



# Bedienungsanleitung

## Gas-Kochfeld KT905XX



**Klugmann Hausgeraete GmbH.**  
**Gropiusstraße 7,**  
48163 Münster, Deutschland  
+49 (0)2501 - 963 5732  
+49 (0)2501 - 963 1834  
service@klugmann-hausgeraete.de  
www.klugmann-hausgeraete.de

# ANLEITUNG UND RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH, DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG DER EINBAUKOCHMULDEN FÜR GAS BETRIEB.

Sehr verehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Produkte.

Wir sind sicher, dass dieses neue, moderne, funktionelle und praktische Gerät, das mit erstklassigen Teilen gebaut wurde, voll und ganz Ihrer Zufriedenheit entsprechen wird. Das Gerät lässt sich leicht benutzen, trotzdem sollten Sie - um noch bessere Resultate zu erzielen - die vorliegende Anleitung sorgfältig durchlesen.

***Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Landeskennezeichen auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung und auf dem Etikett des Geräts zu sehen sind.***

***Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die aus der falschen Installation oder einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts resultieren.***



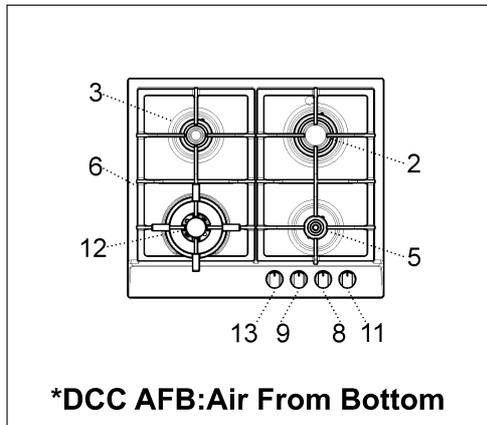
**Models:      KT604.5X  
                    KT905XX**

Der Hersteller haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Abschreibefehler zurückzuführen sind und die in der vorliegenden Broschüre auftreten können. Die Abbildungen dienen nur der Illustration und sind nicht bindend. Der Hersteller behält sich in jedem Fall das Recht vor, von ihm als notwendig oder nützlich erachtete Änderungen auch im Interesse des Anwenders auszuführen, ohne dass dabei die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale beeinträchtigt werden. ***Diese Kochfläche ist für den ausschließlichen Gebrauch als Kochgerät konzipiert worden: Jede andere Verwendung (wie Heizen von Räumen) gilt als unsachgemäß und gefährlich.***

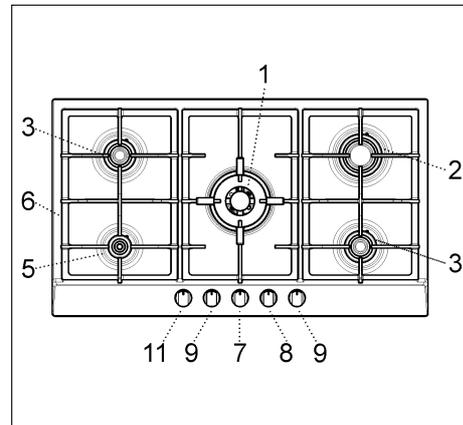
# BESCHREIBUNG DER KOCHFELDER

TYPE: PCZW

Model: KT604.5X



Model: KT905.5X



- |  |            |
|--|------------|
| 1 Doppelkrone Kochstellenbrenner             | von 4000 W |
| 2 Starkbrenner                               | von 2800 W |
| 3 Halbschneller Kochstellenbrenner           | von 1750 W |
| 4 Halbschneller Kochstellenbrenner reduziert | von 1400 W |
| 5 Zusatz-Kochstellenbrenner                  | von 1000 W |
| 6 Rost                                       |            |
| 7 Regler für Gasbrenner Nr. 1                |            |
| 8 Regler für Gasbrenner Nr. 2                |            |
| 9 Regler für Gasbrenner Nr. 3                |            |
| 10 Regler für Gasbrenner Nr. 4               |            |
| 11 Regler für Gasbrenner Nr. 5               |            |
| 12 Doppelkrone Kochstellenbrenner *DCC AFB   | von 4000 W |
| 13 Regler für Gasbrenner Nr. 12              |            |

**Achtung: dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch in häuslicher Umgebung durch Privatleute konzipiert.**

\*DCC AFB: Air From Bottom

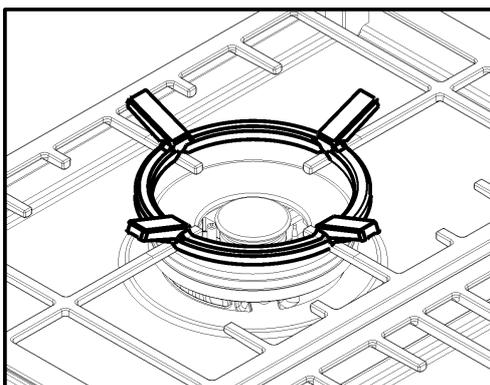


Fig. A

**Verwendung des WOK-Pfannenträgers nur für ultraschnelle Gasbrenner (se vorhanden).  
Setzen Sie es auf die Ultra-Rapid-Pfannenstütze und achten Sie auf die Stabilität (siehe Abb. A).**

# GEBRAUCH

## 1) HERKÖMMLICHE KOCHSTELLENBRENNER

An der Frontblende ist über jedem Regulierungsschalter ein Schema aufgedruckt, aus dem man entnehmen kann, auf welchen Brenner sich der Schalter bezieht. Nachdem der Gashahn der Gasversorgung oder der Gasflasche geöffnet wurde, können die Gasbrenner wie folgt entzündet werden:

### - **manuelles Entzünden**

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1) und führen Sie ein entzündetes Streichholz an den Brenner.

### - **Automatisches elektrisches Entzünden**

Drücken Sie den für den gewünschten Brenner zuständigen Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), in dieser Position den Schalter ganz eindrücken.

### - **Entzünden von mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern**

Bei mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brennern drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum (große Flamme Abb. 1), wenn Sie einen leichten Widerstand fühlen, drücken sie den Schalter und wiederholen Sie die oben aufgeführten Handlungen. Nach erfolgter Entzündung halten sie den Schalter noch ca. 10 Sekunden gedrückt.

## GEBRAUCH DER BRENNER

Um eine optimale Leistung bei minimalen Gasverbrauch zu erzielen, sollten Sie sich an folgende Empfehlungen halten:

- verwenden Sie nur für den jeweiligen Brennertyp geeignete Töpfe/Pfannen (siehe die folgende Tabelle und die Abb. 2).
- Wenn das Wasser (oder die Speise) kocht, drehen Sie den Regulierungsschalter auf die Minimalposition (kleine Flamme Abb. 1).
- Benützen Sie immer Töpfe/Pfannen mit Deckel.
- Nur à fond plat Gefäße benutzen.

Kochstellenbrenner	Ø Töpfe (cm)
Doppelkrone	24 ÷ 26
Starkbrenner	20 ÷ 22
Halbschnell hinten	16 ÷ 18
Halbschnell hinten reduziert	16 ÷ 18
Zusatzbrenner	10 ÷ 14

### HINWEISE:

- **die Entzündung der mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Brenner kann nur erfolgen, wenn sich der Regulierungsschalter auf der Maximalposition befindet (große Flamme Abb. 1).**
- **Falls Strom fehlt, kann der Brenner mit einem Streichholz entzündet werden.**
- **Während des Betriebs der Kochplatte diese nicht unbeaufsichtigt lassen und aufpassen, dass keine Kinder in ihrer Nähe sind. Es ist darauf zu achten, dass die Griffe der sich auf der Kochplatte befindlichen Töpfe/Pfannen richtig positioniert sind. Überwachen Sie besonders aufmerksam das Kochen von Speisen, die mit Öl oder Fetten zubereitet werden, da diese leicht entflammbar sind.**
- **Verwenden Sie keine Sprays in unmittelbarer Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.**
- **Falls die Kochplatte mit einer Schutzabdeckung versehen ist, sollte diese von sich eventuell auf ihr angesammelten Speiseresten gereinigt werden, bevor man sie öffnet. Falls das Gerät mit einer Glasabdeckung ausgestattet ist darf diese nicht erhitzt werden, da sie sonst bersten kann. Lassen Sie die Kochstellen abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.**
- **Es wird von der Verwendung von Behältern abgeraten, die über die Ränder der Fläche hinausgehen.**

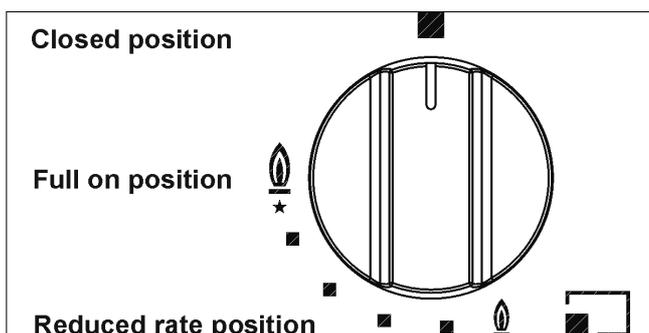


ABB. 1

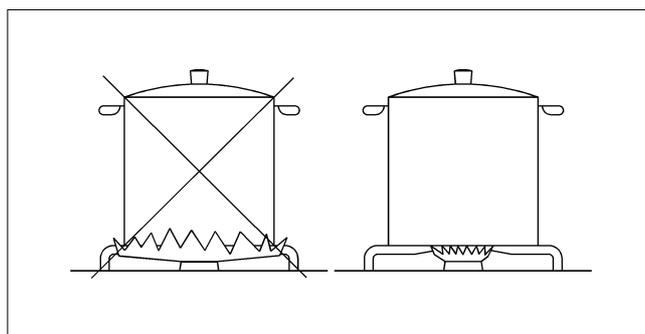


ABB. 2

# GEBRAUCH

## HINWEISE UND TIPPS FÜR DEN ANWENDER:

- wenn man ein Gaskochgerät benutzt, entstehen Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Daher ist für eine gute Lüftung des Raumes zu sorgen, indem man die Öffnungen für die natürliche Belüftung (Abb. 3) freihält und die mechanische Belüftungsvorrichtung (Abzughaube oder Elektroventilator, Abb. 4 und Abb. 5) einschaltet.
- Zusätzliche Lüftung erforderlich werden, indem man beispielsweise das Fenster öffnet, oder für eine stärkere Lüftung sorgt, indem man die Saugstärke der mechanischen Saugvorrichtung, falls vorhanden, erhöht.
- Nicht versuchen, die technischen Produkteigenschaften zu verändern, da dies gefährlich sein kann.
- Falls dieses Gerät nicht mehr benutzt werden soll (oder ein altes Modell ersetzt wird), dann sollte es vor der Entsorgung funktionsuntüchtig gemacht werden, wie von den einschlägigen Gesetzen zur Gesundheit und dem Umweltschutz vorgesehen. Dabei die insbesondere für Kinder gefährlichen Teile unschädlich machen, die das Gerät außer Betrieb zum Spielen benutzen könnten.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht mit nackten Füßen berühren.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauchs.
- Während oder unmittelbar nach dem Betrieb werden einige Teile der Kochfläche sehr heiß. Nicht berühren.
- Nach dem Gebrauch der Kochfläche sicherstellen, dass der Zeiger der Drehgriffe sich in der Schließposition befindet und den Haupthahn der Gasleitung oder der Gasflasche schließen.
- Bei Funktionsstörungen der Gashähne den Kundendienst rufen.

Anm.: Die kontinuierliche Verwendung kann bei den Brennern zu einer anderen Färbung als der ursprünglichen Farbe führen, was mit der hohen Temperatur zusammenhängt.

(\*) LUFTEINTRITT: SIEHE KAPITEL MONTAGE (ABSCHNITTE 5 UND 6)

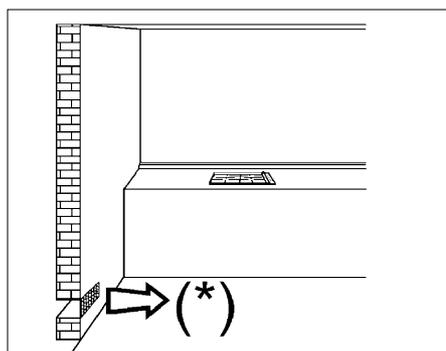


ABB. 3

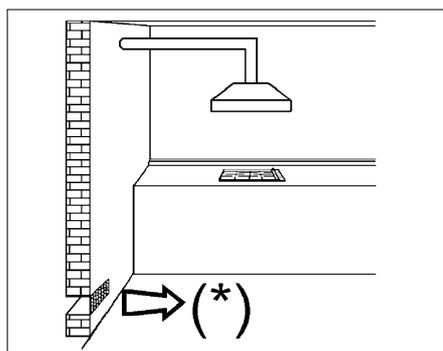


ABB. 4

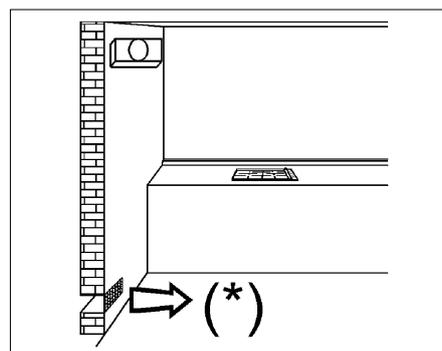


ABB. 5

# REINIGUNG

## ACHTUNG:

vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten immer erst das Gerät von der Gas- und der Stromzufuhr abtrennen.

## 2) KOCHFELD

Will man den Glanz der Oberfläche des Kochfelds erhalten, ist es sehr wichtig, sie nach jedem Gebrauch mit lauwarmen Seifenwasser zu putzen, abzuspülen und zu trockne

Für die Reinigung keine Metallschwämme, Scheuermittel oder aggressive Sprays benutzen.

Je nach Grad der Verschmutzung wird empfohlen:

- für leichte Flecken ist ein feuchtes Schwammtuch ausreichend.

- Reste von übergekochten Flüssigkeiten lassen sich mit Essig oder Zitronensaft entfernen.

Auf gleiche Weise können die emaillierten Roste, die emaillierten Brennerdeckel "A", "B" und "C", die Brennerköpfe "T" (siehe Abb. 7 und 8) gereinigt werden, sowie die Zündkerzen "AC" und die Thermoelemente "TC" (siehe Abb. 8). Nicht in der Spülmaschine spülen.

Vorsichtig mit einem kleinen Nylonbürste wie dargestellt (siehe Abb. 6) und vollständig trocknen lassen. Die Teile in der Geschirrspülmaschine reinigen nicht.

Die Reinigung nur vornehmen, wenn das Feld und die Teile nicht heiß sind und keine Metallschwämme, Scheuermittel oder aggressive Sprays verwenden.

Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft sollten nicht längere Zeit mit den Oberflächen in Berührung kommen.

## HINWEISE:

bei dem Wiedereinbau der Teile bitte die folgenden Empfehlungen beachten:

- Sicherstellen, dass die Brennerdeckel "A", "B" und "C" (Abb. 7 und 8) richtig auf dem Brennerkopf positioniert sind. Diese Bedingung gilt dann als erfüllt, wenn der auf dem Brennerkopf positionierte Deckel vollkommen stabil ist.
- Überzeugen Sie sich, dass die Öffnungen der Brennköpfe "T" (Abb. 8) nicht mit Fremdkörpern verstopft sind.
- Die Schalenträger müssen in die entsprechenden Zentrierbolzen platziert werden, um die optimale Stabilität zu überprüfen.
- Wenn das Öffnen und Schließen von einem Hahn beschwerlich sein sollte, dann diesen nicht mit Gewalt betätigen sondern dringend den technischen Kundendienst rufen.
- Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfstrahl verwenden.

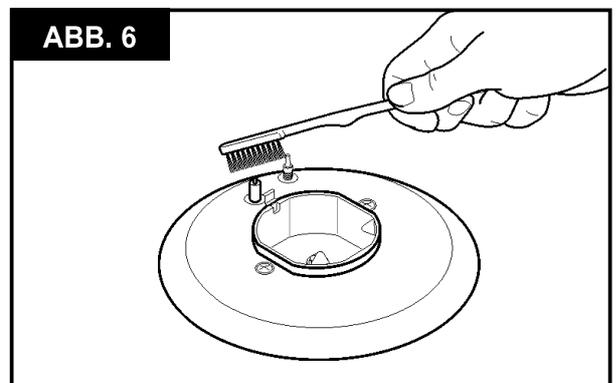


ABB. 6

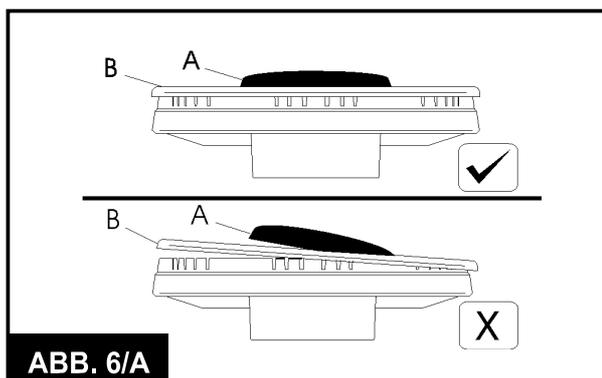


ABB. 6/A

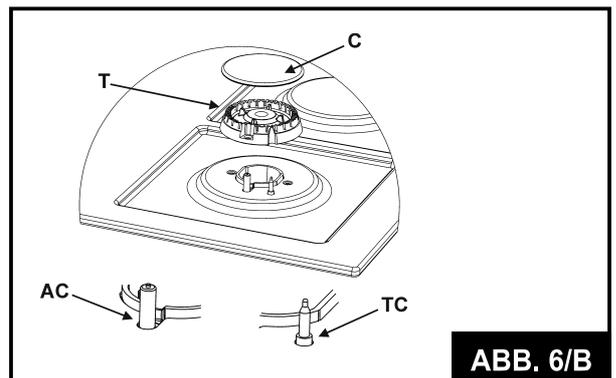


ABB. 6/B

# INSTALLATION

## TECHNISCHE ANMERKUNGEN FÜR DIE INSTALLATEURE

Die Installation, alle Einstellungen, die Umstellungen und die Instandhaltungen, die in diesem Teil aufgeführt sind, dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Ein fehlerhafter Einbau kann Personen-, Tier- oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann. Die Sicherheitsvorkehrungen oder die Vorrichtungen zur automatischen Regelung der Geräte dürfen während der Standzeit der Anlage nur vom Hersteller oder einem entsprechend befähigten Lieferanten modifiziert werden.

### 3) EINBAU DES KOCHFELDES

Die Außenverpackung und die internen Verpackungen der verschiedenen beweglichen Teile entfernen und kontrollieren, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal

wenden.

Die Verpackungselemente (Karton, Tüten, Schaumstoff, Nägel...) dürfen nicht in der Reichweite von Kindern gelassen werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt.

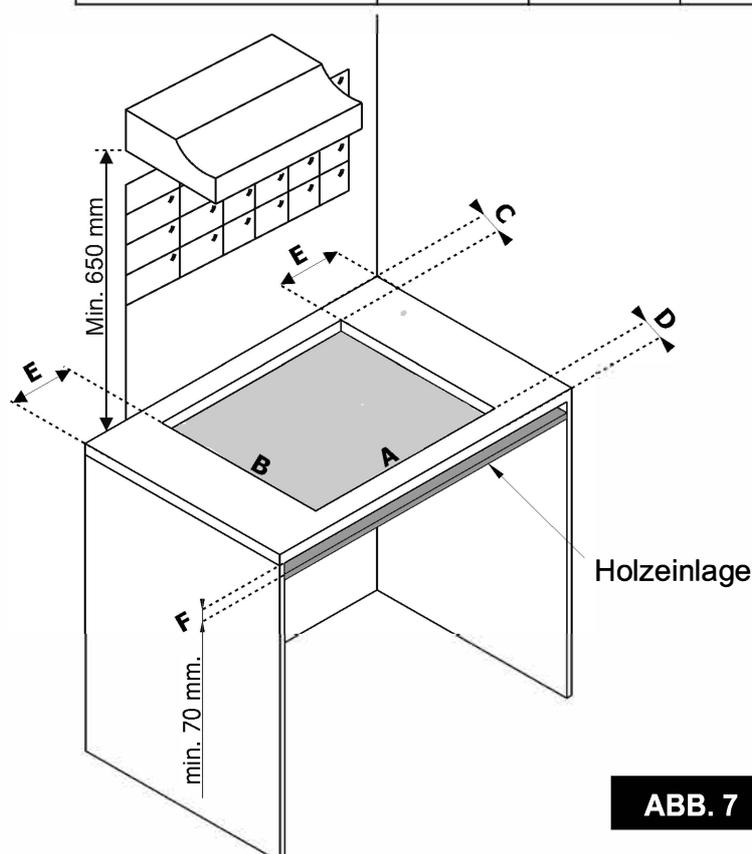
In der Fläche des Einbaumöbels eine Öffnung anbringen, deren Maße den Angaben in Abb. 9 entsprechen und dabei sicherstellen, dass die kritischen Maße des Raums eingehalten werden, in dem das Gerät installiert werden muss (siehe Abb. 9 und Abb. 9/A).

Das Gerät wird in Klasse 3 eingestuft und unterliegt aus diesem Grund allen Vorschriften, die von den Auflagen für diese Geräte vorgesehen sind.

Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass das Gerät mit nur einer Seitenwand (rechts oder links des Kochfelds) eingebaut werden, die höher als das Kochfeld ist und sich in einem Mindestabstand lt. folgender Tabelle befinden muss.

### EINZUHALTENDE MASSE (in mm)

	A	B	C	D	E	F
KT604.5X	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	Min. 70 mm
KT905XX	833	475	63.5	63.5	173.5 min.	Min. 70 mm



**WICHTIG:** Für die perfekte Installation, Einstellung oder Umstellung der Kochfläche auf andere Gastypen muss ein **FACHINSTALLATEUR** beauftragt werden: Die Missachtung dieser Vorschrift hat den Garantieverfall zur Folge.

ABB. 7

# INSTALLATION

## 4) BEFESTIGUNG DES KOCHFELDS

Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung versehen, damit keine Flüssigkeiten in das Möbel eindringen. Um die Dichtung korrekt anzubringen, sind die nachstehenden Anweisungen genau zu befolgen:

- alle beweglichen Teile des Kochfeldes entfernen.
- Lösen Sie die Streifen von der Unterlage und stellen Sie sicher, dass die transparente Unterlage an der Unterlage befestigt bleibt.
- Drehen Sie das Kochfeld um und positionieren Sie die Blende "E" (Abb. 10) richtig unter der Kante des Tisches, so dass die Außenseite der Blende perfekt mit der Außenkante des Tisches übereinstimmt. Die Enden der Bänder müssen übereinstimmen, ohne sich zu überlappen.
- Schneiden Sie die überschüssige Spachtelmasse vorsichtig mit einem Werkzeug ab (Abb. 10 /B).

Fixieren Sie das Kochfeld mit den dafür vorgesehenen Befestigungsstücken "S", wobei Sie darauf achten sollten, dass der vorstehende Teil in den im Boden befindlichen Schlitz "H" eingeführt wird. Schrauben Sie die Schraube "F" fest, bis das Befestigungsstück "S" blockiert ist (siehe Abb. 10/A).

- Um mögliche ungewollte Kontakte mit der überhitzten Oberfläche des Kastens des während des Betriebs des Kochfeldes zu vermeiden, muss eine Holztrennplatte eingelegt werden, die mit Schrauben in einem Mindestabstand von 70 mm vom Top blockiert wird (Abb. 9).

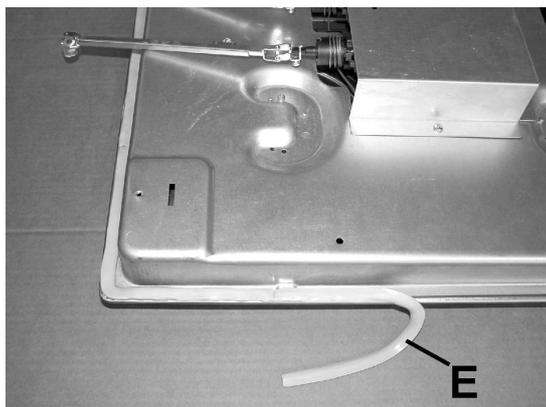


ABB. 8

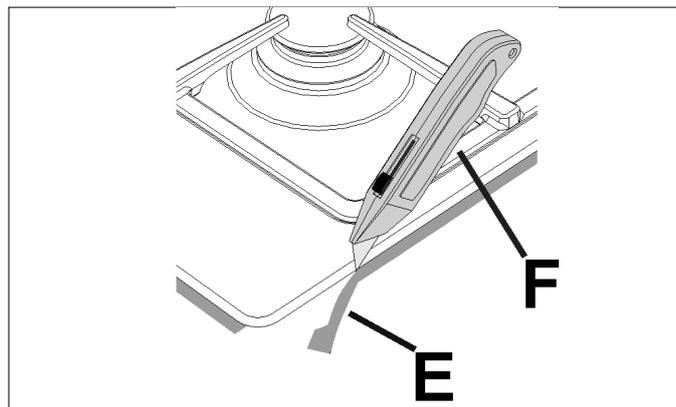


ABB. 9

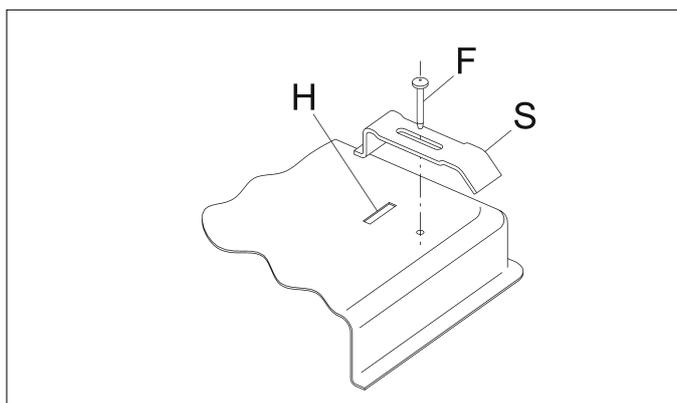


ABB. 10

**WICHTIG:** Für die perfekte Installation, Einstellung oder Umstellung der Kochfläche auf andere Gastypen muss ein FACHINSTALLATEUR beauftragt werden: Die Missachtung dieser Vorschrift hat den Garantieverfall zur Folge.

# INSTALLATION

## **WICHTIGE INSTALLATIONSHINWEISE**

*Der Installateur wird darauf hingewiesen, dass eventuell vorhandene Seitenwände nicht die Höhe des Kochfelds überschreiten dürfen. Darüber hinaus müssen die rückwärtige Wand und die sich anschließenden Oberflächen einer Heizung von 90 °C standhalten.*

*Der Klebstoff, der das Plastiklaminat mit dem Möbelteil verbindet, muss Temperaturen von über 150 °C aushalten, damit sich die Verkleidung nicht ablöst.*

*Die Installation des Geräts muss gemäß den Normen durchgeführt werden.*

*Dieses Gerät ist nicht an ein Verbrennungsrückstandabzugsgerät angeschlossen. Es muss deshalb unbedingt nach den oben angeführten Installationshinweisen installiert werden. Es sind insbesondere die nachfolgenden Vorschriften für die Belüftung und Ventilation zu beachten.*

## **5) BELÜFTUNG DER RÄUME**

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss unbedingt ständig belüftet sein, um eine korrekte Funktion des Geräts zu gewährleisten. Die nötige Luftmenge entspricht derjenigen, die für die ordnungsgemäße Gasverbrennung und Belüftung des Raumes mit einem Mindestvolumen von 20 m<sup>3</sup> nötig ist. Der natürliche Luftzufluss muss auf direktem Weg durch in der Wand des zu belüftenden Raums angebrachte permanente Öffnungen nach außen mit Mindestquerschnitt von 100 cm<sup>2</sup> erfolgen (siehe Abb. 3). Diese Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass sie nicht verstopft werden können.

Auch eine indirekte Belüftung durch Zuluft aus den dem zu belüftenden Raum angrenzenden Räumen ist erlaubt, wobei jedoch unbedingt die entsprechenden Angaben in den Normen zu beachten sind.

## **6) STANDORT UND BELÜFTUNG**

Die durch Gaskochgeräte entstandenen Verbrennungsrückstände müssen immer durch mit dem Kamin oder Kaminrohre verbundene Abzugshauben oder direkt ins Freie geleitet werden (siehe Abb. 4). Für den Fall, dass keine Möglichkeit für die Anbringung einer Abzugshaube existiert, ist auch der Gebrauch eines im Fenster oder in der Wand angebrachten Ventilators zulässig, der die Verbrennungsrückstände nach außen ableitet. Der Ventilator ist dabei zugleich mit dem Gerät einzuschalten (siehe Abb. 5), wobei auf jeden Fall die die Ventilation betreffenden Vorschriften in den Normen beachtet werden müssen.

## **7) GASANSCHLUSS**

*Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss man sich überzeugen, dass die Daten auf dem an der Unterseite des Geräts angebrachten Hinweisetikett mit denjenigen der Gasversorgung übereinstimmen.*

*Ein in dieser Broschüre abgedrucktes und ein sich auf der Unterseite des Gehäuses*

*befindliches Etikett enthalten die Regulierungsangaben für das Gerät: Gastyp und Arbeitsdruck. Wird das Gas durch eine Zentralversorgung verteilt, muß das Gerät der Norm wie folgt an der Gaszufuhr angeschlossen werden:*

- durch ein starres Stahlrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußverschraubungen gemäß EN 10226 ausgeführt werden.
- Durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen.

*Wird das Gas direkt von einer Gasflasche verteilt, muß das mit Druckregler gemäß der geltenden Normen gespeiste Gerät wie folgt angeschlossen werden:*

- durch ein Kupferrohr gemäß den Normen, dessen Verbindungen durch Anschlußstücke mit mechanischer Dichtung gemäß den Normen ausgeführt werden.
- Durch biegsame, nahtlose Rohre aus nichtrostenden Stählen gemäß den Normen, mit einer Länge von maximal 2 Metern und Dichtungen gemäß den Normen. Es ist ratsam, auf dem biegsamen Rohr einen handelsüblichen Adapter zu montieren, um den Anschluß an dem Schlauchstutzen des Druckreglers auf der Gasflasche zu vereinfachen.
- Durch einen Gummischlauch gemäß den Normen, mit einer Länge von mindestens 400 mm und maximal 1500 mm, der mit einer Sicherheitsschelle gemäß den Normen fest an den Schlauchstutzen abgeschlossen wird.

Beim beendeten Anschluss prüfen Sie bitte die genaue Dichtigkeit durch eine seifenartige Lösung und nie durch eine Flamme.

### **HINWEISE:**

- *der Anschlußstutzen zur Gaseinführung des Gerätes hat ein konisch Außengewinde 1/2" Gas, das den Normen EN 10226 entspricht.*

### **WICHTIG:**

*Das Gerät entspricht den Bestimmungen der Teilrichtlinien für europäische Richtlinien:*

- *Verordnung (EU) 2016/426*

# INSTALLATION

## 8) ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**WICHTIG: Die Installation muss gemäß den Herstelleranweisungen ausgeführt werden. Eine fehlerhafte Installation kann Personen-Tier - oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht haftet.**

**Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden normen und gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.**

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist zu überprüfen ob:

- dass die Spannung mit dem Wert auf dem Kennschild übereinstimmt und dass der Kabelquerschnitt der Elektroanlage die auf dem Schild genannte Last aushält.
- die elektrische Leistungsabgabe der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistungsaufnahme des Geräts geeignet sind (siehe das Hinweisticket auf der Kastenunterseite).
- Die Steckdose oder die elektrische Anlage ausreichend und gemäß den geltenden Normen und gesetzlichen Vorschriften geerdet sind. Bei Nichtbeachten dieser Bestimmungen wird jegliche Haftung abgelehnt.

**Wenn der Stromanschluss über eine Steckdose erfolgt:**

- falls am Stromanschlusskabel "C" kein Stecker montiert ist (s. Abb. 11), so ist ein geeigneter Stecker zu montieren, der für die auf dem Hinweisticket angegebenen Leistungsdaten geeignet ist. Die Drähte sind wie in Abb. 11 angegeben anzuschließen, wobei auf folgende Übereinstimmungen zu achten ist.

**buchstabe L (Phase) = brauner Draht;**

**buchstabe N (Neutral) = blauer Draht;**

**erdungssymbol  $\oplus$  = grün-gelber Draht.**

- Das Versorgungskabel muss so angebracht werden, dass an keiner Stelle eine Temperatur von 90 °C erreicht wird.
- Für den Anschluss keine zwischengeschalteten Verbindungsstecker, Adapter, Reduzierungs- oder Abzweigstecker verwenden, da diese Fehlkontakte bewirken, und somit zu einer gefährlichen Überhitzung führen können.
- Der Ausgang muß nach der integrierten Funktion zugänglich sein.

**Wenn der Anschluss direkt an das Stromnetz erfolgt:**

- installieren Sie zwischen Gerät und Stromnetz einen allpoligen, entsprechend der Geräteleistung bemessenen Trennschalter mit einer

Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.

- Das Erdungskabel darf dabei jedoch nicht unterbrochen werden.
- Kann der Stromanschluss auch durch einen schnellansprechenden Fehlerstromschutzschalter geschützt werden.

Es wird wärmstens empfohlen, das gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsstelle anzuschließen.

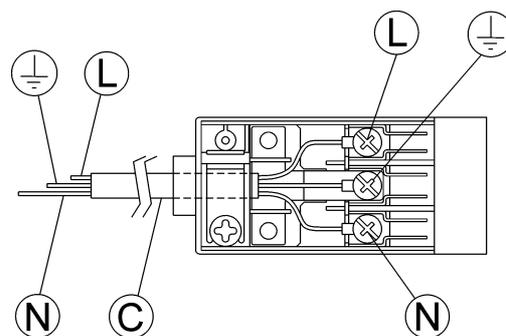
Vor den Arbeiten an dem elektrischen Teil des Geräts muss dieses unbedingt vom Stromnetz abgetrennt werden.

**Falls bei der Installation eine Änderung der häuslichen Stromanlage erforderlich sein sollte oder falls Steckdose und Stecker nicht miteinander kompatibel sein sollten, zum Auswechseln immer Fachpersonal rufen. Das Fachpersonal muss insbesondere sicherstellen, dass der Querschnitt der Steckdosenkabel mit der Leistungsaufnahme des Geräts kompatibel ist.**

### HINWEISE:

**Alle unsere Produkte entsprechen den europäischen Richtlinien und entsprechenden Änderungen. Das Produkt entspricht insbesondere den Anforderungen der folgenden Europäischen Richtlinien:**

- **Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC);**
- **Elektrische Sicherheit (LVD);**
- **Einschränkungen für bestimmte gesundheitsgefährdende Stoffe (RoHS Richtlinie);**
- **Ökodesign (ERP).**



**ABB. 11**

# EINSTELLUNGEN

**Vor dem Beginn der Einstellungen immer erst die Stromversorgung des Gerätes abtrennen.**

**Nach Abschluss der Einstellungen oder Voreinstellungen müssen die ggf. vorhandenen Siegel wieder vom Techniker angebracht werden.**

**Bei unseren Kochstellenbrennern ist keine Einstellung der Primärluft erforderlich.**

## 9) HÄHNE

**Einstellung des "Minimums":**

- den Brenner zünden und den Regler auf die Position "kleine Stufe" (kleine Flamme, Abb. 1) stellen.
- Den Regler "M" (Abb. 12 - 12/A) des Hahns entfernen, der einfach nur auf dem Stab desselben aufgesteckt ist.
- Einen kleinen Schraubendreher "D" in das Loch "C" (Abb. 12/A) einsetzen und die Drosselschraube nach rechts oder links drehen, bis die Flamme des Reglers richtig auf das "Minimum" eingestellt ist.

Sicherstellen, dass die Flamme bei einem

schnellen Übergang von der "Höchststufe" auf das "Minimum" nicht ausgeht.

**Es versteht sich, dass die genannte Einstellung nur bei Kochstellenbrennern ausgeführt wird, die mit G20 oder G25 funktionieren, während die Schraube bei Brennern, die mit G30 oder G31 funktionieren, ganz blockiert sein muss.**

Die oben beschriebenen Tätigkeiten können bequem ausgeführt werden, unabhängig von der Positionierung oder der Befestigung des Kochfelds am Möbel.

**DIE BRENNER BEDÜRFTEN KEINERLEI EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT.**

**SCHMIERUNG DER HÄHNE**  
Sollte ein Hahn blockiert sein,  
wenden Sie keine Gewalt an und  
bitten Sie um technische

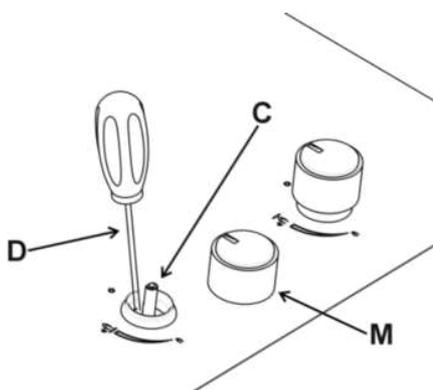


ABB. 12

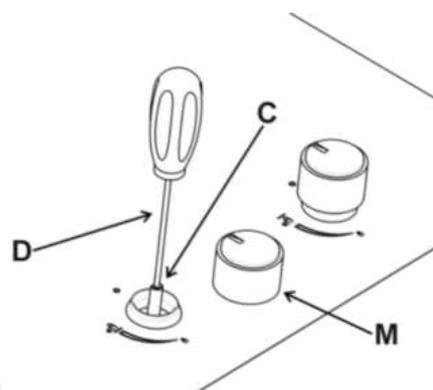


ABB. 12/A

# UMSTELLUNGEN

## 10) DÜSEN AUSWECHSELN

Die Kochstellenbrenner können verschiedenen Gastypen angepasst werden, indem die Düsen entsprechend des benutzten Gastyps montiert werden. Dazu müssen die Brennerköpfe entfernt werden und dann mit einem angemessenen Schlüssel "B" die Düse "A" ausschrauben (siehe Abb. 13) und diese mit einer Düse entsprechend dem benutzten Gastyp auswechseln.

Es wird empfohlen, die Düse energisch festzuziehen.

**Nach der genannten Auswechslung muss der Techniker die Brenner so einstellen, wie in**

**Absatz 9 beschrieben und ggf. die Elemente zur Einstellung oder Voreinstellung versiegeln und auf dem Gerät an Stelle des vorherigenden Kennschilts ein neues anbringen, das der neuen, auf dem Gerät ausgeführten Gaseinstellung entspricht. Dieses Etikett befindet sich in der Tüte mit den Ersatzdüsen.**

Für den Installateur wird nachstehend eine Tabelle mit den Durchsätzen, den Wärmeleistungen der Brenner, dem Durchmesser der Düsen und dem Betriebsdruck der verschiedenen Gastypen aufgeführt.

TABLE

BRENNER		GAS	BETRIEBSDRUCK mbar		WÄRMELEISTUNG		DÜSEN-DURCHMESSER 1/100 mm	WÄRMELEISTUNG (W)		
Stk.	BEZEICHNUNG				gr/h	l/h		Min.	Max.	EEgasburner*
1	DOPPELKRONE	G30 - BUTANE	28-30		291		100	1800	4000	59,4 %
		G31 - PROPANE	37		286		100	1800	4000	
		G20 - ERDGAS	20			381	150 H3	1800	4000	
2	STARKBRENNER	G30 - BUTANE	28-30		204		83	900	2800	60,0 %
		G31 - PROPANE	37		200		83	900	2800	
		G20 - ERDGAS	20			267	117 S	900	2800	
3	HALBSCHNELL	G30 - BUTANE	28-30		127		65	550	1750	63,2 %
		G31 - PROPANE	37		125		65	550	1750	
		G20 - ERDGAS	20			167	97 Z	550	1750	
4	HALBSCHNELL REDUZIERT	G30 - BUTANE	28-30		102		58	550	1400	63,2 %
		G31 - PROPANE	37		100		58	550	1400	
		G20 - ERDGAS	20			133	85 Y	550	1400	
5	ZUSATZBRENNER	G30 - BUTANE	28-30		73		50	450	1000	N.A
		G31 - PROPANE	37		71		50	450	1000	
		G20 - ERDGAS	20			95	72 X	450	1000	
12	DOPPELKRONE DCC AFB**	G30 - BUTANE	28-30		291		100 H1	1800	4000	57,6 %
		G31 - PROPANE	37		286		100 H1	1800	4000	
		G20 - ERDGAS	20			381	150 H3	1800	4000	

\*Gemäß der Verordnung Nr 66/2014 EU-Maßnahmen für die Umsetzung der Richtlinie 2009/125/EC, die Leistung (EEgas Burner) war nach EN 30-2-1 letzten Überprüfung mit dem G20 berechnet.

\*\*DCC AFB: Air From Bottom.

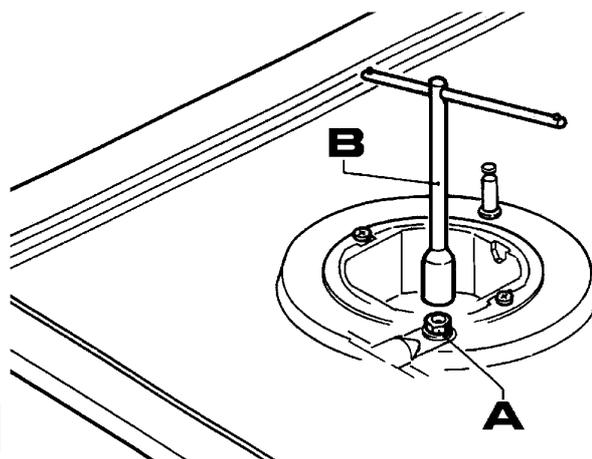


FIG. 13

# WARTUNG

**Bevor irgendeine Wartungsarbeit ausgeführt wird, muss das Gerät vom - und Gasversorgungsnetz getrennt werden.**

## 11) AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN

Austausch der im Gerät untergebrachten Teile: Entfernen Sie die Pfannenständer und die Brenner vom oberen Teil des Arbeitstisches. Entfernen Sie die Befestigungsschrauben "V" des Brenners (Abb. 14) und die durch Druck mit den Händen befestigten Knöpfe, um das Gerät abzunehmen.

Nachdem die oben aufgeführten Arbeiten ausgeführt wurden, können die Brenner (Abb. 15), Hähne (Abb. 16) und elektrischen Komponenten ausgetauscht werden (Abb. 17).

Es wird empfohlen, die Dichtung „D“ (Abb. 16) bei jedem Wechsel des Hahns zu wechseln, um eine perfekte Dichtheit zu gewährleisten. **Warnung: Wartungsarbeiten dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.**

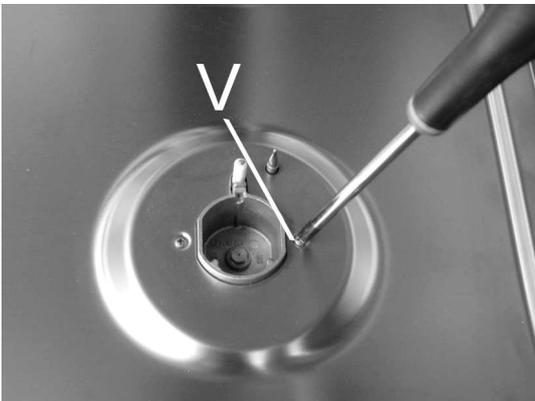


ABB. 14

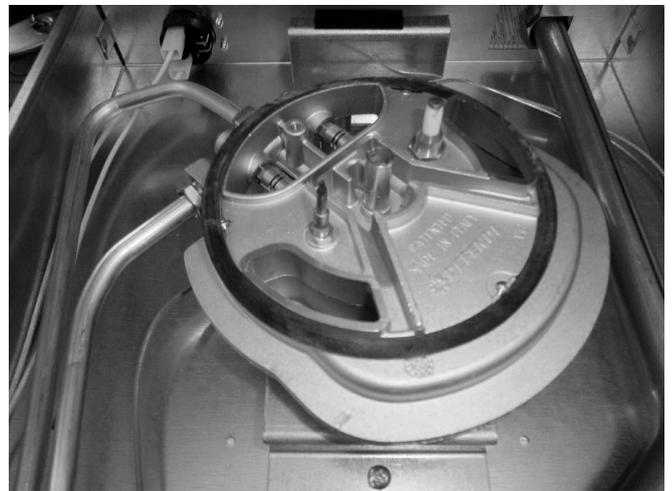


ABB. 15

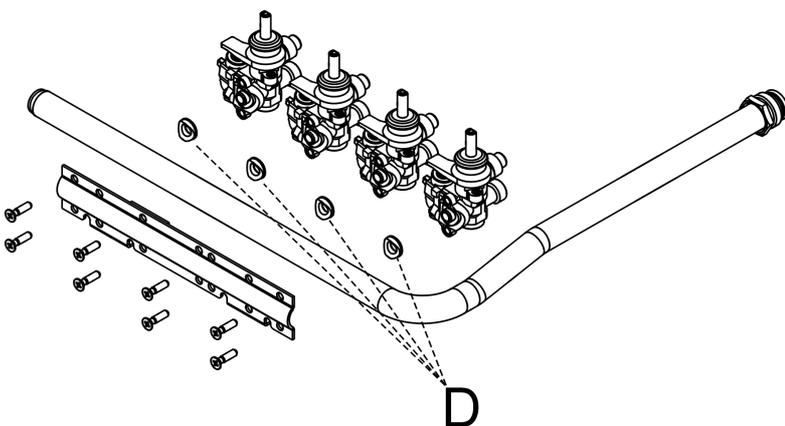


ABB. 16

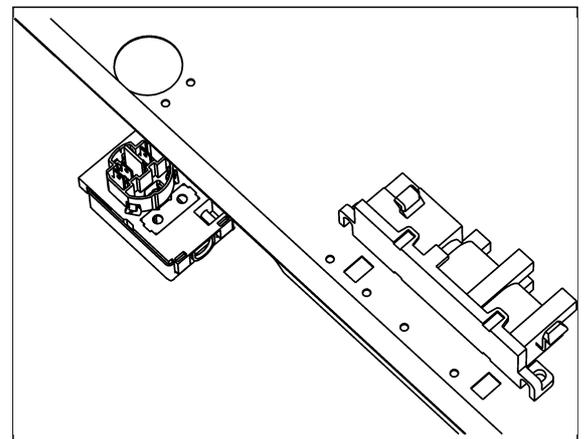


ABB. 17

# WARTUNG

## TYPEN UND QUERSCHNITTE DER VERSORUNGSKABEL

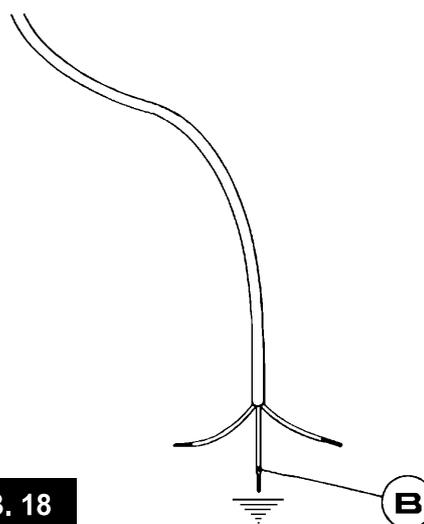
KOCHFELD TYP	KABELTYP	EINPHASENVERSORUNG 230 V~ 220 V~ 220-240 V~ 230-240 V~
Gaskochfeld	H05 RR - F / H07 RN F H05 RN - F	Querschnitt 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

### **ACHTUNG!!!**

*Falls das Anschlusskabel ausgetauscht werden muss, sollte der Installateur darauf achten, dass der Erdungsleiter (B) länger sein muss als die Phase (siehe Abb. 18), darüber hinaus hat er sich an die Hinweise in Paragraph 8 zu halten.*

**HINWEIS: DIE WARTUNG DARF NUR UND AUSSCHLIESSLICH VON BEFUGTEN PERSONEN AUSGEFÜHRT WERDEN.**

*Bei Ausfall oder Schnitt im Kabel, bewegen Sie bitte vom Kabel weg und berühren Sie es nicht. Darüber hinaus muss das Gerät ausgesteckt werden und nicht eingeschaltet. Rufen Sie den nächsten autorisierten Service-Center, das Problem zu beheben.*



**ABB. 18**

# TECHNISCHE DATEN AUF DEM HINWEISETIKETT

## Model: KT604.5X

**EE<sub>gas hob</sub>**  
60,85 %

**(U.R. LEFT)**

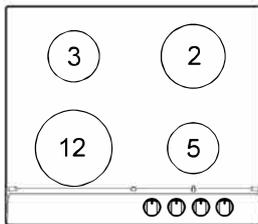
**\*DCCAFB: Air From Bottom**

KATEGORIE: II2H3+

G 30 - BUTAN = 28 - 30 mbar  
G 31 - PROPAN = 30 - 37 mbar  
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Erdgas = 9.55 kW  
 $\Sigma$  Qn Butan = 694 gr/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn Propan = 682 gr/h (G31)

SPANNUNG = 220 - 230 V ~  
FREQUENZ = 50 - 60 Hz



## Model: KT905XX

**EE<sub>gas hob</sub>**  
61,45 %

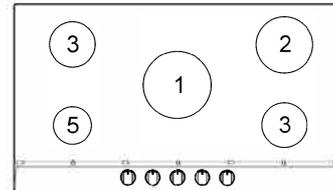
**(1 U.R. CENTRAL)**

KATEGORIE: II2H3+

G 30 - BUTAN = 28 - 30 mbar  
G 31 - PROPAN = 30 - 37 mbar  
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Erdgas = 11.30 kW  
 $\Sigma$  Qn Butan = 822 gr/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn Propan = 807 gr/h (G31)

SPANNUNG = 230 - 240 V ~  
FREQUENZ = 50 - 60 Hz



# TECHNISCHE DATEN DER GASREGULIERUNG AM GERÄT

**Bei Anpassung des Kochfelds an eine andere Gasart wie in den Anweisungen für Installation und Verwendung angegeben, das Etikett am Boden mit dem aus dem Ersatzbeutel austauschen.**

# TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks von erfahrenem Fachpersonal abgenommen und eingestellt, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten.

Die Original-Ersatzteile sind ausschließlich bei unseren Kundendienstzentren und zugelassenen Geschäften erhältlich.

Jede Reparatur oder Einstellung, die im weiteren Verlauf erforderlich sein sollte, muss mit höchster Sorgfalt und Aufmerksamkeit von Fachpersonal ausgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler zu wenden, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder an unser nächstgelegenes Kundendienstzentrum, wobei Sie die Marke, das Modell, die Seriennummer und das Problem des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts angeben. Die entsprechenden Daten befinden sich auf dem Kennschild, das auf dem unteren Teil des Geräts aufgeklebt ist und auf dem Etikett auf der Verpackung.

Diese Angaben ermöglichen es dem technischen Kundendienstbeauftragten, die geeigneten Ersatzteile mitzunehmen und so einen schnellen und gezielten Eingriff zu garantieren. Es wird empfohlen, diese Daten nachstehend aufzuführen um diese immer griffbereit zu haben:

**MARKE:** .....

**MODELL:** .....

**SERIE:** .....



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## EU-Konformitätserklärung

: Die Geräte

**Bauart /Bezeichnung: Gas-Einbau-Kochmulde**

**Typ: KT905XX**

sind entwickelt, konstruiert und gefertigt in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung

**2016/426/EU Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe und zur Aufhebung der Richtlinie 2009/142/EG**

in alleiniger Verantwortung von

**Firma: Klugmann Hausgeräte GmbH  
Gropiusstraße 7  
48163 Münster, Deutschland**

Folgende harmonisierte Normen sind angewandt:

- EN 30-1-1 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 1-1: Sicherheit - Allgemeines
- EN 30-2-1 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 2-1: Rationelle Energienutzung - Allgemeines

Eine vollständige Liste der angewendeten Normen, Richtlinien und Spezifikationen liegt beim Hersteller vor.

Eine Technische Dokumentation ist vollständig vorhanden.

Die zum Betriebsmittel / Gerät gehörende Betriebsanleitung liegt vor.

Münster, den 1.01.2021

Ort, Datum



Unterschrift









**Klugmann Hausgeraete GmbH.**

**Gropiusstraße 7,**

48163 Münster, Deutschland

+49 (0)2501 - 963 5732

+49 (0)2501 - 963 1834

[service@klugmann-hausgeraete.de](mailto:service@klugmann-hausgeraete.de)

[www.klugmann-hausgeraete.de](http://www.klugmann-hausgeraete.de)