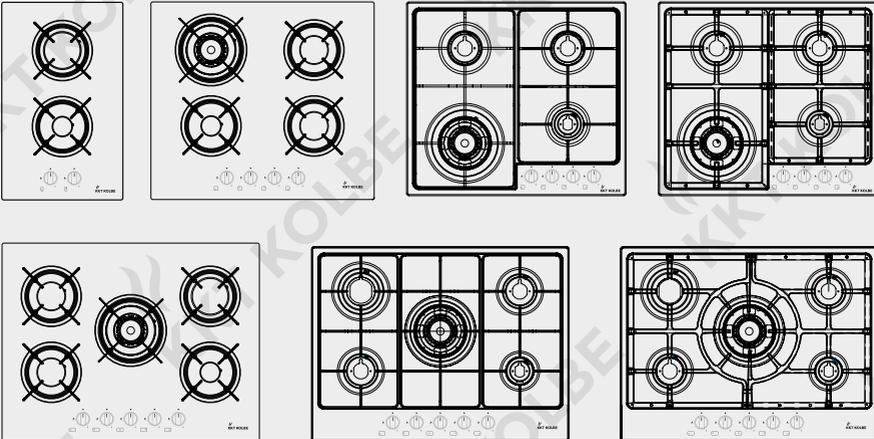


Benutzerhandbuch für Ihr Einbau-Gaskochfeld

User's manual →
English language

Modelle:
**GK3010E, GK6011E, GK6021E, GK6021G,
GK7011E, GK7021E, GK7021G**



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 Wartung, 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 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 finden Sie immer auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Onlineshops auf 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 haus-eigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

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

Ihr KKT KOLBE - Team

Seriennummer meines Geräts:

S/N :



KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

Einbau-Gaskochfeld, Modelle GK6010E, GK6011E, GK6020E, GK6021E, GK6021G, GK7011E, GK7021E, GK7021G

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

Inhaltsübersicht

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Hinweise und Symbole	17
1. Produktübersicht	21
1.1 Lieferumfang	
1.2 Eigenschaften und Aufbau des Geräts	
1.3 Ausstattung und weitere Merkmale nach Modellnummern	
2. Funktionsweise des Geräts	27
2.1 Funktionsprinzip des Gaskochfelds	
2.2 Automatische Funktionen	
3. Hinweise vor dem Gebrauch	29
3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts	
3.2 Wahl und Gebrauch des Kochgeschirrs	
3.3 Inbetriebnahme	
3.4 Energieeffiziente Nutzung des Geräts	
4. Bedienung, Einstellung und Benutzung	34
4.1 Bedienelemente und -symbole	
4.2 Bedienung und Benutzung	
4.3 Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps	
5. Reinigung und Instandhaltung des Geräts	41
5.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung	
5.2 Reinigung der Gerätekomponenten	
5.3 Wartung und Instandhaltung	
6. Problemlösung	47
6.1 Wichtige Hinweise zu Problemen mit dem Kochfeld	
6.2 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen	
7. Einbau und Installation	52
7.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderung	
7.2 Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte	
7.3 Elektrischer Anschluss des Kochfelds	
7.4 Gasanschluss	
7.5 Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart	
7.6 Anpassung der Minimalstufen-Einstellung	
7.7 Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds	
8. Technische Daten	68
Hinweis zur Konformitätserklärung	72
Kundenservice	73
Gewährleistung	74



Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die Installation, Verwendung und Wartung Ihres Geräts.

Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

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



Bestimmungsgemäße Verwendung

Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und eine störungsfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät und seinem Kabel.
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, 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.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in ein geeignetes Küchenmöbel bestimmt.
Beachten Sie die Installationshinweise.
- 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.
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.
- Das Gerät kann in einer Küche/einem Esszimmer installiert werden, aber nicht in einem Raum, der eine Badewanne oder eine Dusche enthält.
Flüssiggasgeräte dürfen nicht unterhalb des Bodenniveaus installiert werden z. B. in einem Keller.
- Benutzen Sie nur hitzebeständiges Kochgeschirr, das für die Verwendung auf offener Flamme geeignet ist.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- 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 gut belüftet, bis diese verfliegen sind (Max. 30 Min.).



Wichtige Warnhinweise

Lebens- und Verletzungsgefahren

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft unter Einhaltung der geltenden Vorschriften installiert, angeschlossen und geerdet werden, um die nötige Sicherheit zu gewährleisten. Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.
- 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.
- 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 einer Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Gas- und Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.

- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen. Verhalten Sie sich bei der Installation entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen.
- Der Austausch des Netzkabels und des Gasschlauchs, Reparaturen, sowie Wartungen am Gerät sind für unqualifizierte Personen gefährlich und dürfen nur durch eine entsprechend zertifizierte Fachkraft erfolgen. Hierfür ist das Gerät von der Gas- und Stromzufuhr zu trennen.
- Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen am Gerät, seinem Kabel oder dem Gasschlauch vorzunehmen und nehmen Sie es nicht auseinander.

Explosionsgefahr und Gesundheitsgefährdung durch Gas

- Erfragen Sie die Telefonnummern der örtlichen Gasversorger und halten Sie diese für Notfälle griffbereit.
- Verströmtes Gas stellt eine Explosionsgefahr dar und ist bei Einatmung gesundheitsschädlich. 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. Schließen Sie den Gashahn vollständig 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.

- Um Ausströmung von Gas zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran stets von der Gasversorgung.
- Versichern Sie sich vor der Installation, dass Ihre lokalen Gasverteilungsparameter (Art und Druck des Gases) mit dem Kochfeld kompatibel sind. Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch mit TSE gestempelt ist, für die verwendete Gasart zugelassen ist und sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Versichern Sie sich im Fall einer Gasversorgung mit Flüssiggas (LPG), dass der Gasdruckregler TSE-gestempelt ist und beachten Sie die Angaben dieses Handbuchs bzgl. des Gasdrucks genau.
- Die Verbindung des Gasschlauchs mit dem Anschlussstück ist vom Installateur mit einer Schelle abzudichten und diese, sowie alle weiteren Anschlussstellen sind auf Dichtheit zu prüfen (siehe Kapitel "Gasanschluss"), bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- 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 kommt.
- Durch verschlossene Flammaustrittsöffnungen in den Brennerkomponenten kann sich unverbranntes Gas im Unterkasten sammeln und verpuffen. Halten Sie sämtliche Flammaustrittsöffnungen 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 gasbefeuerten 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.

- Wenn Sie das Kochfeld einen längeren Zeitraum nicht benutzen, unterbrechen Sie nach dem Ausschalten die Gaszufuhr.

Stromschlaggefahr

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung.
- Prüfen Sie, ob die Technischen Daten auf dem Typenschild (Angaben mit V und Hz) des Geräts 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.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an eine in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften installierte und geerdete Steckdose angeschlossen wird.
- Stellen Sie sicher, dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnungsweite von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht.
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt oder gequetscht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann.

Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt.

- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen sie während der Bedienung Schuhwerk.
- Der Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungführenden Teilen kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.

Verbrennungsgefahr

- Die Kochstellen werden mit offenen Flammen betrieben und sämtliche Geräteteile und Kochutensilien können, auch nach dem Betrieb, 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 vom Gerät fern.
- Kochutensilien und Griffe von Kochgeschirr können bei der Benutzung heiß werden.
Achten Sie darauf, dass diese nicht über in Betrieb befindliche Kochstellen ragen und schützen Sie sich bei Bedarf z.B. mit Topflappen.
- Um Gefahren durch Verschütten von heißem Gargut zu vermeiden, verwenden Sie kein verformtes oder instabiles Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass Griffe nicht über den Rand der Arbeitsplatte ragen.

- Entzünden Sie eine Kochstelle nicht, bevor Sie entsprechend geeignetes Kochgeschirr mittig auf den jeweiligen Topfträger gestellt haben. Befolgen Sie die Anweisungen zur Benutzung von Kochgeschirr in diesem Handbuch, um eine ausreichende Stabilität zu gewährleisten bzw. eine unkontrollierte Ausdehnung von Flammen und Hitze zu vermeiden.
- Schalten Sie die jeweilige Kochstelle aus, bevor sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen.

Brandgefahr

- Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie die im Kapitel "Einbau und Installation" angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein. Wir empfehlen die Installation einer Schutzplatte unterhalb des Kochfelds (siehe entspr. Abschnitt).
- Befeuerte Kochstellen stellen eine Brandgefahr dar. Halten Sie Kleidung, nicht hitzebeständige Gegenstände und Materialien stets in sicherem Abstand zu den Flammen.
- Benutzen Sie während der Betriebs niemals entflammable Sprays o.ä. in unmittelbarer Nähe des Kochfelds. Es besteht Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Kochfeld bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt! Gargut kann überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.

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

- 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 mit Öl, verschieben Sie diese möglichst nicht und lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt. Erhitzen Sie Speisen in Fett so trocken wie möglich und nicht in gefrorenem Zustand, um ein Überlaufen durch Blasenbildung zu vermeiden.
- 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. Lassen Sie das Gerät nach dem Löschen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen auf dem Kochfeld.
Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren.
- 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 keine Gegenstände auf das Kochfeld, die nicht feuerfest sind, wie z.B. Kunststoff-Utensilien, und bedecken Sie es nicht z.B. zum Schutz mit Textilien.

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

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

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



Ursachen für Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen. Beim Betrieb des Geräts kann dieses anbrennen, anschmelzen oder sonstige Beschädigungen verursachen.

- Während der Benutzung des Kochfelds entstehen in dessen Umfeld Hitze und Feuchtigkeit, die langfristig Beschädigungen von Oberflächen zur Folge haben können.

Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung.

Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube).

- Achten Sie auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zu den Bedienelementen und zum Rand des Kochfelds, um dadurch verursachte Hitzeschäden zu vermeiden.
- Entzünden Sie eine Kochstelle 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.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht leer. Dessen Boden kann dadurch deformiert werden und die Kochfeldoberfläche kann durch die Hitzeübertragung beschädigt werden.
- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das Kochfeld oder die Brenner, wenn die Oberfläche heiß ist. Der dadurch entstehende Temperaturschock kann das Gerät beschädigen.
- Legen Sie keine scharfen Gegenstände auf das Kochfeld, um Beschädigungen der Kochfeldoberfläche zu vermeiden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche. Platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf und lassen Sie nichts darauf fallen.
- 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.
- Nutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel für die Reinigung des Kochfelds, da dadurch die Oberflächen beschädigt werden können, insbesondere im Bereich des Bedienfelds. Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel.
- Verzichten Sie auf die Lagerung verderblicher Lebensmittel oberhalb oder unterhalb des Gerätes, da diese durch beim Betrieb entstehende Aerosole belastet werden können.

Hinweise und Symbole

Hinweis zu Symbolen

Die Abbildungen der folgenden Symbole dienen der Erklärung von deren Bedeutung und können leicht von der jeweiligen tatsächlichen Darstellung abweichen.

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Warnung vor Gefahren für Personen

Beachten Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig, um Gefahren für Leib und Leben zu vermeiden. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Vorsicht vor Beschädigungen

Befolgen Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Hinweise besonders, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Benutzer weiter.



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, Verpackungen etc.



EU-Konformität

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



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, insbesondere die entsprechenden Abschnitte, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer weiter.



Kein Feuer in der Umgebung

Das Produkt ist feuergefährlich. Benutzen Sie in der Umgebung kein offenes Feuer / keine offene Zündquelle und rauchen Sie nicht.



Zerbrechlich / Empfindlich (evtl. unbeschädigtes Glas dargestellt)

Das enthaltene Material des Produkts ist sehr empfindlich oder zerbrechlich. Gehen Sie entsprechend vorsichtig damit um.



Vor Nässe schützen (evtl. mit Wassertropfen dargestellt)

Das Produkt ist feuchtigkeitsempfindlich. Halten Sie es trocken.



Oben (Positionierungsangabe)

Transportieren, handhaben und lagern Sie das Packstück so, dass die Pfeile jederzeit nach oben zeigen.



Keine Klammern in Pfeilrichtung ansetzen

Handhaben Sie das Packstück an den angezeigten Seiten in Pfeilrichtung nicht mit Klammern.

16



Stapelbegrenzung

Überschreiten Sie die im Symbol angegebene Stapelmenge an Packstücken nicht.



Fläche nicht betreten (evtl. durchkreuzter Fußabdruck dargestellt)

Steigen Sie nicht auf das Packstück.

Entsorgung und Umweltschutz

Symbole und Hinweise zur Entsorgung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden. Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung eine Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab.



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)

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



Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)

Trennen Sie das Produkt zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden. Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise zur energieeffizienten Nutzung des Geräts, um auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

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. Halten Sie sich an die darauf angebrachten Kennzeichnungen (Bedeutung der Symbole siehe vorheriger Abschnitt).

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, wie Brennerkomponenten und Topfträger, 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 Ablegen stets auf eine waagerechte Position.

1. Produktübersicht

1.1 Lieferumfang

- 1 Einbau-Gaskochfeld
(Auslieferungszustand: Für Erdgas eingerichtet)
- 4 YSB Blechschrauben, M4 x 40 mm
- 4 Montagebügel
- 1 EPDM Schaumstoff-Dichtungsband, 5 mm x 2 mm x 280 cm
- 1 Reduzierstück, 1/2 - 1/4 "
- 1 Dichtung, Ø 19 mm / Innen Ø 9,1 mm
- 1 Benutzerhandbuch

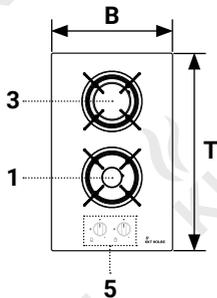
Mitgelieferte Injektordüsen nach Modellen

	GK3010E	GK6011E	GK6021E	GK6021G	GK7011E	GK7021E	GK7021G
Für LPG / G30, 28-30 mbar							
Ø 0,50 für Sparbrenner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,65 für Normalbrenner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,85 für Schnellbrenner	✓				✓	✓	✓
Ø 0,85 für Wokbrenner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Für LPG / G30, 50 mbar							
Ø 0,45 für Sparbrenner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,60 für Normalbrenner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,75 für Schnellbrenner	✓				✓	✓	✓
Ø 0,50 für Wokbrenner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vormontiert für NG / G20, 20 mbar							
Ø 0,72 für Sparbrenner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,97 für Normalbrenner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 1,15 für Schnellbrenner	✓				✓	✓	✓
Ø 1,30 für Wokbrenner		✓	✓	✓	✓	✓	✓

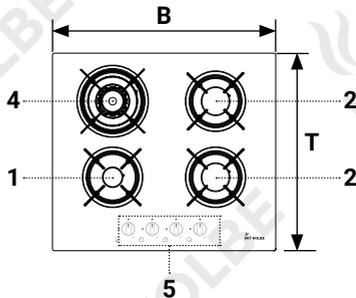
1.2 Eigenschaften und Aufbau des Geräts

Kochfeldaufbau, -eigenschaften und -komponenten

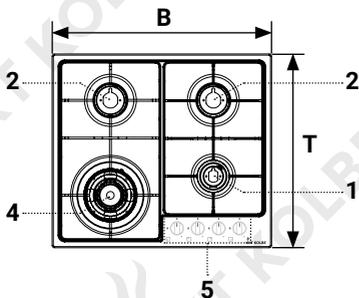
GK3010E



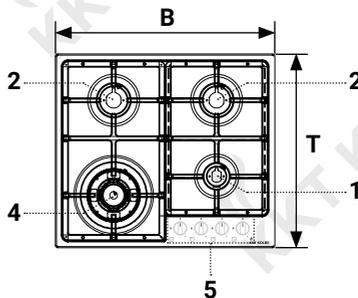
GK6011E



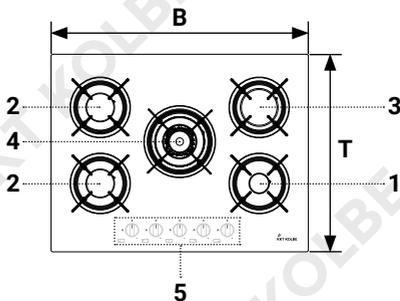
GK6021E

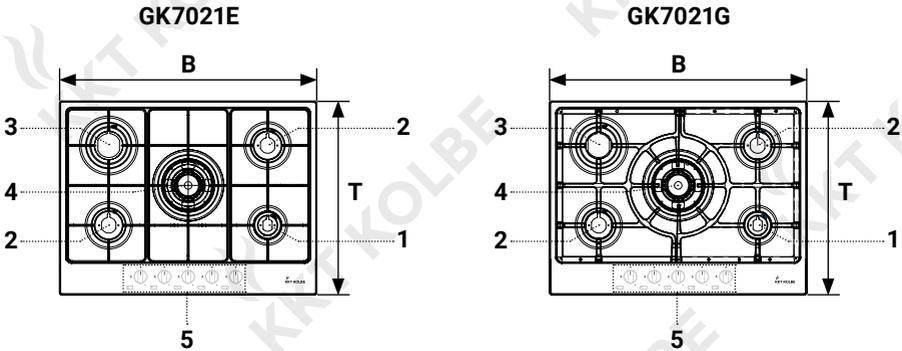


GK6021G



GK7011E





Brennerarten und Heizleistung:

- 1 Sparbrenner
- 2 Normalbrenner
- 3 Schnellbrenner
- 4 Wokbrenner

	Erdgas (NG)		Flüssiggas (LPG)	
	G20 / 20 mbar	G30 / 30 mbar G31 / 37 mbar	G30 / 50 mbar	
	Heizleistung			
1 Sparbrenner	0,95 kw	0,90 kw	0,90 kw	
2 Normalbrenner	1,70 kw	1,65 kw	1,70 kw	
3 Schnellbrenner	2,80 kw	2,85 kw	2,80 kw	
4 Wokbrenner	3,10 kw	3,00 kw	3,00 kw	

Bedienelemente:

- 5 Bedienfeld mit Drehreglern

Detaillierte Beschreibung der Symbolbedeutung und Bedienweise siehe Kapitel "Bedienung, Einstellung und Benutzung".

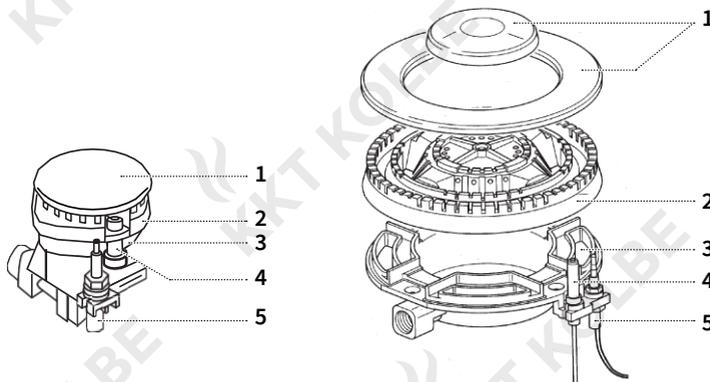
Kochfeldmaße nach Modellen:

	GK3010E	GK6011E	GK6021E	GK6021G	GK7011E	GK7021E	GK7021G
B Breite:	320 mm	590 mm	580 mm	580 mm	680 mm	680 mm	680 mm
T Tiefe:	520 mm	520 mm	510 mm	510 mm	520 mm	510 mm	510 mm
Höhe:	51 mm						

Produktübersicht

Brennerkomponenten

Achten Sie vor jedem Gebrauch darauf, dass die Brennerkomponenten korrekt und vollständig zusammengesetzt sind, wie folgt:



- 1 Brennerdeckel
- 2 Brennerkrone
- 3 Brennerschale mit Injektordüse (im Zentrum)
- 4 Zündelement
- 5 Thermoelement

- Setzen Sie die Brennerkrone (2) so auf die Brennerschale (3) auf, dass das Zünd- (4) und das Thermoelement (5) in den entsprechenden Aussparungen sitzen und die Brennerkrone stabil sitzt.
- Legen Sie den Brennerdeckel (1) eben auf Brennerkrone (2) auf und achten Sie darauf, dass auch dieser stabil sitzt.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

Um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden, benutzen Sie das Kochfeld erst dann, wenn Sie sich versichert haben, dass alle Komponenten korrekt zusammengesetzt und positioniert wurden, dass diese frei von Verschmutzungen sind und Gas- und Flammenwege in keiner Weise blockiert sind.

Dies betrifft auch die korrekte und stabile Positionierung der Topfträger (Siehe folgenden Abschnitt).

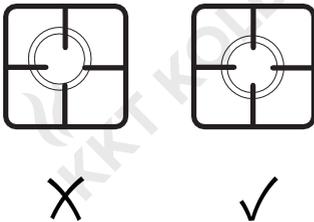
Topfträger

Die Topfträger (Abbildung 1.1 beispielhaft) sind abhängig vom Kochfeldmodell unterschiedlich geformt und bestehen aus verschiedenen Materialien (Siehe Abschnitte "Kochfeldaufbau ..." und "Ausstattung ..." in diesem Kapitel).

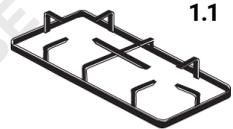
Achten Sie vor jedem Gebrauch darauf, dass ...

- deren Kunststofffüße während der Benutzung stets aufgesteckt sind und gut sitzen.
- dass die Topfträger korrekt und stabil auf dem Kochfeld positioniert sind, wie in der folgenden Abbildung (1.2) beispielhaft gezeigt:

1.2



Zur jeweiligen Positionierung auf dem Kochfeld je Modell siehe Abschnitt "Kochfeldaufbau, -eigenschaften und -komponenten".



1.1

1.3 Ausstattung und weitere Merkmale nach Modellnummer

	GK3010E	GK6011E	GK6021E	GK6021G	GK7011E	GK7021E	GK7021G
Glas-Oberfläche	✓	✓			✓		
Edelstahl-Oberfläche			✓	✓		✓	✓
Emaillierte Topfträger	✓	✓	✓		✓	✓	
Topfträger aus Gusseisen				✓			✓
2 Kochstellen, stufenlos regelbar	✓						
4 Kochstellen, stufenlos regelbar		✓	✓	✓			
5 Kochstellen, stufenlos regelbar					✓	✓	✓
Sparbrenner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Normalbrenner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schnellbrenner	✓				✓	✓	✓
Wok-Brenner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Einhand-Zündung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zünd- und Flammenausfallsicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2. Funktionsweise des Geräts

2.1 Funktionsprinzip des Gaskochfelds

Hinweis: Zur genauen Vorgehensweise bei der Bedienung befolgen Sie die Anweisungen im entsprechenden Kapitel.

Durch die Bedienung der Drehregler wird Gas aus der Versorgungsleitung zu den Brennern zugeführt und durch einen elektrisch erzeugten Funken automatisch entzündet.

Die erzeugten Flammen werden von Brennerkrone und Brennerdeckel kreisförmig verteilt und gleichmäßig abgegeben.

Das auf dem Topfträger darüber befindliche Kochgeschirr wird dadurch sofort und direkt erhitzt, wobei die Hitzeentwicklung an den äußeren Spitzen der Flammen am größten ist. Es ist darauf zu achten, dass diese nicht über den Boden des Kochgeschirrs treten.

Die Regelung der Hitzezufuhr bzw. Flammenintensität erfolgt stufenlos und daher sehr präzise über den Drehregler. Die Reaktionszeiten bei Änderung der Flammengröße sind durch die direkte Befuerung sehr kurz.

Nach dem Abschalten eines Brenners, gibt dieser keine Hitze mehr ab, so dass ein nachträgliches Anbrennen des Garguts nicht zu erwarten ist. Jedoch ist zu beachten, dass das Gerät auch nach dem Betrieb noch sehr heiß sein kann.

2.2 Automatische Funktionen

Automatische Einhand-Zündung

Alle Kochstellen werden beim Einschalten durch einen elektrisch erzeugten Funken automatisch entzündet (Bedienung siehe entsprechendes Kapitel).



Hinweise:

- Hierfür muss die Stromzufuhr gewährleistet sein.
- Das Zündsystem funktioniert zentralisiert, so dass beim Zünden einer Kochstelle auf allen anderen Kochstellen gleichzeitig ein Funke erzeugt wird (jedoch bei diesen ohne Gaszufuhr, so dass nur die auf den Regler bezogene Kochstelle entflammt).

Zünd- und Flammenausfall-Sicherung

Alle Brenner Ihres Kochfeldes sind mit einem Flammenüberwachungssystem ausgestattet. Erlischt die Flamme eines eingeschalteten Brenners, z.B. durch einen Luftstoß oder Flüssigkeitseinwirkung, wird die Gaszufuhr zum Brenner automatisch durch das Thermoelement (Sicherheitsventil) gesperrt. Gefahren durch ausströmendes Gas werden dadurch vermieden.

Durch Einstellung des entsprechenden Drehreglers auf die Aus-Position ist die Kochstelle wieder betriebsbereit.

Zur genauen Vorgehensweise siehe Kapitel "Bedienung, Einstellung und Benutzung".

3. Hinweise vor dem Gebrauch

3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

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



Warnung! Verletzungsgefahr, Brandgefahr, Gefahr durch Gas und Stromschlaggefahr!

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät oder seinen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an!
Dies kann sehr gefährlich sein.
Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer für evtl. Rückfragen auf der ersten Seite dieses Handbuchs zu notieren.
- Befolgen Sie für den Einbau des Kochfelds alle Anweisungen im entsprechenden Kapitel genau und lassen Sie es von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft installieren.
- Entfernen Sie alle evtl. noch vorhandenen Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel vom Produkt, entsorgen Sie diese ordnungsgemäß und verwahren Sie übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher.



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.



Achtung Beschädigungsgefahr!

Nicht vom Gerät entfernte Verpackungs- und Transportmaterialien können bei der Erhitzung anbrennen oder anschmelzen!
Versichern Sie sich, dass diese vor dem Gebrauch vollständig entfernt wurden.

- Bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen, reinigen Sie es wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
- Benutzen Sie das Kochfeld nur in einwandfreien Zustand und nach vollständiger sachgerechter Installation.

3.2 Wahl und Gebrauch des Kochgeschirrs

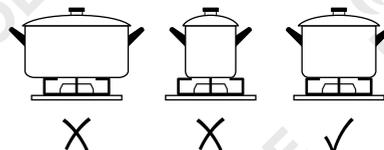


Vorsicht! Verbrennungsgefahr, Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!

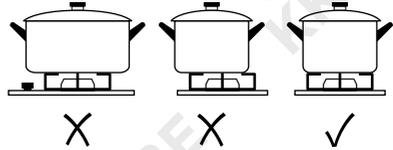
Bei unsachgemäßer Verwendung von Kochgeschirr kann es zu einer ungünstigen Beeinflussung der Flammen der Kochstellen kommen, sowie zu einer Anstauung oder ungünstigen Abstrahlung der erzeugte Hitze oder zum Verschütten von heißem Gargut, so dass ein Brand, Verbrennungen oder Schäden am Gerät, am Kochgeschirr oder an nahen Oberflächen verursacht werden können.

Beachten Sie die folgenden Anweisungen, um diese zu vermeiden.

- Verwenden Sie ausschließlich feuerfestes und hitzebeständiges Kochgeschirr, dass für die Verwendung über offener Flamme geeignet ist.
- Verwenden Sie stets standsicheres Kochgeschirr mit ebenem Boden.
- Achten Sie darauf, dass dieses stabil auf dem Topfträger sitzt.
- Für eine gleichmäßige Hitzeverteilung achten Sie auf einen dickwandigen Boden.
- Benutzen Sie stets Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser möglichst genau der Größe einer einzelnen gewählten Kochstelle entspricht (Siehe hierzu Größentabelle im folgenden Abschnitt), um eine optimale und kontrollierte Ausdehnung der Flammen und deren Hitze, sowie ausreichende Standsicherheit zu gewährleisten.

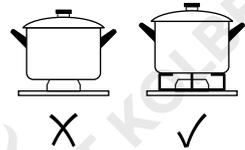


- Verwenden Sie für Wokpfannen den Wokbrenner (Nicht für Modell GK3010E).
- Verzichten Sie auch auf die gleichzeitige Verwendung von Röstpfannen, Friteusetöpfen, Grillsteinen u.ä. .
- Platzieren Sie das Kochgeschirr immer mittig auf dem jeweiligen Topfträger, so dass es nicht kippen kann.
- Achten Sie bei der Verwendung von großem Kochgeschirr auf ausreichend Abstand zu den Bedienelementen und zum Rand des Kochfelds.

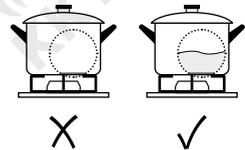


- Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über in Betrieb befindliche Kochstellen oder die Vorderkante des Kochfelds ragen.

- Stellen Sie das Kochgeschirr niemals direkt auf den Brenner, sondern immer auf den korrekt positionierten Topfträger.

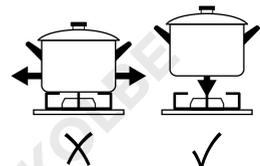


- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht in leerem Zustand.



- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr und -utensilien trocken sind, um Risiken durch erhitze Flüssigkeiten zu vermeiden.

- Heben Sie das Geschirr immer vom Kochfeld und rutschen bzw. schieben Sie es nicht hin und her, um die Topfträger nicht zu verrutschen und die Standsicherheit zu gewährleisten.



Hinweise vor dem Gebrauch

Ideale Kochgeschirr-Maße

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

Brennerart*	Kochgeschirr - Bodendurchmesser
Sparbrenner	80 - 140 mm
Normalbrenner	140 - 200 mm
Schnell	200 - 240 mm
Wokbrenner	240 - 280 mm

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

3.3 Inbetriebnahme



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.

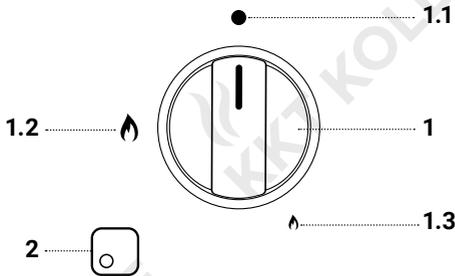
3.4 Energieeffiziente Nutzung des Geräts

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.
- Berücksichtigen Sie, dass sich breite, flache Töpfe besser aufheizen lassen, als schmale, hohe.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Deckel, um Energieverlust durch Entweichen der Hitze zu vermeiden.
- Garen sie nach Möglichkeit mit wenig Flüssigkeit. Z.B. sind 1-2 cm Wasser bei Verwendung eines Deckels ausreichend, um Kartoffeln, Eier oder Gemüse im Dampf zu garen.
- 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.
- Schalten Sie Kochstellen immer vollständig ab, sobald Sie diese nicht mehr benutzen.

4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

4.1 Bedienelemente und -symbole



Obige Darstellung beispielhaft

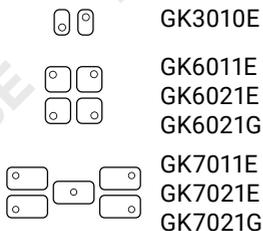
1 Drehregler

zur Entzündung des entsprechenden Brenners und zur Einstellung von dessen Flammenstärke

- 1.1 ● Aus-Position
- 1.2 🔥 Maximalstufe / Große Flamme
- 1.3 🔥 Minimalstufe / Kleine Flamme

2 Kochstellen- positionssymbole

entsprechend der Markierungen



4.2 Bedienung und Benutzung



Vorsicht! Verbrennungsgefahr und Brandgefahr!

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

- Erhitztes Gargut kann überlaufen, Feuer fangen oder schädlichen Rauch verursachen. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt und halten sie Kinder fern. Erhitzen Sie insbesondere Fette und Öle vorsichtig.
- Halten Sie Körperteile, Kleidung und nicht hitzebeständige Materialien, insbesondere brennbare Stoffe, 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.

Vorbereitung des Kochvorgangs

- Achten Sie vor jeder Benutzung darauf, dass die Brennerteile korrekt zusammengesetzt sind (Siehe Abschnitt "Eigenschaften und Aufbau des Geräts"), die Topfträger richtig platziert sind und deren Kunststofffüße stabil auf dem Kochfeld sitzen.
- Füllen Sie Ihr Gargut in geeignetes Kochgeschirr und setzen Sie dieses auf den Topfträger über dem gewünschten Brenner auf.

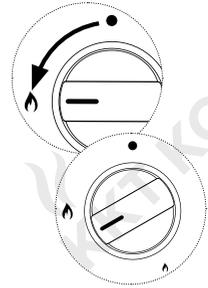


Vorsicht! Verbrennungsgefahr, Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!

Um Gefahren durch verschüttetes oder übergelaufenes heißes Gargut oder unkontrollierte Flammen bzw. Hitzeverteilung zu vermeiden, befolgen Sie bei Wahl und Gebrauch ihres Kochgeschirrs die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt.

Zündung des Brenners

- Um einen Brenner zu entzünden, halten Sie den Drehregler der gewählten Kochstelle gedrückt und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf die Maximalstufen-Einstellung / große Flamme. Die Kochstelle entflammt.
- Lassen Sie den Regler nach ca. 3-4 Sekunden los und drehen Sie ihn auf die entsprechende Position, um die Flamme auf die gewünschte Stärke einzustellen (Symbolbeschreibung siehe Abschnitt zu Bedienelementen und -symbolen).

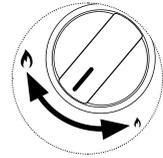


i Neuzündung bei Erlöschen der Flamme:

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, jedoch nicht länger als 15 Sekunden (Bei weiteren Zündungsproblemen siehe Kapitel "Problemlösung").

Regelung der Flamme während des Kochvorgangs

- Stellen Sie den Drehregler während der Benutzung jeweils auf die der gewünschten Flammenintensität entsprechende Position ein (Stufenlose Regelung).



Hinweise:

- Achten Sie darauf, dass der Brenner mit blauer Flamme brennt und ein gleichmäßiges leises Rauschen / Geräusch verursacht (Bei Problemen siehe Kapitel "Problemlösung").
- Während des Kochvorgangs sollte die Einstellung zwischen der Maximal- und Minimalstufe liegen.
- Wenn das Gargut zu sieden beginnt, stellen Sie den Drehregler auf eine kleine Flamme ein, um Verbrennungsrisiken zu vermeiden.
- Bei längerer intensiver Nutzung kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein (z.B. durch Leistungserhöhung eines vorhandenen mechanischen Lüftungssystems oder zusätzlichem Öffnen eines Fensters).



Vorsicht! Verbrennungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

Regeln Sie die Flammenintensität stets so, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Kochgeschirrs treten. Diese sind sehr heiß und können Verbrennungen und Beschädigungen an Kochutensilien verursachen.



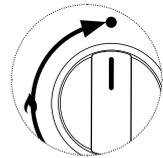
Flammenausfallsicherung

Wenn die Flamme einer eingeschalteten Kochstelle z.B. durch einen Luftstoß oder Einwirkung von Flüssigkeiten erlischt, wird die Gaszufuhr zum Brenner automatisch durch das Thermoelement (Sicherheitsventil) gesperrt. Verhalten Sie sich in solch einem Fall dennoch vorsichtig und drehen Sie den entsprechenden Regler sogleich in die Aus-Position.

Zur Neuzündung der Kochstelle gehen Sie vor, wie zuvor beschrieben.

Beenden des Kochvorgangs

- Um eine Kochstelle auszuschalten, lassen Sie Ihr Kochgeschirr zunächst auf der Kochstelle stehen und drehen Sie den entsprechenden Regler im Uhrzeigersinn bis in die Aus-Position. Die Gaszufuhr wird gestoppt und die Flamme erlischt.
- Sie können das Kochgeschirr nun von der entsprechenden Kochstelle nehmen.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

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

4.3 Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps



Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs treten aus den Kochstellen Flammen aus und das Gerät, sowie Zubehör und Kochutensilien können auch nach dem Betrieb noch sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

Halten Sie Körperteile, Kleidung und nicht hitzebeständige Materialien, insbesondere brennbare Stoffe, stets in sicherem Abstand zu Flammen und heißen Oberflächen und schützen Sie sich z.B. mit Topfhandschuhen vor Verbrennungen. Halten Sie Kinder während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.

Gießen Sie kein Wasser auf erhitzte Geräteteile oder Kochgeschirr. Der dadurch entstehende heiße Dampf kann Verbrühungen verursachen und zudem können durch die Temperaturänderung Beschädigungen entstehen.



Vorsicht! Brandgefahr!

Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich bei hohen Temperaturen schnell entzünden! Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.

Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Allgemeine Anwendungsrichtlinien

- Beachten Sie zu Wahl und Gebrauch des Kochgeschirrs und zu einer energieeffizienten Anwendungsweise die Anweisungen in den entsprechenden Abschnitten.
- Beginnen Sie das Erwärmen mit starker Flamme und regeln Sie diese herunter, wenn das Gargut zu kochen beginnt bzw. erhitzt ist.
- Wenn Sie die Kochzeit verkürzen möchten, verringern Sie nach Möglichkeit die Menge von Flüssigkeit oder Fett.



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 ggf. hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese ggf. gleichmäßig und wenden Sie das Gargut 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 das Gargut einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behält.
- Erhitzen Sie das Gargut nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist.

5. Reinigung und Instandhaltung des Geräts

5.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung



Vorsicht! Stromschlaggefahr, Verbrennungsgefahr und Verletzungsgefahr!

- Trennen Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung von der Gas- und Stromzufuhr, um sämtliche damit verbundene Gefahren zu vermeiden.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie das Kochfeld nicht, solange dieses noch heiß ist und befeuchten Sie es nicht, da dadurch heißer Dampf entsteht. Lassen Sie es auf eine unbedenkliche Temperatur abkühlen.
- Eindringende Feuchtigkeit in spannungsführende Komponenten kann einen Stromschlag oder Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfeld-Oberfläche nur mit wenig Flüssigkeit befeuchtete Reinigungsutensilien und benutzen Sie niemals Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.



Achtung! Gefahr Beschädigungsgefahr!

- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das heiße Kochfeld oder seine Komponenten. Der dadurch entstehende Temperaturschock kann Beschädigungen verursachen.
- Lebensmittelreste und andere Rückstände können die Oberflächen des Geräts im Laufe der Zeit beschädigen.
Halten Sie das Kochfeld und seine Bestandteile, sowie das Zubehör immer sauber.
Entfernen Sie insbesondere zucker- oder salzhaltige, angebrannte und angeschmolzene Verschmutzung nach Möglichkeit immer sofort, um zu verhindern, dass diese sich festsetzen.

Reinigung und Instandhaltung des Geräts

- Um die Oberflächen des Kochfelds nicht zu beschädigen oder zu verfärben, benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Säuren, Lösungsmittel oder Benzol, keine Scheuermittel und keine scheuernden, scharfen oder spitzen Utensilien, wie z.B. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Glasschaber zur Reinigung (Ausnahme: Kochfeldschaber für Modelle mit Glasfläche; GK3010E, GK6011E, GK7011E). Dies gilt besonders für den Bereich der Bedienelemente. Prüfen Sie vor der Anwendung die Herstellerangaben ihrer Reinigungsmittel und -utensilien auf entsprechende Eignung und entfernen Sie Reinigungsrückstände sofort.

5.2 Reinigung der Gerätekomponenten

Damit Ihr Gerät sein Aussehen behält und voll funktionsfähig bleibt, pflegen Sie es gut; halten Sie sämtliche Geräteteile immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort.



Warnung! Explosionsgefahr!

Ist der Flammenaustritt blockiert, kann sich unverbranntes Gas im Unterkasten sammeln und verpuffen. Halten Sie zur Vermeidung von Brandgefahr, Verletzungen und Beschädigungen besonders die Flammenwege und -austrittsöffnungen immer frei von Verschmutzungen.

Gehen Sie zur Reinigung der verschiedenen Komponenten jeweils vor, wie im Folgenden beschrieben.



Vorsicht! Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

Wenn Sie einen Bedienknopf drücken, wird allen Kochstellen jeweils ein Funke elektrisch erzeugt. Benutzen Sie die Bedienelemente während der Reinigung nicht, um Gefahren durch Strom und Funken zu vermeiden.

Vorbereitung der Reinigung

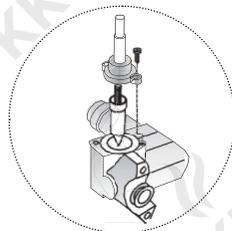
- Um die Reinigung zu erleichtern, entnehmen Sie die Topfträger und abnehmbaren Brennerkomponenten (siehe "Eigenschaften und Aufbau des Geräts"), indem Sie diese anheben und vom Kochfeld entfernen.
- Die Drehregler sind steckbar und können ebenfalls zur Reinigung abgenommen werden.
- Weichen Sie hartnäckige Verschmutzungen vor der Reinigung in heißem Spülwasser ein oder verwenden Sie ein geeignetes handelsübliches nicht scheuerndes Spezialreinigungsmittel.

Hinweis für Modelle GK3010E, GK6011E und GK7011E:

Grobe / verkrustete Verschmutzungen auf der Glasfläche können mit einem Kochfeldschaber entfernt werden.

Kochfeld-Oberfläche

- Wenn möglich, reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch handwarm, jedoch nicht mehr heiß ist.
- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem weichen Lappen, 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.
- Säubern Sie insbesondere die Zünder regelmäßig, indem Sie sie jeweils demontieren, wie in der Darstellung gezeigt, mit einem gut ausgewringenen Tuch abwischen und nach der Reinigung wieder montieren (siehe Darstellung).
- Entfernen Sie Reinigungsrückstände gründlich mit klarem Wasser und trocknen Sie alles gut mit einem weichen Tuch.



Abnehmbare Brennerkomponenten



Hinweis:

Die Oberfläche der Brennerdeckel kann sich im Lauf der Zeit etwas verändern (matter werden / farblich leicht verändern). Das ist normal und stellt keine Materialbeeinträchtigung dar.

- Spülen Sie die Brennerteile nicht mit der Spülmaschine. Diese sind dafür nicht geeignet.
- Reinigen Sie sowohl die Brennerkappen, als Brennerkronen, insbesondere alle Flammenaustrittsöffnungen, gut mit warmen Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

Topfträger

- Die Topfträger reinigen Sie in der Spülmaschine oder in der gleichen Weise, wie die Brennerkomponenten.

Drehregler

- Nehmen Sie die aufgesteckten Bedienknöpfe der Drehregler ab und entnehmen die Lagergummis.
- Reinigen Sie weder die Bedienknöpfe, noch die Lagergummis nicht in der Spülmaschine. Benutzen Sie warmes Wasser und etwas neutrales Reinigungsmittel.

Nach der Reinigung

- Lassen Sie alle Komponenten nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr und Gefahr von Funktionsstörungen!

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

Zudem kann die Entzündung einer Kochstelle z.B. durch ein feuchtes Zündelement verhindert werden.

Benutzen Sie nur vollständig getrocknete Komponenten.

- Setzen Sie alle Komponenten wieder sorgfältig zusammen, wie im Abschnitt "Eigenschaften und Aufbau des Geräts" unter "Brennerkomponenten" beschrieben und bringen Sie ggf. die Drehknöpfe einschließlich der Lagergummis wieder an.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

Um die damit verbundenen Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Kochfeld erst dann wieder, wenn Sie sich versichert haben, dass alle Komponenten korrekt zusammengesetzt und positioniert wurden.

Dies betrifft auch die korrekte und stabile Positionierung der Topfträger.

5.3 Wartung und Instandhaltung

Um die effiziente Leistung des Geräts zu erhalten, beachten Sie folgende Hinweise:

- Lassen Sie die Armaturen des Kochfelds in regelmäßigen Abständen, oder wenn sich die Regler schwer drehen lassen, von einem entsprechend qualifizierten Techniker schmieren.
- Wir empfehlen eine jährliche Wartung durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.
- Falls Sie den Gasanschluss demontieren, ersetzen Sie die Dichtungen bei Wiederanschluss durch neue.
- Ersetzen Sie den Gasschlauch Ihres Kochfeldes nach 4 bis 5 Jahren, auch wenn er unbeschädigt ist.



Korrosion von Metallkomponenten:

Wird die Oberfläche von Metallteilen des Geräts beschädigt, können diese korrodieren.

Befreien Sie diese ggf. von Flugrost oder tauschen Sie sie aus.

6. Problemlösung

6.1 Wichtige Hinweise zu Problemen mit dem Kochfeld



Warnung! Lebensgefahr!

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 den Gashahn vollständig 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 betroffenen 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.



Vorsicht! Verletzungsgefahr 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.

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

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

Sollten die in diesem Kapitel genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.

6.2 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

Die folgende Tabelle kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen, bevor Sie sich an den Kundenservice oder Fachpersonal wenden:

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Brenner zündet nicht.	Keine, ungenügende oder blockierte Gaszufuhr	Überprüfen Sie die Gasversorgung. Öffnen Sie den Gashahn ggf. vollständig und achten Sie darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt ist oder die Gaszufuhr auf andere Weise blockiert wird. <hr/> Versichern Sie sich, dass die Gasöffnung des Brenners nicht verstopft ist. Säubern Sie diese ggf., wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
	Inkorrekt montierte Brennerkomponenten	Versichern Sie sich, dass alle Brennerkomponenten korrekt zusammengesetzt und positioniert sind (Siehe "Eigenschaften und Aufbau des Geräts"). Nehmen Sie diese im Zweifel ab und positionieren Sie sie neu.
	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist und die Sicherung / der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde. <hr/> Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder Umgebung einen Stromausfall gibt.
		Blockiertes Zündelement

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Flamme des Brenners ist nicht stabil, erlischt oder kann nicht richtig gebildet werden.	Beeinträchtigung der Flamme durch Luftstrom	Überprüfen Sie die nahe Umgebung der Kochstelle auf Zugluft und unterbrechen Sie ggf. den Luftstrom z.B. durch entspr. Schließen von Fenster und Türen.
	Beeinträchtigung der Flamme durch Feuchtigkeit / Flüssigkeiten	Überprüfen Sie Kochstelle, insbesondere das Zündelement, auf übergelaufene oder verspritzte Flüssigkeiten, Feuchtigkeitsrückstände nach der Reinigung o.ä. und trocknen sie diese ggf. im ausgeschalteten Zustand. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an bereits erhitzten Elementen zu verbrennen.
	Beeinträchtigung des Gas- / Flammenaustritts	Überprüfen Sie die Kochstelle auf übergelaufenes Gargut o.ä. und versichern Sie sich, dass die Gas- und Flammenöffnungen der Brennerkomponenten nicht verschmutzt oder blockiert sind. Säubern Sie diese ggf., wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben bzw. entfernen Sie vorhandene Blockaden.
	Erforderliche Einstellungsanpassung der Minimalstufe	Z.B. nach Umstellung auf eine andere Gasart oder besonderen Druckverhältnissen muss die Einstellung der Flammenstärke der Minimalstufe angepasst werden, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
Die Flamme des Brenners erlischt kurz nach dem Entzünden.	Ungünstige Bedienweise	Halten Sie den Regler während des Zündvorgangs vollständig für 3-4 Sekunden gedrückt, wie unter Bedienung und Benutzung beschrieben.
	Verschmutztes Thermoelement	Prüfen Sie das Thermoelement auf Verschmutzungen und reinigen Sie es ggf., wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Bei der Benutzung treten die Flammen über die Bodenränder des Kochgeschirrs.	Einwirkung auf die Flamme durch Zugluft	Überprüfen Sie die nahe Umgebung der Kochstelle auf Zugluft und unterbrechen Sie ggf. den Luftstrom.
	Entzündung von Fremdkörpern	Überprüfen Sie die Kochstelle, insbesondere den Bereich zwischen Topfträger und Brennerkomponenten auf Speisereste oder andere entzündbare Fremdkörper und säubern sie diese ggf., wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
Beim Zündvorgang durch Betätigung eines Reglers werden an allen Kochstellen Funken erzeugt	Zentralisiertes Zündsystem des Kochfelds	Diese Funktionsweise ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion. Vermeiden Sie entsprechende durch Funken entstehende Risiken.
Die Flamme ist gelb.	Verschmutzung der Flammenkanäle	Überprüfen Sie die Brennerkomponenten auf entsprechende Verschmutzungen und säubern Sie diese ggf., wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
	Benutzung der falschen Gasart / Falsche Kombination von Injektordüse und Gasart	Prüfen Sie die Art Ihrer Gasversorgung und die entsprechende Anpassung Ihres Kochfelds auf diese. Lassen Sie diese ggf. von einer Gasfachkraft korrigieren (Siehe entsprechendes Kapitel).
Die Geräusentwicklung bei der Benutzung ist ungewöhnlich.	Inkorrekt oder instabil montierte Brennerkomponenten	Überprüfen Sie die Brennerkomponenten auf korrekte Zusammensetzung und Positionierung und korrigieren Sie diese ggf. .
	Falsche Kombination von Injektordüse und Gasart	Prüfen Sie die Art Ihrer Gasversorgung und die entsprechende Anpassung Ihres Kochfelds auf diese. Lassen Sie diese ggf. von einer Gasfachkraft korrigieren (Siehe entsprechendes Kapitel).

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Knisternde oder knackende Geräusche von Kochgeschirr	Zusammensetzung des Kochgeschirrs, z.B. verschiedene Metallschichten	Unterschiedliche Metallschichten vibrieren bei der Erhitzung unterschiedlich stark und verursachen Geräusche. Dies ist unbedenklich und normal.
Das Kochgeschirr ist instabil.	Falsche Positionierung des Kochgeschirrs	Befolgen Sie stets alle Anweisungen zur Benutzung des Kochgeschirrs im entsprechenden Kapitel.
	Ungünstige Eigenschaften / Wahl des Kochgeschirrs	Befolgen Sie stets alle Anweisungen zur Wahl des Kochgeschirrs im entsprechenden Kapitel. Achten Sie insbesondere auf einen ebenen Boden des Kochgeschirrs.
	Instabiler Topfträger	Stellen Sie sicher, dass der Topfträger korrekt platziert wurde und dessen Kunststofffüße vollständig vorhanden und korrekt aufgesteckt sind (Siehe "Eigenschaften und Aufbau des Geräts").
Kratzer auf der Kochfeldoberfläche	Wie Kratzer erscheinender Metallabrieb oder andere Verschmutzungen	Abriebspuren oder Verschmutzungen stellen keine Beschädigung dar und können mit einem entsprechenden Reiniger entfernt werden.
	Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel oder -Utensilien	Verwenden Sie nur entsprechend geeignete Reinigungsmittel und -Utensilien (siehe Kapitel "Reinigung und Instandhaltung").

7. Einbau und Installation

7.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen



Vorsicht! Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen und in Betrieb genommen werden.

Dies kann für unqualifizierte Personen sehr gefährlich sein und Schäden verursachen.

Raumanforderungen

Dieses Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und kann z.B. in einer Küche oder einem Esszimmer installiert werden.

Beachten Sie jedoch folgende Einschränkungen:

- Installieren Sie es nicht in einem Raum, der eine Badewanne oder eine Dusche enthält.
- Beachten Sie, dass Flüssiggasgeräte nicht unterhalb des Bodenniveaus installiert werden dürfen, z. B. in einem Keller.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer 1-Raum-Wohnung mit einer Größe von unter 20 m².

Anforderungen an die Raumbelüftung

Dieses Gerät besitzt keine integrierte Vorrichtung zum Auffangen / Abführen der Verbrennungsprodukte.

Es darf nur in permanent belüfteten Räumen gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften installiert und betrieben werden.

Beachten Sie hierfür die folgenden Hinweise:

- Der Luftstrom muss durch permanente Öffnungen in den Wänden des zu belüftenden Raums oder durch ein Lüftungsrohr bzw. ein Lüftungssystem ins Freie geleitet werden.
Die Zuführung der Verbrennungsdämpfe in dieses System kann mit einer Dunstabzugshaube oder einem elektrischen Gebläse geschehen, das sich beim Einschalten des Geräts aktiviert.

- Die Lüftungsöffnungen müssen einen wirksamen Querschnitt von mindestens 100 cm² haben und gegen Verstopfungen geschützt sein, z.B. mit Schutzgittern.
- Es kann auch ein indirekter Luftstrom aus den Nachbarräumen vorhanden sein, sofern diese Räume direkt belüftet sind, keine Brandgefahr besteht und es sich nicht um Schlafzimmer handelt. Der Luftstrom zwischen dem angrenzenden Raum und dem Aufstellraum muss ggf. durch ständige Öffnungen frei sein (Dies kann durch Vergrößerung des Spalts zwischen Tür und Boden erreicht werden).

Weitere Hinweise und Voraussetzungen für den Einbau

- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) mit den Geräteeigenschaften kompatibel sind. Die Eigenschaften dieses Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.
- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass die zum Einbau des Kochfelds vorgesehene Arbeitsplatte alle notwendigen Voraussetzungen erfüllt (im folgenden Abschnitt beschrieben), und dass nichts in den Kochbereich hineinragt.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, sowie verwendete Klebstoffe müssen feuerfest / bis 100°C hitzebeständig sein, 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.
- Verwenden Sie als Wandoberflächen um den Kochbereich leicht zu reinigende Oberflächen aus feuerfestem Material (z.B. keramische Fliesen).
- Halten Sie zwischen den Rändern des Kochfelds und brennbaren Materialien, wie z. B. Möbel oder Vorhänge, stets einen Mindestabstand von 500 mm ein.

Einbau und Installation

- Seitliche Möbelwände oder andere Begrenzungen oberhalb der Kochfläche dürfen sich nur auf einer Seite des Kochfelds in einem Abstand von min. 100 mm befinden.
- Der Sicherheitsabstand vom Kochfeld zu einer Dunstabzugshaube oder Hängemöbeln direkt über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen bzw. 650 mm zu weiteren Oberschränken, Regalen u.ä. .
- Der Sicherheitsabstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und einem Ofen muss mindestens 50 mm betragen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, empfehlen wir, einen feuerfesten Hitzeschutz unterhalb des Geräts anzubringen, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben, auch wenn sich kein Backofen unter dem Kochfeld befindet.
- Für eine einwandfreie Funktion des Kochfelds muss durch die Einbauweise eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet sein.
- Das Kochfeld darf nicht in unmittelbarer Nähe zu Kühl- oder Gefriergeräten, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden, um Funktionsstörungen und unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.

Wahl und Vorbereitung der Arbeitsplatte

- Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus isolierendem und hitzebeständigem Material, um Beschädigungen durch die Hitzeentwicklung beim Kochen mit Flammen zu vermeiden. Holz und ähnliches faseriges oder feuchtigkeitsdurchlässiges 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 30-45 mm und die entsprechenden Maße, die sich auch den Angaben für Ihr Kochfeldmodell ergeben.

7.2 Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte



Vorsicht! Verletzungsgefahr!

Die Geräteranten können scharf sein!
Schützen Sie sich beim Einbau z.B. mit Arbeitshandschuhen vor Verletzungen!

Hinweise vor Einbau und Installation

- Befolgen Sie die im Kapitel "Vor dem Gebrauch" genannten Hinweise, bevor Sie das Gerät installieren.
- Reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition gründlich.
- Halten Sie für den Einbau des Kochfelds folgendes bereit:
 - Mitgelieferte Geräteteile und Zubehör:
Kochfeld und Komponenten,
Mitgelieferte Schrauben, Montagebügel
und Dichtungsband,
diese Installationsanleitung
 - Messwerkzeug und Wasserwaage o.ä.
 - Schraubendreher
 - Schutzhandschuhe o.ä.

Zuschnitt der Arbeitsplatte

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte nach den in der folgenden Zeichnung und Tabelle angegebenen Maßen zu.

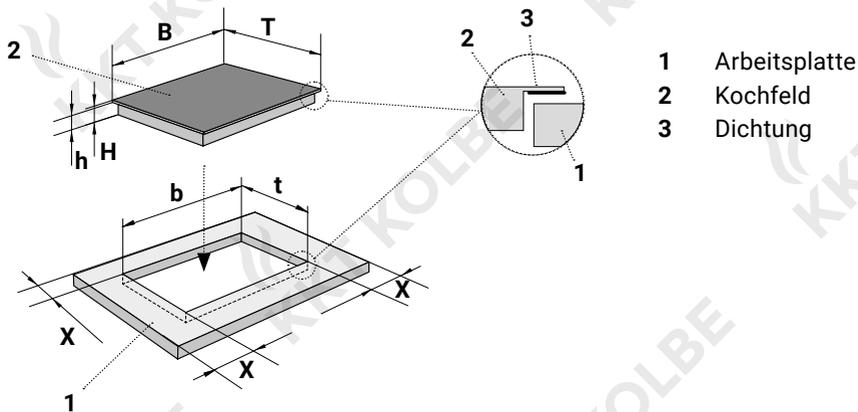


Hinweis:

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

Einbau und Installation

Modell- und Ausschnittmaße



Modell: GK3010E GK6011E GK6021E GK6021G GK7011E GK7021E GK7021G

Kochfeld:

B Breite: 320 mm 590 mm 580 mm 580 mm 680 mm 680 mm 680 mm

T Tiefe: 520 mm 520 mm 510 mm 510 mm 520 mm 510 mm 510 mm

H Höhe: 51 mm 51 mm 51 mm 51 mm 51 mm 51 mm 51 mm

h Unterbau-
höhe: 46 mm 40 mm 40 mm 40 mm 40 mm 40 mm 40 mm

Ausschnitt:

b Breite: 290 mm 560 mm 560 mm 560 mm 560 mm 560 mm 560 mm

t Tiefe: 490 mm 490 mm 490 mm 490 mm 490 mm 490 mm 490 mm

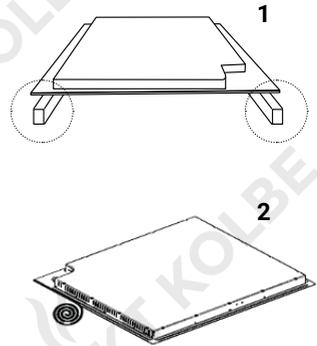
X Abstand: 100 mm 100 mm 100 mm 100 mm 100 mm 100 mm 100 mm

- 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 / Abringen des Dichtungsbands

Bringen Sie gegen das Eindringen von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit das mitgelieferte Dichtungsband an, wie folgt:

- Entfernen Sie alle lose aufliegenden Teile (Topfträger, Brennerdeckel, Brennerkronen) vom Kochfeld, drehen Sie dieses vorsichtig um und stützen Sie es durch seitlich untergeschobene Holzleisten, Styroporsteile o.ä., so dass es eben und stabil aufliegt und kein Druck auf die integrierten Elemente ausgeübt wird und das Gerät nicht beschädigt werden kann (siehe Abbildung 1).
- Bringen Sie den Dichtungsstreifen so an der Unterseite des Kochfelds an, dass dessen äußerer Rand jeweils an der Außenkante des Kochfelds anliegt (siehe Abbildung 2).
Achten Sie dabei darauf, dass die Enden nebeneinander liegen ohne zu überlappen.
- Befestigen Sie den Dichtungsstreifen gleichmäßig und fest am Kochfeld, indem Sie ihn fest andrücken.



Einbau und Installation

Einsetzen und Befestigung des Kochfelds

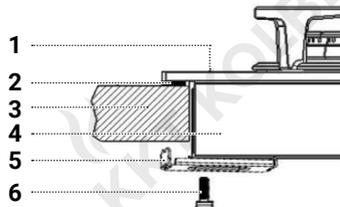
- Setzen Sie das Kochfeld entsprechend mittig ausgerichtet in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein.
- Befestigen Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Montagbügeln und Schrauben an der Arbeitsplatte.



Hinweis:

Die Zugkraft der Schraube reicht i.d.R. aus, um evtl. überstehende Teile der Dichtung durch den Druck der Kochfeld-Platte abzutrennen, so dass diese nicht abgeschnitten werden müssen.

- 1 Kochfeld-Oberfläche
- 2 Dichtungsband
- 3 Arbeitsplatte
- 4 Kochfeld-Unterbau
- 5 Montagebügel
- 6 Montagschraube



7.3 Elektrischer Anschluss des Kochfelds



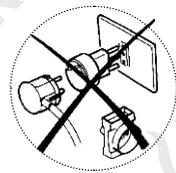
Warnung! Stromschlaggefahr!

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen und geerdet werden, um die nötige Sicherheit zu gewährleisten.

Das Gerät verfügt über einen geerdeten Stecker, der am Netzkabel angebracht ist. Schließen Sie diesen an das Stromnetz an, wie im Folgenden beschrieben:

Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz

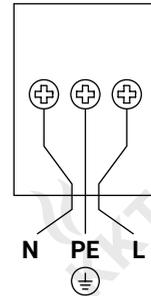
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die örtliche Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet. Die Erdungsleitung darf dabei von der Sicherung nicht unterbrochen werden.
- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels direkt an eine ordnungsgemäß geerdete und leicht zugängliche Steckdose in der Nähe des Geräts an. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz auch keine Adapter, Mehrfachsteckdosen, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese eine Überhitzung und einen Brand verursachen können.



Einbau und Installation

- Wenn das Gerät direkt (ohne den vormontierten Stecker) an das Stromnetz angeschlossen werden soll, beachten Sie dazu die abgebildete Anschlusskizze mit den folgenden Bezeichnungen:

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



- Verwenden Sie zur Installation das mitgelieferte Netzkabel und lassen Sie dieses nur durch eines des gleichen Typs austauschen, wenn nötig.
- Lassen Sie das Elektrokabel nicht mit Oberflächen, die sich erhitzen, scharfen Kanten oder spitzen Ecken in Berührung kommen und achten Sie darauf, dass es nicht geklemmt, geknickt oder verdreht wird.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies durch eine zertifizierte Elektrofachkraft mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei Installation des Geräts über einem Backofen schließen Sie die beiden Geräte getrennt voneinander an, um die Entnahme der Geräte zu erleichtern und aus Gründen der elektrischen Sicherheit.

7.4 Gasanschluss



Vorsicht! Explosionsgefahr!

Wenn der Gasanschluss nicht sachgemäß ausgeführt wird, kann Gas ausströmen.

Der Gasanschluss, sowie Änderungen daran dürfen nur durch eine zertifizierten Gasfachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen erfolgen.

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

Die nachfolgenden Anweisungen richten sich dementsprechend an den Installateur.

Vor dem Gasanschluss

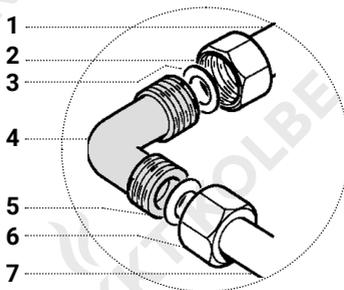
- Versichern Sie sich, dass das Gerät auf die verfügbare Gasart angepasst ist. Ist dies nicht der Fall, wechseln Sie die Injektordüsen entsprechend, wie unter Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart beschrieben.
Hinweis: Das Gerät kann mit Erdgas (NG) oder Flüssiggas (LPG) betrieben werden. Ab Werk ist das Gerät für den Betrieb mit Erdgas eingerichtet.
- 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.
- Versichern Sie sich im Fall einer Gasversorgung mit Flüssiggas (LPG), dass der Gasdruckregler TSE-gestempelt ist und beachten Sie die Angaben bzgl. des Gasdrucks in den entsprechenden Tabellen genau.
- Versichern Sie sich, dass die Gasleitung TSE-gestempelt ist, für die zu verwendende Gasart zugelassen ist und sich in einem einwandfreien Zustand befindet.
Beachten Sie, dass diese eine Länge von 2 m nicht überschreiten darf bzw. von 120 cm, wenn das Gerät an einen flexiblen Schlauch angeschlossen wird.

Einbau und Installation

Anschluss des Kochfelds an die Gasversorgung

- Verwenden Sie ggf. eine Schelle, um die Verbindung des offenen Endes des Gasschlauchs mit dem Anschlussstück zu festigen und abzudichten.
- Schließen Sie die Versorgungsleitung an das am Gaseingangsröhr (1) vormontierte Winkelstück (4) an, wie in der Darstellung gezeigt, wobei Sie den Anschluss mit einer Dichtung versehen.

- 1 Kochfeld-Anschlussrohr
- 2 Mutter
- 3 Dichtung
- 4 Winkelstück, Gas-Außengewinde 1/2"
- 5 Dichtung
- 6 Mutter
- 7 Gasversorgungsleitung



Anschluss-Reihenfolge bei konischen Anschlüssen:

- Zylindrischer männlicher Adapter
 - Dichtung, weiblicher Gasadapter
 - konisch-zylindrische oder zylindrische Komponenten
- Stellen Sie den Anschluss so her, dass kein Druck auf die Anschlussmutter und Rohrleitungen ausgeübt wird oder das Gerät in sonstiger Weise belastet wird. Achten Sie darauf, dass die Leitung nicht verstopfen, geknickt oder gequetscht werden oder mit scharfen Kanten oder heißen Bereichen in Berührung kommen kann, sowohl während, als auch nach der Installation (z.B. durch bewegliche Teile).

Nach Abschluss des Gasanschlusses

- Nach Abschluss des Gasanschlusses drehen Sie den Gashahn auf und prüfen Sie alle Anschlussstellen auf Dichtheit, wie im Folgenden beschrieben, jedoch niemals mit einer Flamme!



Überprüfung des Gas-Anschlusses auf Dichtheit

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

In diesem Fall ist die Gaszufuhr sofort zu unterbrechen und der entsprechende Anschluss abzudichten.

- Wenn die Anschlusssteile demontiert und wieder zusammengebaut werden, ersetzen Sie die Dichtungen stets durch neue.

7.5 Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart



Warnung! Explosionsgefahr!

Wenn die Umstellung auf eine andere Gasart nicht sachgemäß ausgeführt wird, kann Gas ausströmen. Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur durch eine zertifizierten Gasfachkraft erfolgen. Hierfür ist die Gas- und Stromzufuhr zu trennen.

Die nachfolgenden Anweisungen richten sich dementsprechend an den Installateur.



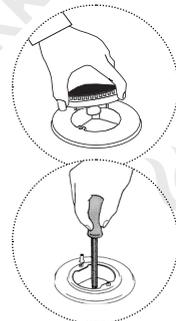
Hinweise:

- Das Gerät kann mit Erdgas (NG) oder Flüssiggas (LPG) betrieben werden. Für beide Gasarten sind die entsprechenden Injektordüsen mitgeliefert.
- Ab Werk ist das Gerät für den Betrieb mit Erdgas eingerichtet. Das Typenschild auf der Geräteunterseite enthält sowohl Daten entsprechend dem Erdgas-, als auch entsprechend dem LPG-Betrieb.

Wechsel der Injektordüsen

Wenn die verfügbare Gasart nicht mit der aktuellen Anpassung des Geräts übereinstimmt, wechseln Sie die Injektordüsen entsprechend (im Lieferumfang enthalten), wie folgt:

- Entnehmen Sie die Topfhalter, Brennerdeckel und -kronen vom Kochfeld.
- Schrauben Sie die Injektordüsen mit einem 7mm-Steckschlüssel ab und entfernen Sie diese.
- Ersetzen Sie die Injektordüsen durch die erforderlichen mitgelieferten, entsprechend dem verfügbaren Gas und dem jeweiligen Brenner (siehe folgende Tabelle), indem Sie diese in der gleichen Weise anschrauben.



Erforderliche Durchmesser der Injektordüsen nach Brenner- und Gasarten

Gas-Art	Erdgas (NG)	Flüssiggas (LPG)	
	G20 / 20 mbar	G30 / 28-30 mbar G31 / 37 mbar	G30 / 50 mbar
Nennversorgungsdruck (1 mbar \approx 10,197mm H ₂ O)			
Brennerarten*	Injektordüsen-Durchmesser		
Sparbrenner	0,72 mm	0,50 mm	0,45 mm
Normalbrenner	0,97 mm	0,65 mm	0,60 mm
Schnellbrenner	1,15 mm	0,85 mm	0,75 mm
Wokbrenner	1,30 mm	0,90 mm	0,80 mm

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

Nach Abschluss des Injektorendüsenwechsels

- Prüfen Sie die ausgewechselte Injektordüse auf Dichtheit, z.B. indem Sie in gleicher Weise vorgehen, wie für die Prüfung des Gasanschlusses im entsprechenden Kapitel beschrieben, jedoch niemals mit einer Flamme!
- Lassen Sie die Einstellung der Minimalstufe von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft auf die Gasart 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 ist es erforderlich, diese von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft anpassen zu lassen.

Dies kann unabhängig von der Positionierung oder Befestigung des Kochfelds durchgeführt werden, wie folgt:

- Zünden Sie den Brenner, dessen Minimalstufeneinstellung Sie anpassen möchten.
- Drehen Sie den entsprechenden Regler in die Minimalposition.
- Nehmen Sie den Drehknopf des Drehreglers einschließlich des Lagergummis ab und drehen Sie mit einem Schraubendreher geeigneter Größe die Regulierschraube (siehe Darstellung) in die der verwendeten Gasart entsprechende geeignete Position, wie folgt:

Anpassung der Minimalstufe für Erdgas-Betrieb

- Drehen Sie die Regulierschraube im bzw. gegen den Uhrzeigersinn, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme entsteht.

Anpassung der Minimalstufe für LPG-Betrieb

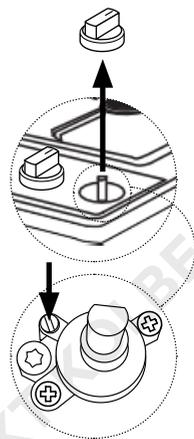
- Ziehen Sie die Regulierschraube vollständig an (im Uhrzeigersinn).
- Bringen Sie den Drehknopf einschließlich des Lagergummis wieder an.
- Versichern Sie sich, dass die nun eingestellte Regelung ausreicht, ...
 - dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Regler schnell von der Maximal- in die Minimalstellung drehen.
 - um die Erwärmung des Thermoelements aufrechtzuerhalten, so dass die Flamme nicht gelöscht wird.

Ist dies nicht der Fall, korrigieren Sie die Einstellung entsprechend.



Hinweis:

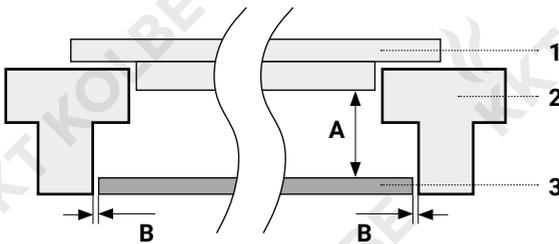
Die Brenner benötigen keine Regulierung der Primärluft.



7.7 Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds

Um eine Überhitzung, dadurch verursachte Schäden und jeglichen Kontakt mit evtl. heißen Teilen der Unterseite des eingebauten Kochfelds zu verhindern, empfehlen wir die folgende Vorsichtsmaßnahme:

- Bringen Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material in einem Abstand von mindestens 15 mm unterhalb des Kochfelds an (Siehe Abbildung).
- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 200°C.
- Achten Sie darauf, dass der Raum zwischen dem Kochfeld und der Schutzplatte ausreichend belüftet ist.



- 1 Kochfeld
- 2 Arbeitsplatte / Einbaumöbel
- 3 Schutzplatte

Maße:

- A min. 15 mm
- B max. 5 mm



Vorsicht! Verbrennungsgefahr, Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

Um ernste Verletzungen oder Beschädigungen durch Hitze, Strom oder Funktionselemente zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Anschlusskabel, die Gasleitung und die Unterseite des Kochfelds nach der Installation nicht mehr frei zugänglich sind!

8. Technische Daten



Hinweis:

Die Werte, die auf der Kennzeichnung am Gerät oder in anderen gedruckten Dokumenten angegeben sind, wurden im Labor gemäß den geltenden Normen ermittelt. Diese Werte können sich je nach Einsatz und Umgebungsbedingungen des Geräts ändern.

Heizleistung der Brenner

Gasart	Erdgas (NG)		Flüssiggas (LPG)	
Nennversorgungsdruck (1 mbar \cong 10,197mm H ₂ O)	G20 / 20 mbar		G30 / 28-30 mbar G31 / 37 mbar	G30 / 50 mbar
Brennerarten*	Heizleistung			
Sparbrenner	0,95 kw		0,90 kw	0,90 kw
Normalbrenner	1,70 kw		1,65 kw	1,70 kw
Schnellbrenner	2,80 kw		2,85 kw	2,80 kw
Wokbrenner	3,10 kw		3,00 kw	3,00 kw

Gasdurchfluss

Gasart	Erdgas (NG)		Flüssiggas (LPG)	
Nennversorgungsdruck (1 mbar \cong 10,197mm H ₂ O)	G20 / 20 mbar		G30 / 28-30 mbar G31 / 37 mbar	G30 / 50 mbar
Brennerarten*	Gasdurchfluss			
Sparbrenner	91 l/h		65 g/h	65 g/h
Normalbrenner	166 l/h		120 g/h	123 g/h
Schnellbrenner	264 l/h		207 g/h	203 g/h
Wokbrenner	278 l/h		218 g/h	218 g/h

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

Bypass-Daten

Gasart	Erdgas (NG)	Flüssiggas (LPG)
Nennversorgungsdruck (1 mbar \cong 10,197mm H ₂ O)	G20 / 20 mbar	G30 / 30 mbar
Brennerarten*	Bypass Gasdurchfluss / Stromstärke	
Sparbrenner	23 - 26 A / 12,7 - 15 l/h	37 - 40 A / 25,9 - 31,2 l/h
Normalbrenner	27 - 29 A / 15,6 - 18,6 l/h	38 - 44 A / 27,4 - 36,6 l/h
Schnellbrenner	33 - 35 A / 21,9 - 24,5 l/h	49 - 54 A / 43,1 - 52,8 l/h
Wokbrenner	38 - 40 A / 28,3 - 31,2 l/h	54 - 60 A / 52,8 - 62,4 l/h

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

Weitere technische Daten

Modellname	GK3010E
Oberfläche	Schwarzes Glas
Installationstyp	Einbau
Anzahl der Kochstellen	2
Netzspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Produktmaße, B × T × H	320 × 520 × 51 mm
Einbaumaße, B × T	290 × 490 mm
Gewicht	5,25 kg
Kabellänge	1 m

Technische Daten

Modellname	GK6011E
Oberfläche	Schwarzes Glas
Installationstyp	Einbau
Anzahl der Kochstellen	4
Netzspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Produktmaße, B × T × H	590 × 520 × 51 mm
Einbaumaße, B × T	560 × 490 mm
Gewicht	10,4 kg
Kabellänge	1 m

Modellname	GK6021E
Oberfläche	Edelstahl
Installationstyp	Einbau
Anzahl der Kochstellen	4
Netzspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Produktmaße, B × T × H	580 × 510 × 51 mm
Einbaumaße, B × T	560 × 490 mm
Gewicht	8 kg
Kabellänge	1 m

Modellname	GK6021G
Oberfläche	Edelstahl
Installationstyp	Einbau
Anzahl der Kochstellen	4
Netzspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Produktmaße, B × T × H	580 × 510 × 51 mm
Einbaumaße, B × T	560 × 490 mm
Gewicht	10,5 kg
Kabellänge	1 m

Modellname	GK7011E
Oberfläche	Schwarzes Glas
Installationstyp	Einbau
Anzahl der Kochstellen	5
Netzspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Produktmaße, B × T × H	680 × 520 × 51 mm
Einbaumaße, B × T	560 × 490 mm
Gewicht	11,25 kg
Kabellänge	1 m

Modellname	GK7021E
Oberfläche	Edelstahl
Installationstyp	Einbau
Anzahl der Kochstellen	5
Netzspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Produktmaße, B × T × H	680 × 510 × 51 mm
Einbaumaße, B × T	560 × 490 mm
Gewicht	11,38 kg
Kabellänge	1 m

Modellname	GK7021G
Oberfläche	Edelstahl
Installationstyp	Einbau
Anzahl der Kochstellen	5
Netzspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Produktmaße, B × T × H	680 × 510 × 51 mm
Einbaumaße, B × T	560 × 490 mm
Gewicht	11 kg
Kabellänge	1 m

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnungen:

GK6010E,
GK6011E, GK6021E, GK6021G,
GK7011E, GK7021E, GK7021G
Einbau-Gaskochfelder

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für die in diesem Handbuch beschriebenen Produkte liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung 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 nebenstehende Kontaktadresse.

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

www: 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 auf der Außenseite des Verpackungskartons oder auf der Unterseite des Kochfelds.

Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.

KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KKT KOLBE - Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Geräts bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 13. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war. Es ist Nachweis zu erbringen, dass das Gerät von einem Fachmann ordnungsgemäß eingebaut und angeschlossen wurde. Ohne diesen Nachweis kann KKT KOLBE die Gewährleistung ablehnen.
2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Geräts angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden. Montierte Ware gilt als einwandfrei angenommen. Beschädigungen und optische Mängel können nach Montage nicht mehr beanstandet werden.
3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Geräts entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 12 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. Ab dem 13. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
 - Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
 - Falsche oder nicht sachgemäße Bedienung / Anschluss und ggf. daraus entstandener Kurzschluss oder Beladung. Falscher Querschnitt der Abluftleitung.
 - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
 - Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
 - Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel (siehe Bedienungsanleitung).
 - Rostbildung im Innenraum des Geräts (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.
7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

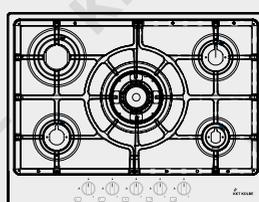
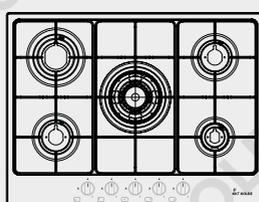
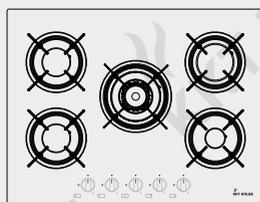
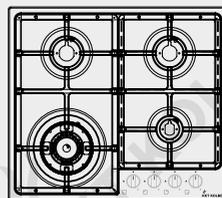
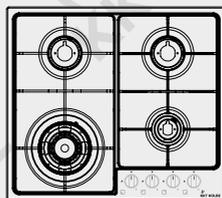
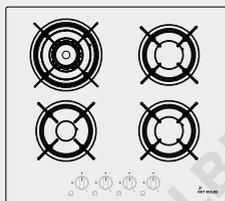
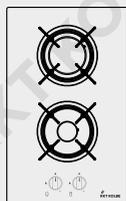
Die KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für ihre Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

User's manual

for your built-in gas hob

Models:

**GK3010E, GK6011E, GK6021E, GK6021G,
GK7011E, GK7021E, GK7021G**



Thank you

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

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

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

In view of the constant further 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 the current technical standard.

You can always find the latest version of your user's manual on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at 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.

For a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the 20-digit serial number of your product in the field below.

Your KKT KOLBE Team

Serial number of my appliance:

S/N :



KKT KOLBE

User's manual

Built-in gas hob, models GK6010E, GK6011E, GK6020E, GK6021E, GK6021G, GK7011E, GK7021E, GK7021G

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

Table of Contents

Important Safety Instructions	4
Notes and Icons	17
1. Appliance Overview	21
1.1 Scope of delivery	
1.2 Properties and configuration of the appliance	
1.3 Equipment and other features by model number	
2. How the Appliance Works	27
2.1 Functional principle of the gas hob	
2.2 Automatic functions	
3. Notes before Use	29
3.1 Unpacking and preparing the appliance	
3.2 Choice and use of cookware	
3.3 Start-up	
3.4 Energy-efficient use of the appliance	
4. Operation, Setting and Use	34
4.1 Control elements and icons	
4.2 Operation and use	
4.3 Application recommendations, guidelines and tips	
5. Cleaning and Maintenance of the Appliance	41
5.1 General notes for cleaning and maintenance	
5.2 Cleaning of the appliance components	
5.3 Maintenance and servicing	
6. Troubleshooting	47
6.1 Important notes on problems with the hob	
6.2 Problems, possible causes and solutions	
7. Fitting and Installation	52
7.1 Important notes and installation requirements	
7.2 Fitting the hob into the worktop	
7.3 Electrical connection of the hob	
7.4 Gas connection	
7.5 Converting the appliance to a different type of gas	
7.6 Adjusting the minimum level setting	
7.7 Installing a heat shield underneath the hob	
8. Technical Data	68
Note on the EC Declaration of Conformity	72
Customer Service	73

EN



Important Safety Instructions

This manual is the basis for handling the appliance. Read and follow the instructions carefully before installing and operating the appliance.

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



Intended use

To avoid injury or damage and to ensure trouble-free operation of the appliance, follow the instructions below:

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance and its cord.
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or 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 near the appliance.

- The appliance is only intended for installation in suitable kitchen furniture.
Observe the installation instructions.
- 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 appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- The appliance can be installed in a kitchen/dining room, but not in a room containing a bath or shower.
LPG appliances must not be installed below floor level e.g. in a basement.
- Only use heat-resistant cookware that is suitable for use on an open flame.
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.
- 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.
Keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.).



Important Warnings

Danger to life and injury

- This appliance may only be installed, connected and earthed by a suitably qualified professional in compliance with the applicable regulations to ensure the necessary safety.
The installer is responsible for the proper functioning on site.
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of the reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed.
- Using defective or damaged appliances 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, disconnect it immediately from the gas and electricity supply and contact customer service or appropriately qualified personnel.
- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries. Exercise appropriate caution during installation and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves.

- Replacing the mains cable and the gas hose, repairs and maintenance on the appliance are dangerous for unqualified persons and may only be carried out by a suitably certified specialist.

For this purpose, the appliance must be disconnected from the gas and electricity supply.

- Never attempt to make any modifications to the appliance, its cable or the gas hose yourself and do not disassemble it.

Danger of explosion and health hazards due to gas

- Ask for the telephone numbers of local gas suppliers and keep them handy for emergencies.

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

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.

Close the gas tap completely and ensure maximum fresh air supply, e.g. by opening windows.

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 suitably qualified personnel, check the appliance thoroughly and exercise appropriate caution.

- To prevent gas leaks, always disconnect the appliance from the gas supply during installation, maintenance or other work on it.
- 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.
- Make sure that the gas hose is stamped with TSE, is approved for the type of gas used and is in perfect condition.
- In the case of a gas supply with liquefied petroleum gas (LPG), ensure that the gas pressure regulator is TSE-stamped and follow the instructions in this manual regarding the gas pressure exactly.
- The connection of the gas hose to the connector element must be sealed with a clamp by the installer and this, as well as all other connection points, must be checked for leaks (see chapter "Gas connection") before you put the appliance into operation.
- To avoid damage to the gas hose and associated hazards, make sure that it is not kinked or crushed and does not 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.
- If you do not use the hob for a longer period of time, interrupt the gas supply after switching it off.

Risk of electric shock

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it.
- Check whether the technical data on the rating plate of the appliance are compatible with the local conditions (specifications with V and Hz).
If this is not the case, return the appliance to the point of sale.
If you are unsure, contact your electricity supplier.
- The installer must ensure that the appliance is connected to a socket outlet that is installed and earthed in accordance with all applicable regulations.
- Ensure that there is an easily accessible tested disconnecter (fuse) with a contact opening width of min. 3 mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.
- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent 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.

- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation.
- Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock.
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns

- The cooking zones are operated with open flames and all appliance parts and cooking utensils can be very hot, even after operation.
To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from flames and hot surfaces and keep children away from the appliance.
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use.
Make sure that they do not protrude over cooking zones that are in operation and protect yourself if necessary, e.g. with oven mitts.
- To avoid hazards from spilling hot food, do not use deformed or unstable cookware and make sure that handles do not protrude over the edge of the worktop.

- Do not ignite a cooking zone until you have placed suitable cookware centrally on the respective pot support. Follow the instructions for the use of cookware in this manual to ensure sufficient stability or to avoid uncontrolled expansion of flames and heat.
- Switch off the respective cooking zone before removing the cookware from the hob.

Fire hazard

- The hob becomes very hot during operation. Strictly observe the safety distances and instructions given in the chapter "Installation". We recommend installing a protective plate underneath the hob (see related section).
- Fired cooking areas are a fire hazard. Always keep clothing, non-heat-resistant objects and materials at a safe distance from the flames.
- Never use flammable sprays or similar in the immediate vicinity of the hob during operation. There is a risk of explosion!
- Never leave the hob unattended when in use! Food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire.
Heated food containing fat, oil or alcohol in particular can ignite quickly.

- To avoid the risk of ignition due to overflowing or splashing fat, heat fat / oil as slowly as possible. Do not fill deep-frying containers more than one third full with oil, do not move them if possible and never leave them unattended. Heat food in fat as dry as possible and not in a frozen state to avoid overflowing due to bubbling.
- 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, have the appliance checked by a suitably qualified professional.
- Do not heat sealed containers or tins on the hob. These can explode due to the overpressure created during heating.
- 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 utensils, and do not cover it with textiles, for example, for protection. 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.

- To avoid associated hazards, never leave the cooking zones 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.
- Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke.
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 increased ambient temperature during operation.



Causes of damage and functional impairment

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed before using the appliance. When operating the appliance, it may burn, melt or cause other damage.
- When the hob is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause long-term damage to surfaces.

Make sure that the room is well ventilated.

Use the facilities provided for this or install an extraction system (e.g. an extractor bonnet) if necessary.

- Ensure that there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage caused by this.
- Never switch on a cooking zone without the appropriate cookware in place.
The heat from the flames can, for example, set fire to the grease filters of an extractor bonnet installed above the hob.
- Do not heat the cookware when it is empty.
Its base may be deformed and the hob surface may be damaged by the heat transfer.
- Do not pour cold liquids onto the hob or burners when the surface is hot. The resulting thermal shock can damage the appliance.

- Do not place any sharp objects on the hob to avoid damaging the hob surface.
- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface. Do not place heavy objects on it or drop anything on it.
- Soiling 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.
- Do not use aggressive cleaning agents or scouring agents to clean the hob, as this may damage the surfaces and control knobs. Follow the instructions for care and cleaning in the relevant chapter.
- Do not store perishable food above or below the appliance, as it may be contaminated by aerosols produced during operation.

Notes and Icons

Note on icons

The illustrations of the following icons serve to explain their meaning and may differ slightly from the respective actual representation.

In this manual

Icons for hazards and information



Warning of danger to persons

Pay special attention to safety instructions marked with this icon and act with appropriate caution to avoid danger to life and health. Pass on these warnings to other users also.



Beware of damage

Follow the instructions marked with this icon especially to avoid damage to the appliance. Also pass on these safety instructions to all users.



Informations and tips

Following the instructions marked with this icon will provide you with useful information, facilitate the respective procedure and may save you from many a problem.

Note on illustrations

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

Appliances, components and accessories

Symbols on appliance parts, accessories, packaging, etc.



EU conformity

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



Follow the instructions for use provided

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



No fire in the vicinity

The product creates a fire hazard. Do not use open flames / an open source of ignition in the vicinity and do not smoke.



Fragile / Sensitive (possibly undamaged glass shown)

The material contained in the product is very delicate or fragile. Handle with appropriate care.



Protect from moisture (possibly shown with water drops)

The product is sensitive to moisture. Keep it dry.



This way up

Transport, handle and store the package in such a way, that the arrows point upwards at all times.



Do not clamp in the direction of the arrows

Do not handle the package with clamps on the sides indicated in the direction of the arrow.

16



Stacking limit

Do not exceed the stacking quantity of packages indicated in the icon.



Do not step (possibly crossed footprint shown)

Do not step on the package.

Disposal and environmental protection

Icons and notes on 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, disconnect the mains cable.



Recyclable material (Möbius loop)

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



Recyclable material (Triman icon)

Separate the product from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

- The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Notes on environmental protection through energy saving

- Follow the instructions in this manual on how to use the appliance in an energy-efficient way to help protect the environment.

Notes and Icons

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 (For the meaning of the icons, see previous section).

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / removable parts, such as burner components and pot supports, so that they cannot touch each other.
- Avoid impact on the appliance and its components and take appropriate protective measures if necessary.
- Always ensure that the appliance is in a horizontal position when transporting it and when putting it down.

1. Appliance Overview

1.1 Scope of delivery

- 1 Built-in gas hob
(Delivery status: Set up for natural gas)
- 4 YSB Sheet metal screws, M4 × 40 mm
- 4 Mounting clamp
- 1 EPDM foam mounting tape, 5 mm × 2 mm × 280 cm
- 1 Reducer, 1/2 - 1/4 "
- 1 Gasket, Ø 19 mm / inner Ø 9.1 mm
- 1 User's manual

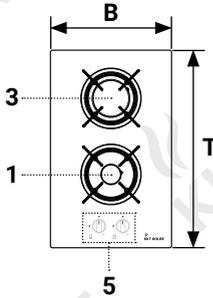
Injector nozzles supplied according to models

	GK3010E	GK6011E	GK6021E	GK6021G	GK7011E	GK7021E	GK7021G
For LPG / G30, 28-30 mbar							
Ø 0,50 for economy burner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,65 for standard burner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,85 for rapid burner	✓				✓	✓	✓
Ø 0,85 for wok burner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
For LPG / G30, 50 mbar							
Ø 0,45 for economy burner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,60 for standard burner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,75 for rapid burner	✓				✓	✓	✓
Ø 0,50 for wok burner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pre-assembled for NG / G20, 20 mbar							
Ø 0,72 for economy burner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 0,97 for standard burner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ø 1,15 for rapid burner	✓				✓	✓	✓
Ø 1,30 for wok burner		✓	✓	✓	✓	✓	✓

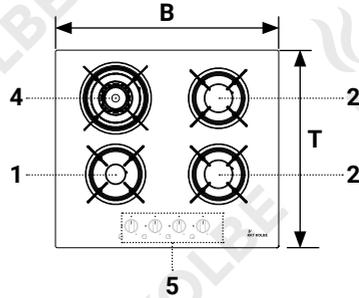
1.2 Properties and configuration of the appliance

Hob configuration, properties and components

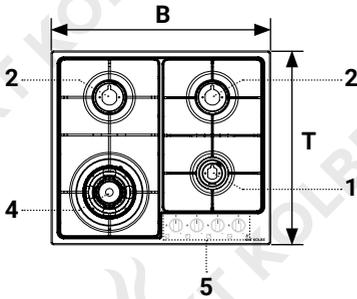
GK3010E



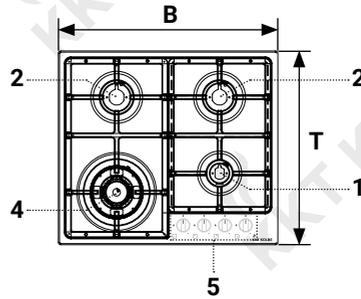
GK6011E



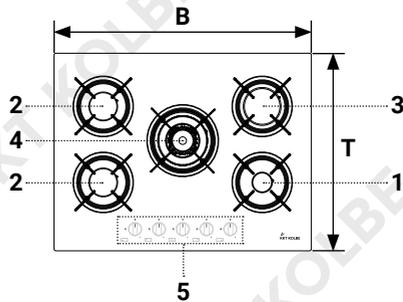
GK6021E

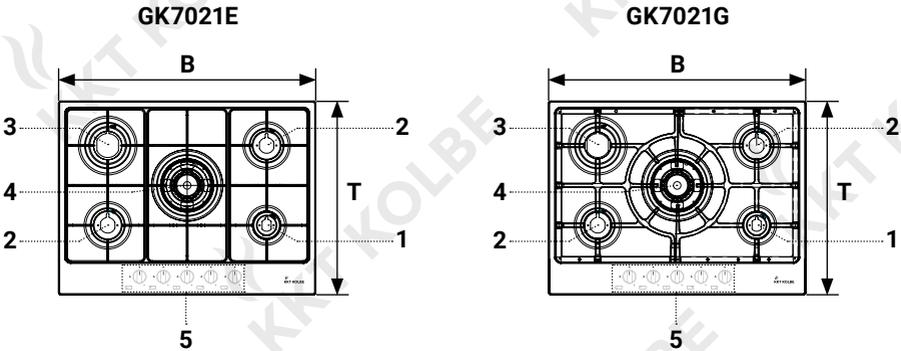


GK6021G



GK7011E





Burner types and heating power:

- 1 Economy burner
- 2 Standard burner
- 3 Rapid burner
- 4 Wok burner

	Natural gas (NG)		Liquefied petroleum gas (LPG)	
	G20 / 20 mbar	G30 / 30 mbar G31 / 37 mbar	G30 / 50 mbar	
Heating power				
1	0.95 kw	0.90 kw	0.90 kw	
2	1.70 kw	1.65 kw	1.70 kw	
3	2.80 kw	2.85 kw	2.80 kw	
4	3.10 kw	3.00 kw	3.00 kw	

Operating elements:

- 5 Control panel with control knobs

For a detailed description of the meaning of the symbols and operation see chapter "Operation, Setting and Use".

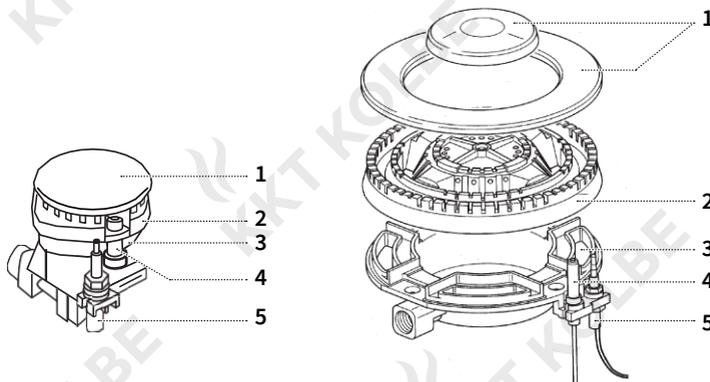
Hob dimensions by models:

	GK3010E	GK6011E	GK6021E	GK6021G	GK7011E	GK7021E	GK7021G
W Width:	320 mm	590 mm	580 mm	580 mm	680 mm	680 mm	680 mm
D Depth:	520 mm	520 mm	510 mm	510 mm	520 mm	510 mm	510 mm
Height:	51 mm						

Appliance Overview

Burner components

Before each use, make sure that the burner components are correctly and completely assembled, as follows:



- 1 Burner cap
- 2 Burner crown
- 3 Burner base with injector nozzle (in the centre)
- 4 Ignition plug
- 5 Thermocouple

- Place the burner crown (2) on the burner base (3) so that the ignition plug (4) and the thermocouple (5) are seated in the corresponding recesses and the burner crown is stable.
- Place the burner cap (1) level on the burner crown (2) and make sure that it is also stable.



Caution! Danger of burns and risk of damage!

To avoid damage, do not use the hob until you have made sure that all components have been assembled and positioned correctly, that they are free from soiling and that gas and flame paths are not blocked in any way.

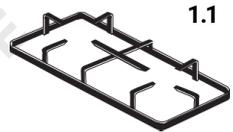
This also applies to the correct and stable positioning of the pot supports (See following section).

Pot supports

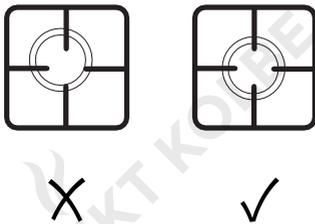
The pan supports (Figure 1.1 as an example) are shaped differently and are made of different materials depending on the hob model (See sections "Hob configuration ..." and "Equipment ..." in this chapter).

Before each use, make sure that ...

- their plastic feet are always attached during use and sit well.
- that the pan supports are correctly and stably positioned on the hob, as shown in the following figure (1.2) as an example:



1.2



For the respective positioning on the hob per model, see the section "Hob configuration, properties and components".

1.3 Equipment and other features by model number

	GK3010E	GK6011E	GK6021E	GK6021G	GK7011E	GK7021E	GK7021G
Glass surface	✓	✓			✓		
Stainless steel surface			✓	✓		✓	✓
Enamelled pot supports	✓	✓	✓		✓	✓	
Cast iron pot supports				✓			✓
2 cooking zones, steplessly adjustable	✓						
4 cooking zones, steplessly adjustable		✓	✓	✓			
5 cooking zones, steplessly adjustable					✓	✓	✓
Economy burner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Standard burner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rapid burner	✓				✓	✓	✓
Wok burner		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatic one-hand ignition	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ignition and flame failure safety system	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2. How the Appliance Works

2.1 Functional principle of the gas hob

Note: For the detailed operating procedure, follow the instructions in the corresponding chapter.

By operating the rotary knobs, 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 and emitted evenly. The cookware placed on the pot support above is thus heated immediately and directly, with the heat development being greatest at the outer tips of the flames. Care must be taken to ensure that these do not pass over the bottom of the cookware.

The heat supply or flame intensity is regulated steplessly and therefore very precisely via the 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, it should be noted that the appliance can still be very hot after operation.

2.2 Automatic functions

Automatic one-hand ignition

All cooking zones are automatically ignited by an electrically generated spark when switched on (for operation, see the relevant chapter).



Notes:

- The power supply must be guaranteed for this.
- The ignition system works in a centralised way, so that when one cooking zone is ignited, a spark is produced on each of the other cooking zones at the same time (but on these without a gas supply, so that only the cooking zone related to the control knob ignites).

Ignition and flame failure safety system

All burners on your hob are equipped with a flame supervision device. If the flame of a switched-on burner goes out, e.g. due to a blast of air or the effect of liquid, the gas supply to the burner is automatically shut off by the thermocouple (safety valve). Dangers due to escaping gas are thus avoided.

By setting the corresponding control knob to the off position, the cooking zone is ready for operation again. For the detailed operating procedure, see the chapter "Operation, setting and use".

3. Notes before Use

3.1 Unpacking and preparing the appliance

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



Warning! Risk of injury, fire, gas and electric shock!

If you notice any damage to the appliance or its components, do not connect it!
This can be very dangerous.
Contact the customer service.

- We recommend to note down the 20-digit serial number on the first page of this manual for possible queries.
- To install the hob, follow all the instructions in the relevant chapter carefully and have it installed by a suitably qualified professional.
- Remove any packaging materials, stickers, protective films and transport protection from the product, dispose of them properly and store any remaining small parts, e.g. assembly materials, safely.



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.



Attention Risk of damage!

Packaging and transport materials not removed from the appliance may burn or melt when heated!
Make sure that they have been completely removed before use.

- Before operating the hob, clean it as described in the relevant chapter.
- Only use the hob when it is in perfect condition and has been installed correctly.

3.2 Choice and use of cookware

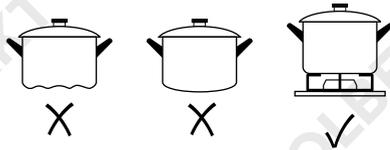


Caution! Danger of burns, fire and risk of damage!

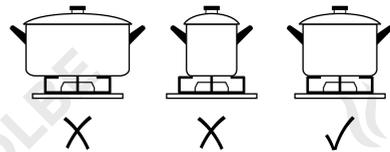
Improper use of cookware may result in an unfavourable influence on the flames of the cooking zones, as well as a build-up or unfavourable radiation of the generated heat or spillage of hot food, causing fire, burns or damage to the appliance, cookware or nearby surfaces.

Observe the following instructions to avoid this.

- Only use fireproof and heat-resistant cookware that is suitable for use over an open flame.
- Always use stable cookware with a flat base.
- Make sure that it sits stably on the pot support.
- For even heat distribution, make sure that the cookware has a thick-walled base.

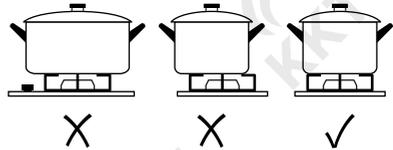


- Always use cookware whose base diameter corresponds as closely as possible to the size of a single selected cooking zone (see table in the following section) to ensure optimum and controlled expansion of the flames and their heat, as well as sufficient stability.



- For wok pans use the wok burner (Not for model GK3010E).
- Also refrain from using roasting pans, frying pans, grill stones, etc. at the same time.

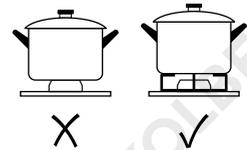
- Always place the cookware centrally on the respective pot support so that it cannot tip over.



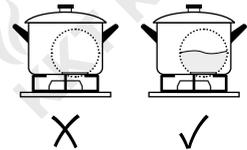
- When using large cookware, make sure there is sufficient distance to the controls and to the edge of the hob.

- Make sure that the handles of the cookware do not protrude over cooking zones in operation or the front edge of the hob.

- Never place the cookware directly on the burner but always on the correctly positioned pot support.

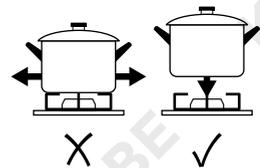


- Do not heat the cookware when it is empty.



- Make sure that the cookware and utensils are dry to avoid risks from heated liquids.

- Always lift the cookware from the hob and do not slide or push it back and forth to prevent the pot supports from slipping and to ensure stability.



Notes before Use

Ideal cookware dimensions

The bottom of the cookware should have a certain minimum or maximum dimension according to the respective burner:

Burner type*	Cookware base diameter
Economy burner	80 - 140 mm
Standard burner	140 - 200 mm
Rapid burner	200 - 240 mm
Wok burner	240 - 280 mm

* For burner types of your hob model, see "Properties and configuration of the appliance".

3.3 Start-up



Odour and vapour formation during first operation

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

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 normally.

3.4 Energy-efficient use of the appliance

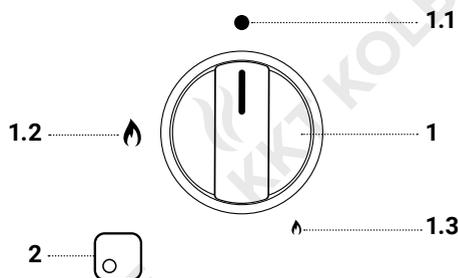
Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

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

- Follow the instructions in the relevant section when selecting and using the cookware, to avoid energy loss due to heat escaping and prolonged cooking times.
- Take into account that wide, shallow pots heat up better than narrow, tall ones.
- If possible, use a lid to avoid energy loss due to heat escaping.
- If possible, cook with little liquid.
For example, 1-2 cm of water with a lid is sufficient to steam potatoes, eggs or vegetables.
- If possible, pre-cook cereal products by heating them with the cooking water rather than adding them after it has reached boiling temperature. This will shorten the cooking time and reduce energy consumption.
- Set a smaller flame as soon as the food is heated.
- Always switch off cooking zones completely as soon as you are no longer using them.

4. Operation, Setting and Use

4.1 Control elements and icons



The above illustration is an example

1 Control knob

to ignite the corresponding burner and to adjust its flame intensity

- 1.1 ● Off position
- 1.2 🔥 Maximum level / Great flame
- 1.3 🔥 Minimum level / Small flame

2 Cooking zone position symbols

according to the markings



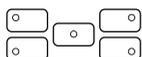
GK3010E



GK6011E

GK6021E

GK6021G



GK7011E

GK7021E

GK7021G

4.2 Operation and use



Caution! Risk of burns and fire!

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

- Heated food can overflow, catch fire or cause harmful smoke.
Do not leave the hob unattended and keep children away.
Be especially careful when heating fats and oils.
- Always keep body parts, clothing and non-heat-resistant materials, 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.

Preparing for cooking

- Before each use, make sure that the burner parts are correctly assembled (See section "Properties and configuration of the appliance"), the pan supports are correctly placed and their plastic feet are seated stable on the hob.
- Fill your food to be cooked into suitable cookware and place it on the pot support above the desired burner.

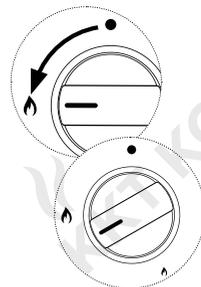


Caution! Danger of burns, fire and risk of damage!

To avoid hazards from spilled or overflowing hot food or uncontrolled flames or heat distribution, follow the instructions in the relevant section when choosing and using your cookware.

Burner ignition

- To ignite a burner, hold down the control knob of the selected cooking zone and turn it counterclockwise to the maximum level setting / large flame at the same time. The cooking zone ignites.
- After approx. 3-4 seconds, release the control and turn it to the appropriate position to set the flame to the desired intensity (for a description of the icons, see the section on control elements and icons).



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, but no longer than 15 seconds (For further ignition problems, see the chapter "Troubleshooting").

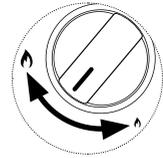
Regulation of the flame during cooking

- During use, set the control knob to the position corresponding to the desired flame intensity (stepless control).



Notes:

- Make sure that the burner burns with a blue flame and makes a steady low hissing / noise (In case of problems, see the chapter "Troubleshooting").
- During cooking, the setting should be between maximum and minimum level.
- When the food starts to boil, set the control knob to a small flame to avoid the risk of burns.
- In case of prolonged intensive use, additional ventilation may be necessary (e.g. by increasing the power of an existing mechanical ventilation system or additionally opening a window).



Caution! Danger of burns and risk of damage!

Always regulate the flame intensity so that the tips of the flames do not pass over the bottom of the cookware. These are very hot and can cause burns and damage to cooking utensils.



Flame failure safety system

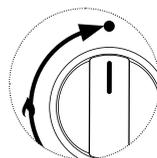
If the flame of a cooking zone that is switched on goes out, e.g. due to a blast of air or the effect of liquids, the gas supply to the burner is automatically shut off by the thermocouple (safety valve).

However, be careful in this case and immediately turn the corresponding control knob to the off position.

To reignite the hob, proceed as described above.

Finishing the cooking process

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



Caution! Risk of burns!

Even some time after cooking, any accessible part of the appliance may still be hot.

Be careful accordingly.

4.3 Application recommendations, guidelines and tips



Caution! Risk of burns!

During operation, flames escape from the cooking zones and the appliance, as well as accessories and cooking utensils, can be very hot and cause burns, also some time after operation. Always keep body parts, clothing and non-heat-resistant materials, especially flammable materials, at a safe distance from flames and hot surfaces and protect yourself from burns by wearing oven gloves, for example.

Always keep children at a safe distance during operation.

Do not pour water onto heated appliance parts or cookware. The resulting hot steam can cause scalding and the temperature change can also cause damage.



Caution! Fire hazard!

Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly at high temperatures!

Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.

Do not leave the appliance unattended when in use!

General application guidelines

- Follow the instructions in the relevant sections for the choice and use of cookware and for energy-efficient use.
- Start heating with a high flame and turn it down when the food starts to boil or is heated.
- If you want to shorten the cooking time, reduce the amount of liquid or fat if possible.

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

At high temperatures, harmful acrylamide forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and increasingly in the edge layers.

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

- If necessary, use heat-stable oil or fat.
- Do not choose pieces that are too thin, distribute them evenly if possible and turn the food regularly.
For ready-made products, follow the manufacturer's instructions.
- Do not fry the food too hot.
Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.
- Make sure that the food retains a certain amount of moisture.
- Do not heat the food longer than the cooking point is reached.

5. Cleaning and Maintenance of the Appliance

5.1 General notes for cleaning and maintenance



Caution! Risk of electric shocks, burns and injury!

- Disconnect the hob from the gas and electricity supplies before cleaning or servicing to avoid all associated hazards.
- To avoid burns, do not touch the hob while it is still hot and do not wet it as this will produce hot steam. Let it cool down to a safe temperature.
- Moisture penetrating live components can cause an electric shock or short circuit.
Only use cleaning utensils moistened with a small amount of liquid to clean the hob surface and never use high-pressure cleaners or steam cleaners.



Attention! Danger Risk of damage!

- Do not pour cold liquids onto the hot hob or its components.
The resulting thermal shock may cause damage.
- Food residues and other residues can damage the surfaces of the appliance over time.
Always keep the hob, its components and accessories clean at all times.
In particular, always remove sugary or salty, burnt and melted soiling immediately, if possible, to prevent it from sticking.

Cleaning and Maintenance of the Appliance

- To avoid damaging or discolouring the hob surfaces, do not use aggressive cleaning agents such as acids, solvents or benzene, abrasive cleaners or abrasive, sharp or pointed utensils such as scouring pads, steel wool or glass scrapers for cleaning (Exception: Hob scraper for models with glass surface; GK3010E, GK6011E, GK7011E).

This applies especially to the area of the control elements.

Before use, check the manufacturer's instructions for your cleaning agents and utensils for appropriate suitability and remove cleaning residues immediately.

5.2 Cleaning the appliance components

To ensure that your appliance retains its appearance and remains fully functional, take good care of it; always keep all parts of the appliance clean and remove any dirt as soon as possible.



Warning! Danger of explosion!

If the flame outlet is blocked, unburned gas may collect in the bottom box and fizzle out.

To avoid fire hazard, injury and damage, always keep the flame paths and outlets free of soiling in particular.

To clean the various components, proceed as described in the following.



Caution! Risk of electric shock and injury

When you press a control knob, a spark is electrically generated to each cooking zone.

Do not use the control knobs during cleaning to avoid hazards from electricity and sparks.

Preparation for cleaning

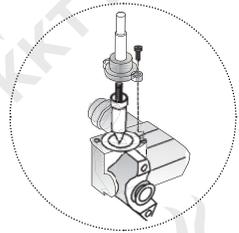
- To facilitate cleaning, remove the pot supports and removable burner components (see "Properties and configuration of the appliance") by lifting them up and removing them from the hob.
- The knobs are pluggable and can also be removed for cleaning.
- Soak stubborn soiling in hot rinse water before cleaning or use a suitable commercial non-abrasive special cleaning agent.

Note for models GK3010E, GK6011E and GK7011E:

Coarse / encrusted soiling on the glass surface can be removed with a hob scraper.

Hob surface

- If possible, clean the hob when it is still warm to the touch but no longer hot.
- Clean the hob surface with a soft cloth, some lukewarm water and a neutral detergent.
- Clean the burner bases carefully with a brush, hot water and some neutral detergent.
Remove any residues that could obstruct the gas and flame discharge with particular care.
- Clean the ignition plugs in particular regularly by disassembling them each time, as shown in the illustration, wiping them with a well-wrung cloth and reassembling them after cleaning (see illustration).
- Remove cleaning residues thoroughly with clear water and dry everything well with a soft cloth.



Cleaning and Maintenance of the Appliance

Removable burner components



Note:

The surface of the burner caps may change slightly over time (become more matt / change colour slightly). This is normal and does not affect the material.

- Do not wash the burner parts in the dishwasher. These are not suitable for this.
- Clean both the burner caps and crowns, especially all flame outlet openings, well with warm water and a neutral detergent.
- Rinse thoroughly with clean water and allow all parts to dry thoroughly before reassembling them.

Pot supports

- You can clean the pot supports in the dishwasher or in the same way as the burner components.

Control knobs

- Remove the attached control knobs of the dials and take out the bearing rubbers.
- Do not clean the control knobs or the bearing rubbers in the dishwasher. Use warm water and a little neutral detergent.

After cleaning

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



Caution! Danger of burns and risk of malfunctions!

If the hob is operated with wet or damp components, there is a risk of scalding and burns due to heated liquids or the formation of steam or influencing the flames.

In addition, ignition of a cooking zone can be prevented, e.g. by a damp ignition plug.

Only use completely dried components.

- Carefully reassemble all components, as described in the section "Properties and configuration of the appliance" under "Burner components" and, if applicable, refit the knobs including the bearing rubbers.



Caution! Danger of burns and risk of damage!

To avoid the dangers involved, do not use the hob again until you have made sure that all components have been assembled and positioned correctly.

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

5.3 Maintenance and servicing

To maintain the efficient performance of the appliance, observe the following instructions.:

- Have the hob fittings lubricated by a suitably qualified technician at regular intervals, or if the controls are difficult to turn.
- We recommend annual maintenance by a suitably qualified technician.
- If you disassemble the gas connection, replace the seals with new ones when reconnecting.
- Replace the gas hose of your hob after 4 to 5 years, even if it is undamaged.



Corrosion of metal components:

If the surface of metal parts of the appliance is damaged, they may corrode.

If necessary, free them from rust film or replace them.

6. Troubleshooting

6.1 Important notes on problems with the hob



Warning! Danger to life!

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

If you notice a gas odour, stop using the appliance immediately, 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.

Close the gas tap completely and ensure maximum fresh air supply, e.g. by opening a window.

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

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



Caution! Risk of injury and damage!

Do not continue to use the hob if it is damaged!

This can be very dangerous.

Disconnect it from the gas and electricity supply immediately.

Never carry out repairs or modifications to the appliance yourself and do not disassemble it!

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

If the suggested solutions in this chapter do not solve a problem, contact customer service or a suitably qualified specialist.

Troubleshooting

6.2 Problems, possible causes and solutions

The following table may help you to solve a problem on your own before contacting customer service or specialist personnel:

Problem	Possible cause	Possible solution
The burner does not ignite.	No, insufficient or blocked gas supply	Check the gas supply. If necessary, open the gas tap completely and make sure that the gas hose is not kinked or the gas supply is blocked otherwise. <hr/> Make sure that the gas opening of the burner is not blocked. If necessary, clean it as described in the corresponding section.
	Incorrectly mounted burner components	Make sure that all burner components are correctly assembled and positioned (see "Properties and configuration of the appliance"). If in doubt, remove and reposition them.
	No power supply	Make sure that the hob is properly connected to an intact power supply and that the fuse/circuit breaker has not tripped. <hr/> Check if there is a power outage in your home or neighbourhood.
	Blocked ignition plug	Check the ignition plug for soiling. If necessary, clean it as described in the relevant section. <hr/> Check the ignition plug for blockages (e.g. due to incorrect assembly of the burner components) and remove them if necessary .

Problem	Possible cause	Possible solution
The flame of the burner is not stable, goes out or cannot be formed properly.	Impairment of the flame due to air flow	Check the immediate vicinity of the cooking zone for draughts and interrupt the air flow if necessary, e.g. by closing windows and doors accordingly.
	Impairment of the flame due to moisture / liquids	Check the cooking zone, especially the ignition plug, for spilled or splashed liquids, moisture residues after cleaning or similar, and dry it if necessary when it is switched off. Be careful not to burn yourself on already heated elements.
	Impairment of the gas / flame outlet	Check the cooking area for spilled food or similar. and make sure that the gas and flame openings of the burner components are not dirty or blocked. If necessary, clean them as described in the relevant section or remove any blockages.
	Required adjustment of the minimum level	E.g. after changing to a different type of gas or special pressure conditions, the flame intensity of the minimum stage must be adjusted as described in the corresponding section.
The flame of the burner goes out shortly after ignition.	Unfavourable way of operation	Press and hold the control knob fully for 3-4 seconds during the ignition process, as described under Operation and use.
	Soiled thermocouple	Check the thermocouple for soiling and clean it, if necessary, as described in the corresponding chapter.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
When in use, the flames come over the bottom edges of the cookware.	Influence on the flame due to draught	Check the near vicinity of the hob for draughts and interrupt the air flow if necessary.
	Inflammation of foreign bodies	Check the cooking area, especially the area between the pot support and the burner components, for food residues or other flammable foreign bodies and clean them if necessary, as described in the corresponding chapter.
During the ignition process by operating one control knob, sparks are generated at all cooking zones	Centralised hob ignition system	This is normal and does not indicate a malfunction. Avoid corresponding risks caused by sparks.
The flame is yellow.	Soiled flame channels	Check the burner components for corresponding soiling and clean them, if necessary, as described in the corresponding chapter.
	Using the wrong type of gas / Wrong combination of injector nozzle and gas type	Check the type of your gas supply and the corresponding adjustment of your hob to it. If necessary, have this corrected by a gas specialist (see relevant chapter).
The noise produced during use is unusual.	Incorrectly or unstably mounted burner components	Check the burner components for correct assembly and positioning and correct if necessary.
	Incorrect combination of injector nozzle and gas type	Check the type of your gas supply and the corresponding adjustment of your hob to it. If necessary, have this corrected by a gas specialist (see relevant chapter).

Problem	Possible cause	Possible solution
Crackling or cracking noises from cookware	Composition of the cookware, e.g. different metal layers	Different layers of metal vibrate to different degrees when heated and cause noise. This is harmless and normal.
The cookware is unstable.	Incorrect positioning of the cookware	Always follow all the instructions for using the cookware in the relevant chapter.
	Unfavourable properties / choice of cookware	Always follow all the instructions for choosing cookware in the relevant chapter. In particular, make sure that the bottom of the cookware is level.
	Unstable pot support	Make sure that the pot support has been placed correctly and that its plastic feet are fully present and correctly fitted (See "Properties and configuration of the appliance").
Scratches on the hob surface	Metal abrasion or other dirt that appears like scratches	Abrasion marks or soiling do not constitute damage and can be removed with an appropriate cleaner.
	Use of unsuitable cleaning agents or utensils	Only use suitable cleaning agents and utensils (see chapter "Cleaning and maintenance").

7. Fitting and Installation

7.1 Important notes and installation requirements



Caution! Risk of injury and damage!

This appliance may only be installed/connected and commissioned by a suitably qualified specialist in accordance with the applicable regulations and standards.

This can be very dangerous for unqualified persons and cause damage.

Room requirements

This appliance is designed for private use in a domestic environment and can be installed in a kitchen or dining room, for example.

However, please note the following restrictions:

- Do not install it in a room containing a bathtub or shower.
- Note that LPG appliances must not be installed below floor level, e.g. in a basement.
- Do not install the hob in a 1-room flat smaller than 20 m³.

Requirements for room ventilation

This appliance does not have an integrated device for collecting / discharging the combustion products.

It may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in accordance with the applicable local regulations.

Please note the following instructions in this regard:

- The air flow must be directed outside through permanent openings in the walls of the room to be ventilated or through a ventilation pipe or system.
The supply of combustion vapours to this system can be done with an extractor bonnet or an electric fan that activates when the appliance is switched on.
- The ventilation openings must have an effective cross-section of at least 100 cm² and be protected against blockages, e.g. with protective grids.

- There may also be an indirect air flow from neighbouring rooms, as long as these rooms are directly ventilated, there is no fire hazard and they are not bedrooms.
The air flow between the adjacent room and the installation room must be free, if necessary, through permanent openings.
(This can be achieved by increasing the gap between the door and the floor).

Further instructions and requirements for installation

- Before installation, make sure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) are compatible with the appliance characteristics. The characteristics of this appliance are indicated on the rating plate.
- For installation, all dimensional specifications and distance regulations in this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with.
- Make sure that the worktop intended for installing the hob meets all the necessary requirements (described in the following section) and that nothing protrudes into the cooking area.
- The materials of adjacent and surrounding surfaces, as well as adhesives used, must be fireproof / heat resistant up to 100°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.
- Use easy-to-clean surfaces made of fireproof material (e.g. ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.
- Always keep a minimum distance of 500 mm between the edges of the hob and combustible materials, such as furniture or curtains.
- Side furniture walls or other boundaries above the hob may only be located on one side of the hob at a distance of at least 100 mm.
- The safety distance from the hob to an extractor bonnet or wall units directly above the hob must be at least 760 mm or 650 mm to other wall units, shelves etc. .

Fitting and Installation

- The safety distance between the underside of the hob and an oven must be at least 50 mm.
- To prevent overheating, we recommend installing a fireproof heat shield underneath the appliance as described in the relevant section, even if there is no oven under the hob.
- For the hob to function properly, the installation method must ensure good heat radiation.
- The hob must not be installed in the immediate vicinity of refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers to avoid malfunctions and unnecessarily high energy consumption.

Choice and preparation of the worktop

- Choose a worktop made of insulating and heat-resistant material to avoid damage from the heat generated when cooking with flames.
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 horizontally aligned.
- Make sure that the thickness of the worktop is 30-45 mm and that it has the appropriate dimensions, which can also be found in the specifications for your hob model.

7.2 Fitting the hob into the worktop



Caution! Risk of injury!

The edges of the unit can be sharp!
Protect yourself from injury during installation,
e.g. by wearing work gloves!

Instructions before mounting and installation

- Follow the instructions given in the chapter "Notes before use" before fitting the appliance.
- Thoroughly clean the appliance and the area around the fitting position.
- Have the following ready for the fitting the hob:
 - Included appliance parts and accessories:
Hob and components,
screws, mounting brackets
and sealing tape,
these installation instructions
 - Measuring tool and spirit level or similar
 - Screwdriver
 - Protective gloves or similar.

Cutting the worktop

- Cut the worktop according to the dimensions given in the following drawing and table.

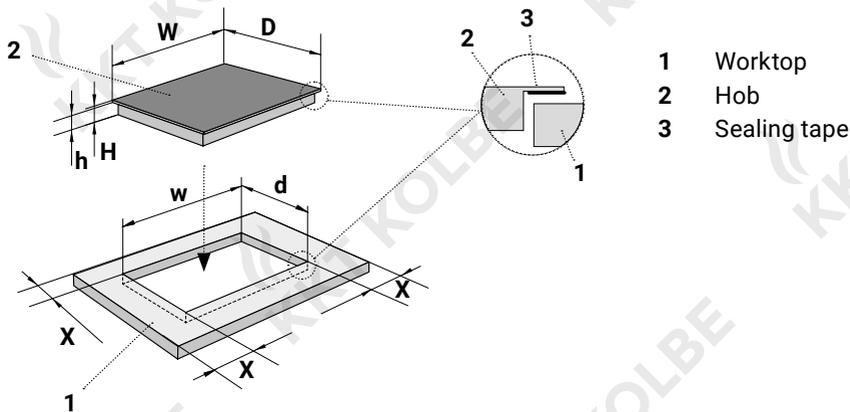


Note:

To avoid mis-cutting the worktop, check that the dimensions given match the dimensions on the product before cutting out.

Fitting and Installation

Model and cut-out dimensions



- 1 Worktop
- 2 Hob
- 3 Sealing tape

Model: GK3010E GK6011E GK6021E GK6021G GK7011E GK7021E GK7021G

Hob:

W Width:	320 mm	590 mm	580 mm	580 mm	680 mm	680 mm	680 mm
D Depth:	520 mm	520 mm	510 mm	510 mm	520 mm	510 mm	510 mm
H Height:	51 mm						
h Base height:	46 mm	40 mm					

Cut-out:

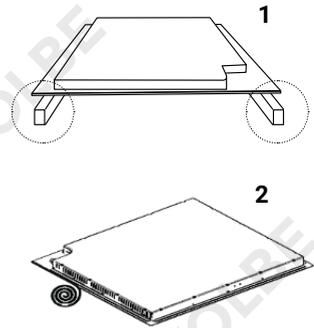
w Width:	290 mm	560 mm					
d Depth:	490 mm						
X Distance:	100 mm						

- To prevent the worktop material from swelling due to moisture, seal the cut surfaces with special lacquer, silicone rubber or casting resin.
- Clean the worktop and its surroundings thoroughly before using the hob.

Preparing the hob / applying the sealing tape

Apply the supplied sealing tape against the penetration of liquids or moisture, as follows:

- Remove all loose parts (pot supports, burner caps, burner crowns) from the hob, carefully turn it over and support it with wooden slats, polystyrene parts or similar pushed underneath at the sides so that it lies flat and stable and no pressure is exerted on the integrated elements and the appliance cannot be damaged (see figure 1).
- Attach the sealing tape to the underside of the hob in such a way that its outer edge rests against the outer edge of the hob (see figure 2). Make sure that the ends lie next to each other without overlapping.
- Attach the sealing tape evenly and firmly to the hob by pressing it firmly into place.



Fitting and Installation

Inserting and fixing the hob

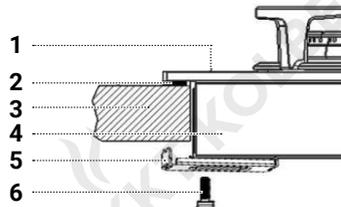
- Insert the hob in the centre of the prepared cut-out in the worktop.
- Fix the hob to the worktop with the mounting brackets and screws supplied.



Note:

The tensile force of the screw is usually sufficient to cut off any protruding parts of the seal due to the pressure of the hob plate, so that these do not have to be cut off.

- 1 Hob surface
- 2 Sealing tape
- 3 Worktop
- 4 Hob base
- 5 Mounting bracket
- 6 Screw



7.3 Electrical connection of the hob



Warning! Risk of electric shock!

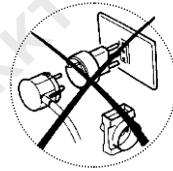
This appliance may only be installed/connected and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards in order to ensure the necessary safety.

The appliance has a grounding-type plug attached to the power cord.

Connect it to the mains as described in the following.

Important notes on connection to the mains

- Before connecting the appliance, make sure that the local voltage corresponds to the information on the rating plate.
- The installer must ensure that an easily accessible omnipolar circuit breaker (fuse) with at least 3 mm contact spacing is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in the event of an emergency. The earth wire must not be interrupted by the fuse in this case.
- Connect the plug of the power cord directly to a properly earthed and easily accessible socket near the appliance. Do not use an extension cord.
- Also, do not use adapters, multiple sockets, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.

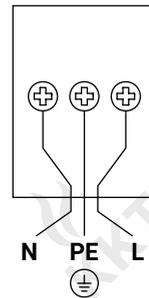


Fitting and Installation

- If the appliance is to be connected directly to the mains (without the pre-assembled plug), refer to the connection diagram shown with the following designations:

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

- Use the supplied mains cable for installation and only have it replaced with one of the same type if necessary.
- Do not allow the electric cable to come into contact with surfaces that heat up, sharp edges or pointed corners, and make sure it is not pinched, kinked or twisted.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a certified electrician using the correct tools to avoid danger.
- When installing the appliance above an oven, connect the two appliances separately to facilitate removal of the appliances and for electrical safety reasons.



7.4 Gas connection



Caution! Explosion hazard!

If the gas connection is not made properly, gas may escape. The gas connection and any changes to it may only be carried out by a certified gas specialist in accordance with the applicable regulations and standards. The gas and electricity supply must be disconnected during installation.

The following instructions are accordingly addressed to the installer.

Before the gas connection

- Make sure that the appliance is adapted to the available gas type. If this is not the case, change the injector nozzles accordingly as described in the section "Converting the appliance to a different type of gas".

Note: The appliance can be operated with natural gas (NG) or liquefied petroleum gas (LPG).

Ex works, the appliance is prepared for operation natural gas.

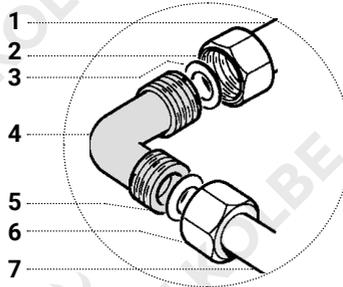
- Make sure that the local supply pressure corresponds to the values given in the relevant tables (e.g. see "Technical Data"). If the gas pressure used differs or varies from that required, a pressure regulator must be installed, that complies with the applicable local regulations for the supply line.
- In the case of a gas supply with LPG, make sure that the gas pressure regulator is TSE stamped and follow the gas pressure specifications in the corresponding tables carefully.
- Make sure that the gas line is TSE stamped, approved for the type of gas to be used and is in perfect condition. Note that it must not exceed a length of 2 m or 120 cm if the appliance is connected to a flexible hose.

Fitting and Installation

Connecting the hob to the gas supply

- If necessary, use a clamp to tighten and seal the connection of the open end of the gas hose to the connector.
- Connect the supply line to the elbow (4) pre-mounted on the gas inlet pipe (1) as shown in the illustration, fitting the connection with a gasket.

- 1 Hob connection pipe
- 2 Nut
- 3 Gasket
- 4 Elbow, 1/2" thread male gas
- 5 Gasket
- 6 Nut
- 7 Gas supply line



i Connection sequence for conical connections:

- Cylindrical male adapter
 - Seal, female gas adapter
 - conical-cylindrical or cylindrical components
- Make the connection in such a way that no pressure is exerted on the connection nuts and piping or the appliance is exposed to any other pressure.
Make sure that the pipe cannot become blocked, kinked or crushed or come into contact with sharp edges or hot areas, both during and after installation (e.g. due to moving parts).

i Connection sequence for conical connections:

- Cylindrical male adapter
 - Seal, female gas adapter
 - conical-cylindrical or cylindrical components
- Make the connection in such a way that no pressure is exerted on the connection nuts and piping or the appliance is exposed to any other pressure.
Make sure that the pipe cannot become blocked, kinked or crushed or come into contact with sharp edges or hot areas, both during and after installation (e.g. due to moving parts).

After completion of the gas connection

- After completing the gas connection, turn on the gas tap and check all connection points for leaks as described below, but never with a flame!

i Checking the gas connection for leaks

To check for leaks, apply a soap solution of 50% liquid soap and 50% water or commercially available leak detection spray to the connection points of the gas pipe, for example, after turning on the gas tap and make sure that the gas outlet openings of the injector nozzles are closed (press a finger on the opening, for example).

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

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

- When the connecting parts are disassembled and reassembled, always replace the seals with new ones.

7.5 Converting the appliance to a different type of gas



Warning! Danger of explosion!

If the conversion to another type of gas is not carried out properly, gas may escape.

The changeover to another type of gas may only be carried out by a certified gas specialist.

For this purpose, the gas and electricity supply must be disconnected.

The following instructions are accordingly addressed to the installer.



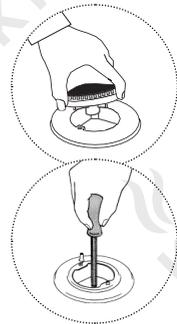
Notes:

- The appliance can be operated with natural gas (NG) or liquefied petroleum gas (LPG).
The corresponding injector nozzles are supplied for both types of gas.
- From the factory, the appliance is set up for operation with natural gas.
The rating plate on the underside of the appliance contains data corresponding to both natural gas and LPG operation.

Changing the injector nozzles

If the available gas type does not match the current adjustment of the appliance, change the injector nozzles accordingly (included in the delivery), as follows:

- Remove the pot holders, burner caps and crowns from the hob.
- Unscrew the injector nozzles with a 7mm socket spanner and remove them.
- Replace the injector nozzles with the required ones supplied, according to the gas available and the respective burner (see following table), screwing them on in the same way.



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

Gas type Nominal supply pressure (1 mbar \approx 10.197mm H ₂ O)	Natural gas (NG)		Liquefied petroleum gas (LPG)	
	G20 / 20 mbar	G30 / 28-30 mbar G31 / 37 mbar	G30 / 50 mbar	
Burner types*	Injector nozzle diameter			
Economy burner	0.72 mm	0.50 mm	0.45 mm	
Standard burner	0.97 mm	0,65 mm	0,60 mm	
Rapid burner	1,15 mm	0,85 mm	0,75 mm	
Wok burner	1,30 mm	0,90 mm	0.80 mm	

* For burner types of your hob model, see "Properties and configuration of the appliance"

After completing the injector change

- Check the replaced injector nozzle for leaks, e.g. by proceeding in the same way as described for checking the gas connection in the corresponding chapter, but never with a flame!
- Have the minimum level setting adjusted to the gas type as described in the following section.

7.6 Adjusting the minimum level setting

The gas flow or flame intensity when the control dial is set to the minimum level is set at the factory according to the pre-mounted injector nozzles.

After replacing the injector nozzles or in case of special pressure conditions, it is necessary to have them adjusted by a suitably qualified specialist.

This can be done regardless of the positioning or fixing of the hob, as follows:

- Ignite the burner whose minimum level setting you want to adjust.
- Turn the corresponding control knob to the minimum position.
- Remove the knob of the rotary control including the bearing rubber and, using a screwdriver of suitable size, turn the regulating screw (see illustration) to the appropriate position corresponding to the type of gas used, as follows:

Adjustment of the minimum level for natural gas operation

- Turn the regulating screw clockwise or counterclockwise until a small, even flame is produced.

Adjustment of the minimum level for LPG operation

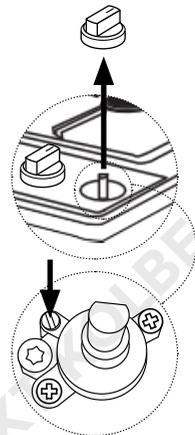
- Fully tighten the adjusting screw (clockwise).
- Refit the knob including the bearing rubber.
- Make sure that the regulation now set is sufficient ...
 - that the flame does not go out when you quickly turn the control from the maximum to the minimum position.
 - to maintain the heating of the thermocouple so that the flame is not extinguished.

If this is not the case, correct the setting accordingly.



Note:

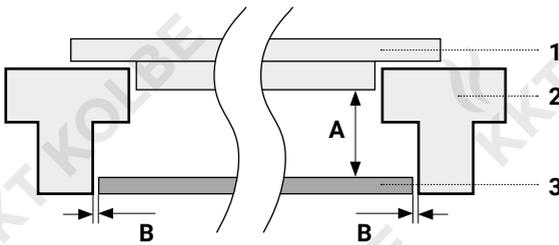
The burners do not require regulation of the primary air.



7.7 Installing a heat shield underneath the hob

To prevent overheating, resulting damage and any contact with hot parts of the underside of the built-in hob, we recommend taking the following precautions:

- Fit a protective plate made of heat-resistant material at a distance of at least 15 mm below the hob (See illustration).
- When using adhesive, make sure that it is temperature-resistant to 200°C.
- Make sure that the space between the hob and the protective plate is sufficiently ventilated.



- 1 Hob
- 2 Worktop / Furniture plate
- 3 Protective plate

Dimensions:

- A min. 15 mm
- B max. 5 mm



Caution! Danger of burns, injury and risk of damage!

To avoid serious injury or damage from heat, electricity or functional elements, make sure that the connection cable, the gas pipe and the underside of the hob are no longer freely accessible after installation!

8. Technical Data



Note:

The values indicated on the labelling on the appliance or in other printed documents have been determined in the laboratory in accordance with the applicable standards.

These values may change depending on the use and environmental conditions of the appliance.

Calorific power of the burners

Gas type	Natural gas (NG)	Liquefied petroleum gas (LPG)	
Nominal supply pressure (1 mbar \cong 10.197mm H ₂ O)	G20 / 20 mbar	G30 / 28-30 mbar G31 / 37 mbar	G30 / 50 mbar
Burner types*	Calorific power		
Economy burner	0.95 kw	0.90 kw	0.90 kw
Standard burner	1.70 kw	1.65 kw	1.70 kw
Rapid burner	2.80 kw	2.85 kw	2.80 kw
Wok burner	3.10 kw	3.00 kw	3.00 kw

Gas flow

Gas type	Natural gas (NG)	Liquefied petroleum gas (LPG)	
Nominal supply pressure (1 mbar \cong 10.197mm H ₂ O)	G20 / 20 mbar	G30 / 28-30 mbar G31 / 37 mbar	G30 / 50 mbar
Burner types*	Gas flow		
Economy burner	91 l/h	65 g/h	65 g/h
Standard burner	166 l/h	120 g/h	123 g/h
Rapid burner	264 l/h	207 g/h	203 g/h
Wok burner	278 l/h	218 g/h	218 g/h

* For burner types of your hob model, see "Properties and configuration of the appliance"

Bypass data

Gas type	Natural gas (NG)	Liquefied petroleum gas (LPG)
Nominal supply pressure (1 mbar \cong 10.197mm H ₂ O)	G20 / 20 mbar	G30 / 30 mbar
Burner types*	Bypass gas flow / current	
Economy burner	23 - 26 A / 12.7 - 15 l/h	37 - 40 A / 25,9 - 31.2 l/h
Standard burner	27 - 29 A / 15,6 - 18.6 l/h	38 - 44 A / 27.4 - 36.6 l/h
Rapid burner	33 - 35 A / 21.9 - 24.5 l/h	49 - 54 A / 43.1 - 52.8 l/h
Wok burner	38 - 40 A 28.3 - 31.2 l/h	54 - 60 A 52.8 - 62.4 l/h

* For burner types of your hob model, see "Properties and configuration of the appliance"

Further technical data

Model name	GK3010E
Surface	Black glass
Installation type	Built-in
Number of cooking zones	2
Mains voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Product dimensions, W × D × H	320 × 520 × 51 mm
Installation dimensions, W × D	290 × 490 mm
Weight	5.25 kg
Cable length	1 m

Technical Data

Model name	GK6011E
Surface	Black glass
Installation type	Built-in
Number of cooking zones	4
Mains voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Product dimensions, W × D × H	590 × 520 × 51 mm
Installation dimensions, W × D	560 × 490 mm
Weight	10.4 kg
Cable length	1 m

Model name	GK6021E
Surface	Stainless steel
Installation type	Built-in
Number of cooking zones	4
Mains voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Product dimensions, W × D × H	580 × 510 × 51 mm
Installation dimensions, W × D	560 × 490 mm
Weight	8 kg
Cable length	1 m

Model name	GK6021G
Surface	Stainless steel
Installation type	Built-in
Number of cooking zones	4
Mains voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Product dimensions, W × D × H	580 × 510 × 51 mm
Installation dimensions, W × D	560 × 490 mm
Weight	10.5 kg
Cable length	1 m

Model name	GK7011E
Surface	Black glass
Installation type	Built-in
Number of cooking zones	5
Mains voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Product dimensions, W × D × H	680 × 520 × 51 mm
Installation dimensions, W × D	560 × 490 mm
Weight	11.25 kg
Cable length	1 m

Model name	GK7021E
Surface	Stainless steel
Installation type	Built-in
Number of cooking zones	5
Mains voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Product dimensions, W × D × H	680 × 510 × 51 mm
Installation dimensions, W × D	560 × 490 mm
Weight	11.38 kg
Cable length	1 m

Model name	GK7021G
Surface	Stainless steel
Installation type	Built-in
Number of cooking zones	5
Mains voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Product dimensions, W × D × H	680 × 510 × 51 mm
Installation dimensions, W × D	560 × 490 mm
Weight	11 kg
Cable length	1 m

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Descriptions:

GK6010E,
GK6011E, GK6021E, GK6021G,
GK7011E, GK7021E, GK7021G
Built-in gas hobs

Manufacturer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the product described in this manual, the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

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

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 anything should break.

You can contact our customer service at:

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: 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 invoice or delivery note
- Appliance type (model number)
- Serial number

Note:

You will find the 20-digit serial number on the type plate on the outside of the packaging box or on the underside of the hob.

If noted, you will also find it on the first page of this manual.

Notes

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



KKT KOLBE

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

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