
3. A minimum distance of 55 mm from the back edge of the appliance to the wall is required.
4. A minimum distance of 100mm from the side edges of the appliance to an adjacent cabinet or wall is required.
5. A minimum distance of 400 mm to combustible materials above the appliance (vertical to its edges) is required. If this distance is less than 400 mm, an additional distance of 50 mm to the edges of the appliance is required.
6. A minimum distance of 700 mm to combustible materials directly above the appliance is required.



## 2.3 Before installation

The washer is at the end of the shaft with the GL 1/2" threaded elbow between the components. Screw the parts together without using excessive force.

If the appliance is installed above a built-in oven, the oven should stand on wooden strips. In the case of a joining cabinet surface, remember to leave free space of at least 45\*560 mm at the back.

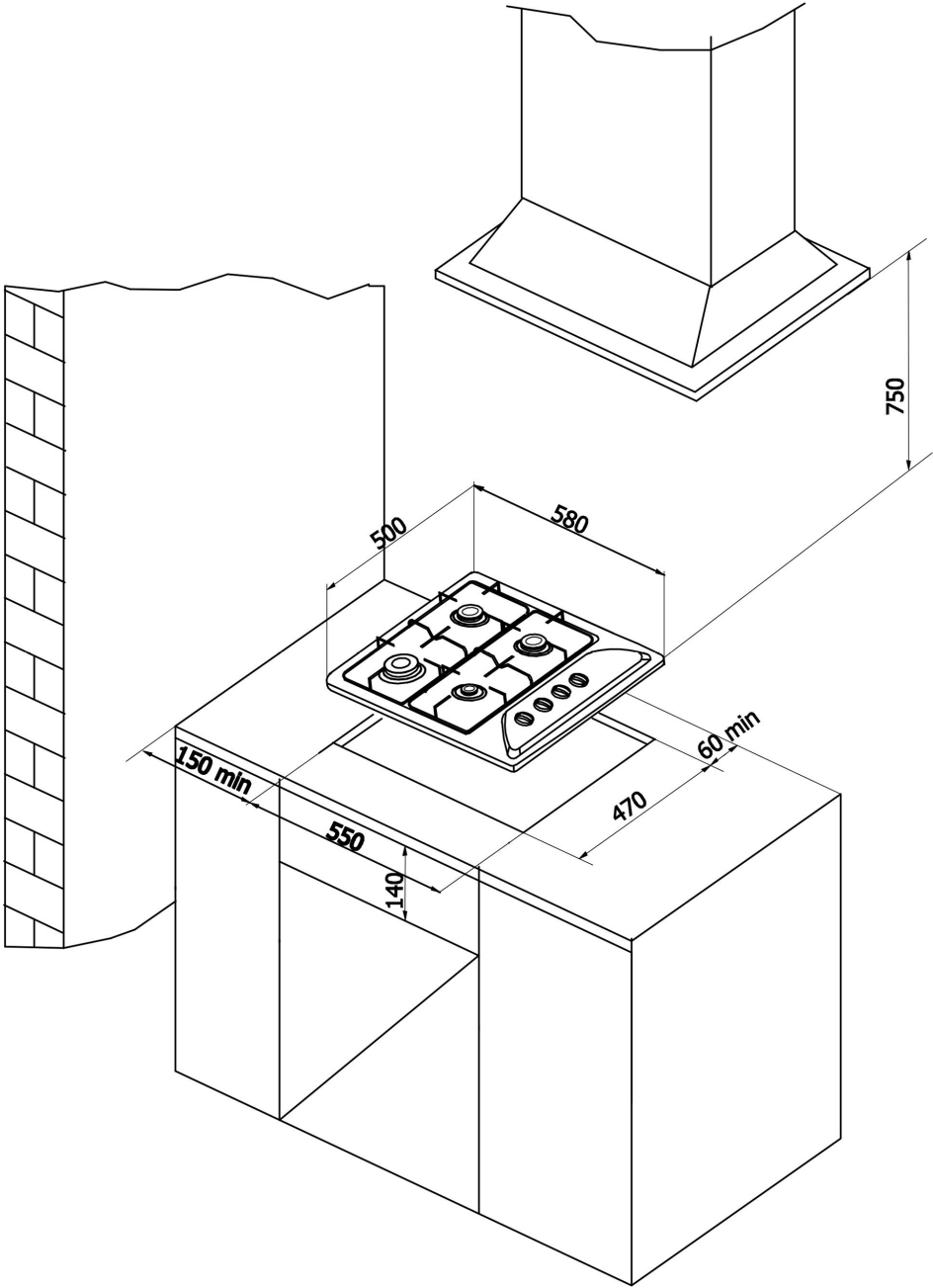
When installing above a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.

## **2.4 Gas connection**

The connection to the gas supply should be carried out using either rigid or semi-rigid pipe, i.e. steel or copper. The connection should be suitable for connecting to RC 1/2 (1/2 BSP male thread). When the final connection has been made, it is essential that a thorough leak test is carried out on the hob and installation. Ensure that the main connection pipe does not exert any strain on the hob. When a flexible tube is used, keep that it cannot contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.

It is important to install the elbow correctly, with the shoulder on the end of the thread, fitted to the hob connecting pipe. Failure to ensure the correct assembly will cause leakage of gas.

## 2.5 Cut-out dimensions

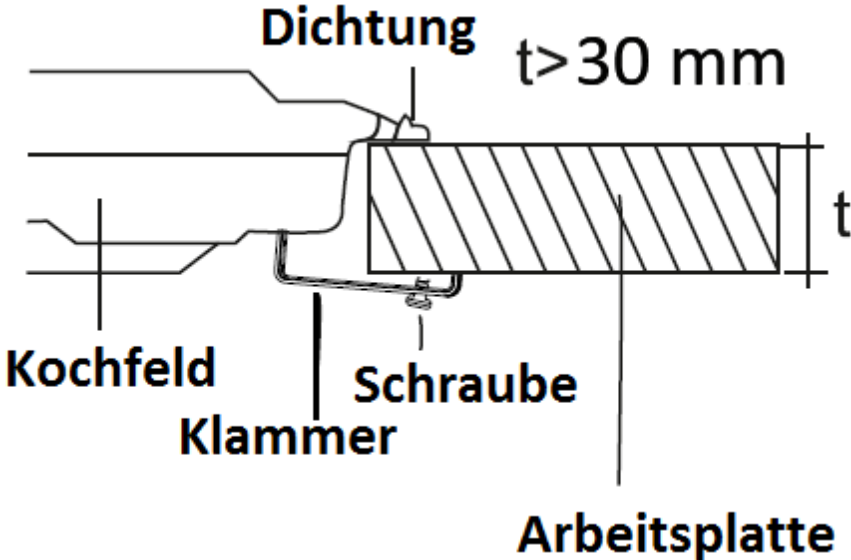
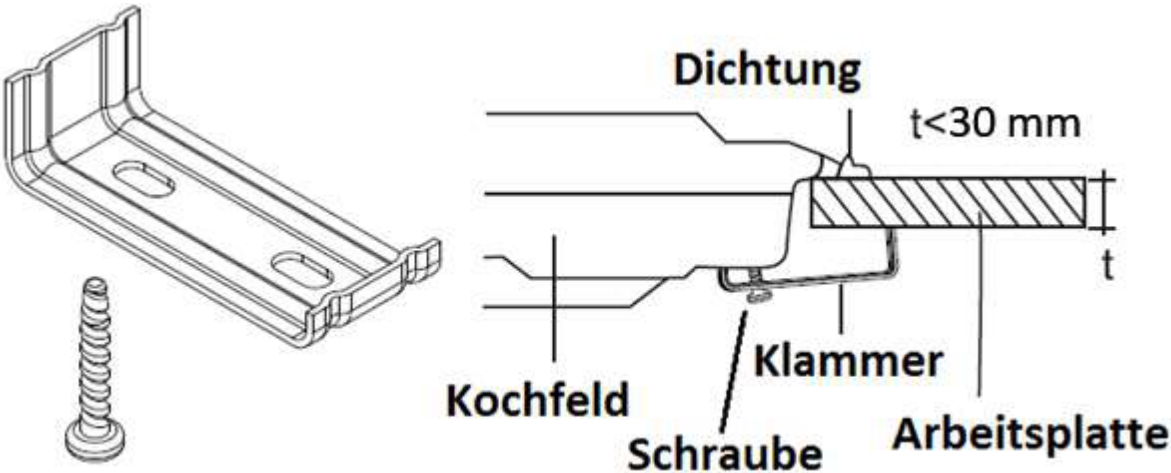


adjacend walls  
 combustible  
 non-combustible

A - mm  
 60  
 40

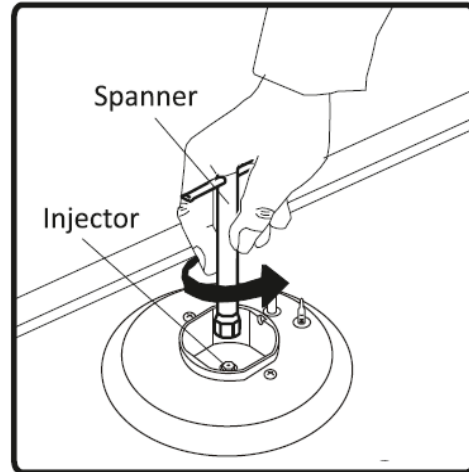
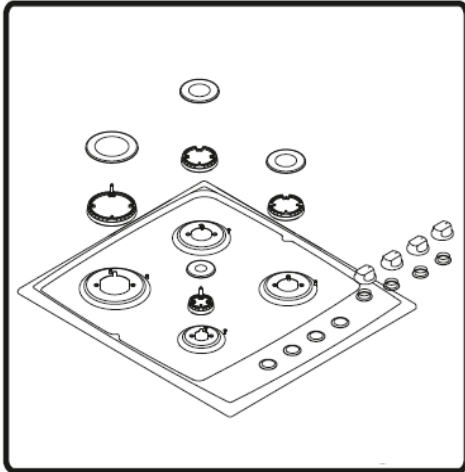
B - mm  
 150  
 50

**2.6 Installation of the hob**



## 2.7 Before initial use

Adjustment of the small-burning-position:



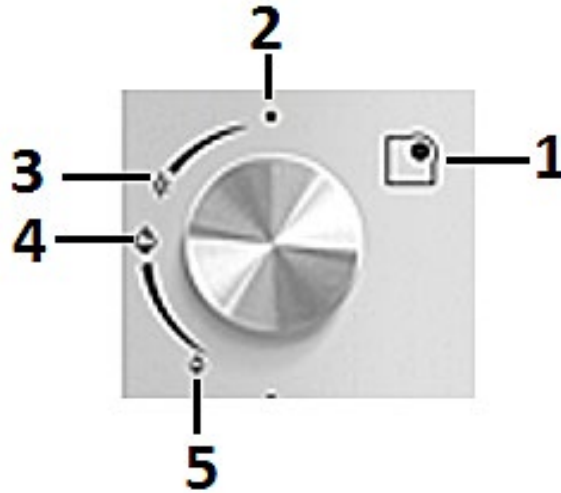
- Ignite the burner and leave it in Min position.
- When the flame is at least 4 mm high, the gas is well-distributed.
- The flame must not go out when the setting is adjusted from MAX to MIN.
- After setting of the 4 burners, a pressure testing must be carried out.

## 2.8 Conversion from NG to LPG/LPG to NG

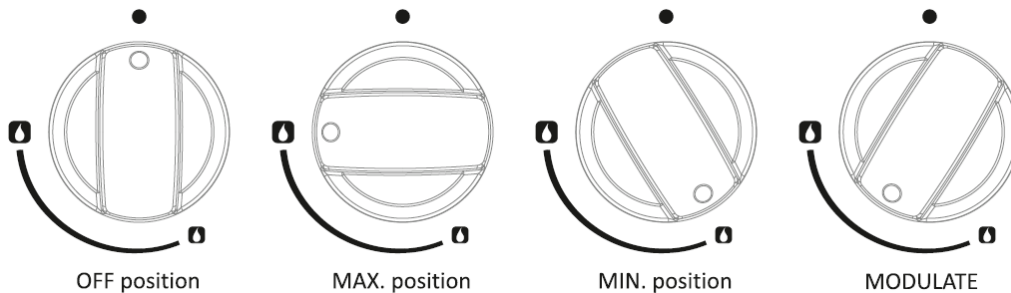
**⚠ DANGER!** THE CONVERSION MUST BE CARRIED OUT BY AN AUTHORIZED PROFESSIONAL ONLY!

## 3. Main components

---



1	Localisation
2	OFF
3	Ignition
4	MAX
5	MIN



1. The flame can be modulated between the settings MAX and MIN
2. **The knob must not be set between OFF and MAX.** The flame cannot be modulated within this area.

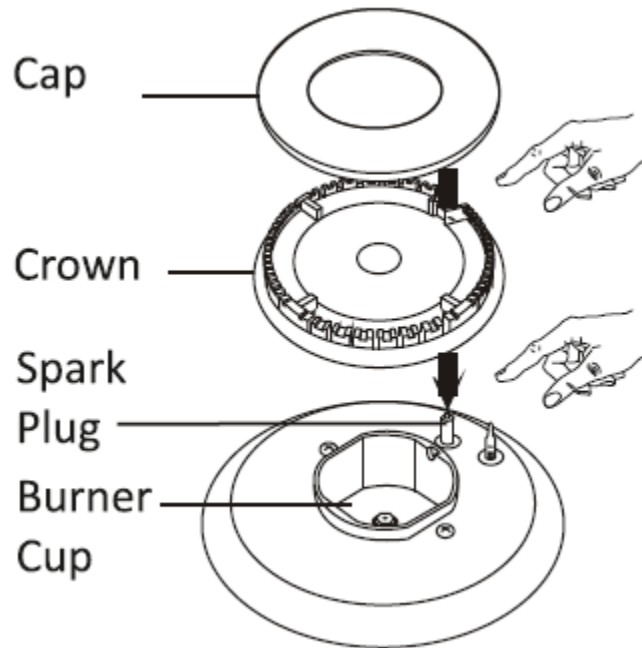
## 4. Operation

---

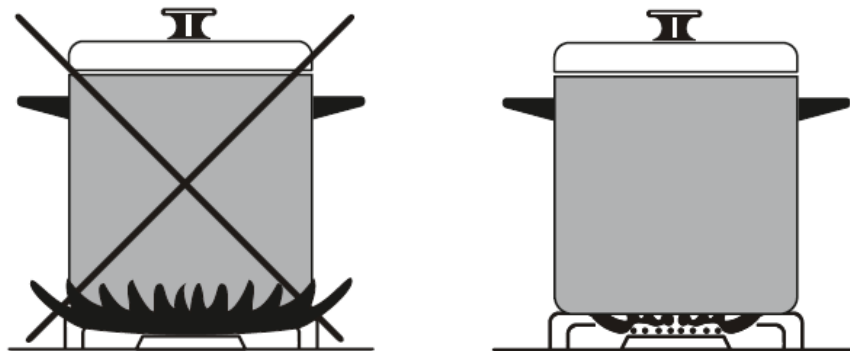
### 4.1 How to activate the burners

1. If the burner fails to ignite, set to off-position and try again.
2. In case of a power failure or failure of ignition, a match or lighting device can be used. Be careful when using this method. **RISK OF BURNS!**

3. The ignition device shall not be operated for more than 15 seconds. If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating and open a room door or window. Wait at least 1 minute before operating the ignition device again.
4. If the burner flames extinguish accidentally, set the knob to off-position. Do not try to ignite again for at least 1 minute.
5. If you cannot ignite the burner flame even after several attempts, check the proper position of all burner components.



6. Set the knob to OFF (●) to switch off the burner.
7. In case of initial operation or a power failure, the spark generator is activated automatically.
8. Use proper cookware with a flat bottom which meets the diameter of the burner for optimum efficiency of the burners.



9. Do not use cookware the diameter of which is too small; otherwise the flame will spread around the cookware and overheat the handle. RISK OF BURNS!


## 4.2 How to save energy

- ❖ Use proper cookware for cooking. The use of proper cookware with thick, flat bases can save energy. Remember to cover your cookware if possible.
- ❖ Match the size of the cookware to the size of the burner.
- ❖ Cookware should never be smaller than the burner.
- ❖ Ensure that the burner and the cookware are clean.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products only, which will damage the environment.
- ❖ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- ❖ Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

## 5. Environmental protection

---

### 5.1 Environmental protection: disposal

- ❖ Appliances bearing this symbol «  » must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

### 5.2 Environmental protection: energy saving

- ❖ Use proper cookware for cooking.
- ❖ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise, you will use four times as much energy!
- ❖ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- ❖ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ❖ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).



- ❖ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ❖ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ❖ Minimise the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- ❖ Select a high-power level when you start cooking. Reduce the power level when your food has been heated up.
- ❖ For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20 % of energy.
- ❖ You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ❖ Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ❖ Make use of the residual heat of the oven.
- ❖ If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ❖ For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ❖ Do not install the oven / hob near of refrigerators / freezers. Otherwise, the energy consumption increases unnecessarily.

## 6. Cleaning and maintenance

---

### **⚠WARNING!**

Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.  
Disconnect the appliance from the mains and gas supply before maintenance.

Clean the hob whilst it is still warm as contaminations can be removed more easily.

### **The hob panel**

Clean the hob panel regularly using a soft cloth which has been wrung out in warm water with a small amount of washing-up liquid before.

Never use household detergents or bleaches, steel wool, bath/sink stain removers, abrasive or acrid detergents.

### **The pan supports**

If you clean the pan supports by hand, take care when drying them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a suitable cleaning paste.

### **The burners**

The burner caps and crowns can be removed for cleaning. Wash the burner caps and crowns using hot soapy water. Remove marks with a suitable cleaning paste. A well moistened soap impregnated steel wool pad can be used with caution, if the marks are particularly difficult to remove. After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.

### **Ignition electrode**

The electric ignition is obtained via a ceramic "electrode" and a metal electrode. Keep these components very clean to avoid lighting difficulties and check that the burner crown holes are not blocked.

### **Thermocouple**

The thermocouple is very crucial for cutting the gas supply in case of flame out during cooking, be sure to keep it in very clean condition.

## **6.1 Trouble shooting**

Check the schedule below before you contact the aftersales service.

<b>Problem</b>	<b>Corrective action</b>
Spark is not generated.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Check that the appliance is connected to the mains.</li><li>➤ Check the status of the electricity supply.</li><li>➤ Check the fuse (fuse box).</li><li>➤ Check proper arrangement of the burner cover/crown.</li></ul>

The gas ring burns unevenly.

- Check that the main jet and the holes of the burner crown are not blocked.
- Check proper arrangement of the burner cover/crown.

## 7. Technical data

---

According to directive (EU)66/2014 & Test standard EN30-2-1: 2015

Type	Gas hob
Controls	Rotary knobs
Material hob	Stainless steel
Number of burners	4
Max. power	6.95 kW
Voltage/frequency	220-230 VAC/50 Hz
Cable	100 cm
Dimensions built-in opening W*D in cm	55,00*47,00
Built-in depth in cm	14.00
Dimensions hob H*W*D in cm	10.00*58.00*50.00
Type of gas product	II2H3B/P
Gas type/pressure	NG G 20/ 20 mbar
Total gas power/consumption	6.95 kW/0.661 m <sup>3</sup> /h
Energy Efficiency Gas Burner front l.	55,4%
Energy Efficiency Gas Burner rear l.	55,9%
Energy Efficiency Gas Burner rear r.	55,9%
Energy Efficiency Gas Burner front r.	n/a
Energy Efficiency Gas Hob	55,7%
Gas type conversion (optional)	LPG G 30/30 mbar
Total gas power/consumption	6.8 kW/494.45 g/h

## 8. Waste management

---

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
4. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
5. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
6. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

## 9. Guarantee conditions

---

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication.

The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.

Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee.

The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

### **The guarantee claim does not cover:**

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

### **The validity of the guarantee will be terminated if:**

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period.

The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

**PKM**

August 2014



**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst  
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information  
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten

Subject to alterations

Stand

Updated

27.10.2023

10/27/2023

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers