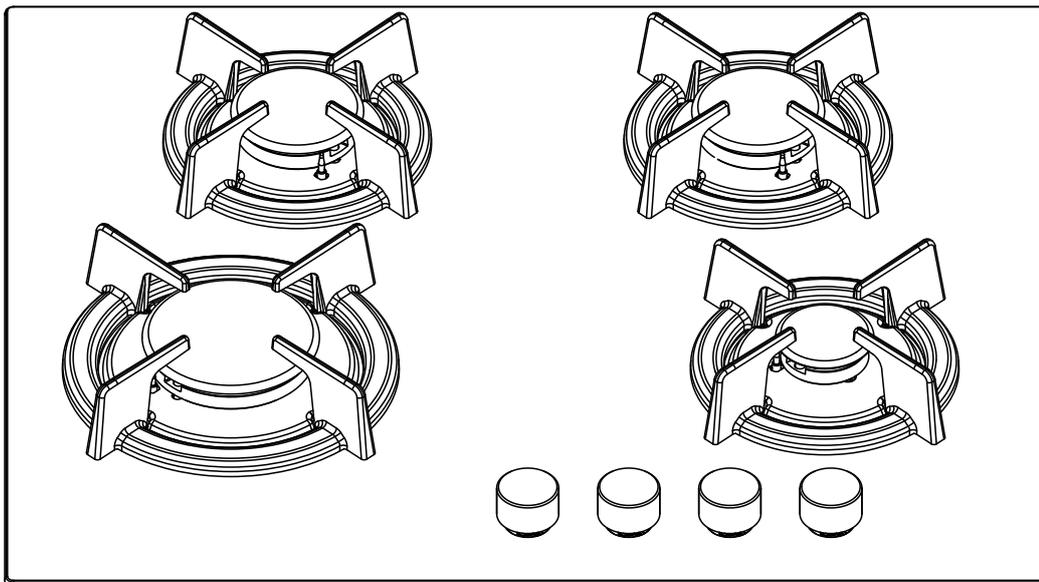
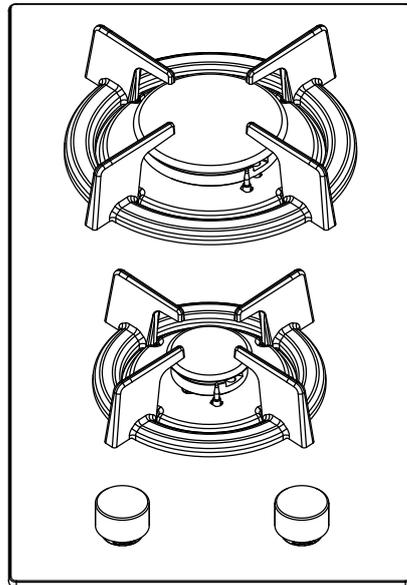


# garbou®



## Gaskochfeld Gas Hob

Art. Nr. 5279422

Art. Nr. 5279423

Art. Nr. 5279122

ⒹE Bedienungs- und Montageanleitung

ⒺN Operating and assembly instructions

**DE** - Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf dieses Einbau-Gaskochfeld entschieden haben.  
Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Missachtung der Anleitung und unsachgemäße Verwendung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Halten Sie Ihre Aufmerksamkeit während der Nutzung stets auf das Gerät gerichtet, da hohe Temperaturen erreicht werden können.  
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen auf ihrem Einbau-Gaskochfeld.

**EN** - We are pleased that you have decided to purchase this outdoor gas hob.  
Please read the following instructions carefully and follow them to avoid possible damage.  
We do not assume any warranty for damages caused by violation of the instructions and incorrect use.  
Always keep your attention on the device during use, as high temperatures can be reached.  
We hope you will enjoy cooking with your new outdoor gas hob.

## Index

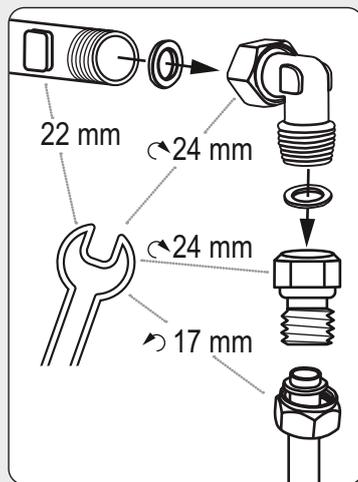
<b>DE</b>	Bedienungsanleitung .....	4 - 15
	Montageanleitung .....	16 - 17
<b>EN</b>	Operating instructions .....	20 - 31
	Assembly instructions .....	32 - 33

**Heben Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Einsichtnahme auf.  
Dieses Einbau-Gaskochfeld ist nur für den privaten Einsatz im Freien gedacht.**

**Wichtig: Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Einbau-Gaskochfeld ordnungsgemäß aufgebaut, installiert und gewartet wird. Befolgen Sie alle Schritte in der angegebenen Reihenfolge. Fehler können zu schweren Verletzungen und/oder Beschädigungen führen. Lassen Sie niemals Kinder das Gerät bedienen.**



Zum Anschließen der Gasschlauchs ist es notwendig den 90° Anschlusswinkel und das Adapterstück für den Schlauch und Druckminderer zu montieren. Gehen Sie dazu bitte wie folgt vor:



Legen Sie zunächst eine Dichtung in das Winkelstück und schrauben Sie dieses im Uhrzeigersinn am Gasanschluss des Kochfeldes per Hand fest. Setzen Sie zum weiteren Festdrehen einen 24er Schraubenschlüssel am Anschlusswinkel an, sowie ein 22er Schlüssel am Anschluss des Gerätes. Drehen Sie den 24er Schraubenschlüssel im Uhrzeigersinn und kontern Sie währenddessen mit dem 22er Schraubenschlüssel am Geräteanschluss, bis das Winkelstück fest verschraubt ist.

Im nächsten Schritt legen Sie eine Dichtung in das Adapterstück ein und schrauben Sie dieses im Uhrzeigersinn am Anschlusswinkel per Hand fest. Verwenden Sie einen 22er Schraubenschlüssel zum Kontern am Geräteanschluss, sowie einen 24er Schraubenschlüssel zum festziehen des Adapterstücks.

Jetzt können Sie den Schlauchanschluss am Adapterstück ansetzen und zunächst per Hand gegen den Uhrzeigersinn festziehen. Setzen Sie zum weiteren Festdrehen einen 17er Schraubenschlüssel am Anschluss des Schlauches sowie einen 24er Schraubenschlüssel am Adapter an. Drehen Sie den 17er Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn und kontern währenddessen mit dem 24er Schlüssel, sodass der Schlauch vorsichtig festgezogen wird.

Verwenden Sie Schraubenschlüssel — es ist nicht möglich die Verbindung per Hand so zu fixieren, dass sie dauerhaft dicht ist. Befestigen Sie auch den Druckminderer mittels eines Schraubenschlüssels am Schlauch. Testen Sie abschließend alle Verbindungen unbedingt mit Seifenwasser auf undichte Stellen.

### **Warnungen**

Nur im Freien verwenden.

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Zugängliche Teile werden möglicherweise sehr heiß, halten Sie Kinder und ältere Personen auf Distanz.

Das Gerät während des Betriebes nicht versetzen.

Drehen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.

Jede unautorisierte bauliche Änderung am Gerät kann gefährlich sein und führt zum Erlöschen der Garantie.

Vom Hersteller oder seinem Händler versiegelte Teile dürfen vom Anwender nicht verändert werden.

### **Zu Ihrer Sicherheit**

Lagern Sie kein Benzin oder methyhlhaltige Brennstoffe oder andere brennbare Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Gerätes oder anderer Geräte.

Zünden Sie ein Gaskochfeld niemals mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten an!

### **Zu Ihrer Sicherheit**

Lagern Sie kein Benzin oder methyhlhaltige Brennstoffe oder andere brennbare Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Gerätes oder anderer Geräte.

Zünden Sie ein Gaskochfeld niemals mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten an!

### Allgemeiner Hinweis

Das gesamte Gas-System wurde vor dem Verpacken des Gaskochfeldes auf Dichtheit geprüft.

Trotzdem muss eine vollständige Dichtheitsprüfung vor der Erstverwendung und nach jedem Tausch der Gasflasche durchgeführt werden.

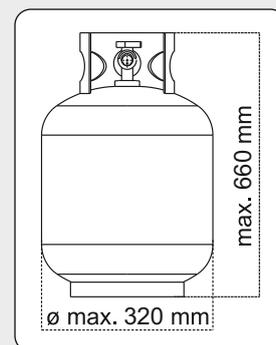
Wir empfehlen eine regelmäßige Kontrolle des Gas-Systems. Sollten Sie einen Gasgeruch wahrnehmen oder eine undichte Stelle finden, drehen Sie den Gashahn unverzüglich zu und kontrollieren alle Verbindungen. Gegebenenfalls müssen diese nachgezogen werden.

### Vor Erstgebrauch

Stellen Sie sicher, dass Sie das gesamte Verpackungs- und Sicherungsmaterial vom Gerät entfernt haben.

### Vorbereitung

Eine Gasflasche muss separat erworben werden. Wir empfehlen die Verwendung einer 5 kg bis 11 kg Propangasflasche (LPG). Der Druckregler sollte dem Druck und der Gas-Kategorie des Gerätes entsprechen. Sie erhalten beides bei Ihrem nächsten Gas- oder Camping-Artikel-Händler. Der Regler sollte der Norm EN16129 in der aktuellen Version und den nationalen Vorschriften entsprechen. Die Gasflasche sollte nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden! Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss die Gasflasche abgekoppelt werden. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf die Flasche, nachdem Sie die Flasche vom Gerät getrennt haben.



Die Gasflasche muss im Freien in aufrechter Position und gegen Umfallen gesichert auf ebenem Grund aufgestellt werden. Die Gasflasche darf niemals an einem Ort gelagert werden, wo Temperaturen von über 50 °C erreicht werden können. Die Gasflasche darf nicht in der Nähe von Flammen oder anderen Zündquellen gelagert werden.

In der Nähe darf nicht geraucht werden.

Halten Sie Kinder fern von Gasflaschen.

### Informationen - nachdrückliche Empfehlungen:

a) Die Gasflasche darf nur in aufrechter Position verwendet werden.

b) Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Druckregler eingesetzt werden.

### Warnung:

Bevor Sie versuchen, Ihr Gaskochfeld anzuzünden, lesen Sie die Zünd-Anweisungen, Warnungen und Sicherheitsinformationen gut durch.

Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch: Achten Sie auf Risse, Schnitte und Abschürfungen. Wenn der Schlauch in irgendeiner Weise fehlerhaft erscheint, dann versuchen Sie nicht, das Gaskochfeld zu benutzen.

Beim Wechsel Ihrer Gasflasche müssen Sie sicherstellen, dass keine Zündquellen in der Nähe sind, z. B. offene Feuer, Zigaretten, offene Flammen usw.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht wird; dies beeinträchtigt den Gasfluss, wenn Sie das Gaskochfeld verwenden. Auch darf der Schlauch nicht übermäßig gespannt werden und keinen Teil des Gaskochfeldes berühren, der heiß sein könnte. Bitte wählen Sie einen flexiblen Schlauch, der bis mindestens 80 °C hitzebeständig ist.

Der Schlauch sollte EN16436-1 in der aktuellen Version und den nationalen Vorschriften entsprechen.

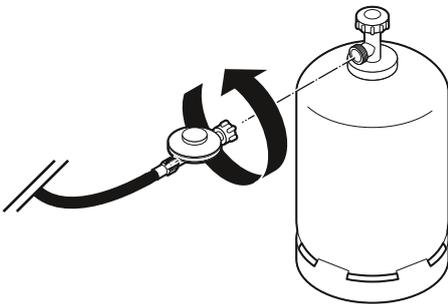
Der Schlauch sollte alle 2 Jahre gewechselt werden.

Der Schlauch muss gemäß den nationalen Vorschriften regelmäßig ausgewechselt werden.

### **Anschließen der Gasflasche:**

- a) Drehen Sie die orange-farbene Kappe so, dass der Pfeil auf die Lücke in der Verkleidung zeigt.
- b) Entfernen Sie die orange-farbene Schutzkappe, indem Sie die Halteklammer herausziehen und dann die Kappe abnehmen. Verwenden Sie keine Werkzeuge. Lassen Sie die Kappe hängen.
- c) Überprüfen Sie, dass die schwarze Dichtungsscheibe im Inneren des Flaschenventils angebracht ist. Platzieren Sie den Regler auf dem Ventil und ziehen Sie diesen fest an.
- d) Drehen Sie das Flaschenventil auf.
- e) Testen Sie z. B. mit Seifenlauge das System auf Dichtheit.

**Achtung:** Testen Sie die Gasleitung immer an allen Anschlussstellen mit Seifenwasser auf undichte Stellen. Während der Dichtheitsprüfung ist das Rauchen verboten! Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Leckagen in der Gasleitung!



Stellen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil Spülmittel und einem Teil Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen, um die Lösung auf die Anschlüsse aufzutragen. Für die Dichtheitsprüfung ist sicherzustellen, dass die Gasflasche zu 80 % gefüllt ist.

### **Prüfen**

1. Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienknöpfe in der OFF-Position befinden und drehen Sie den Gashahn auf.
2. Überprüfen Sie alle Verbindungen des Gasanschlusses einschließlich der Verbindung zum Hauptverteilerrohr. Seifenblasen erscheinen dort, wo ein Leck vorliegt.
3. Wenn ein Leck vorhanden ist, drehen Sie sofort den Gashahn ab und ziehen die undichte Verbindung fest.
4. Drehen Sie den Gashahn wieder auf und überprüfen Sie erneut.
5. Sollte das Gas weiterhin aus einer der Verbindungen austreten, drehen Sie den Gashahn ab.

**Benutzen Sie das Kochfeld nicht, wenn ein Leck vorliegt, das nicht behoben wurde.  
Wenn das Kochfeld nicht benutzt wird, trennen Sie die Gasflasche vom Gerät ab.**

### **Trennen der Gasflasche:**

- a) Mit Ausnahme von Doppelflaschen-Anlagen mit Umschaltventil, drehen Sie den Gashahn ab, wenn einer an dem Gerät angebracht ist. Bei Anlagen mit einem Umschaltventil ist es lediglich notwendig, die leere Flasche abzdrehen.
- b) Schrauben Sie den Regler vom Flaschenventil ab.
- c) Setzen Sie die orange-farbene Schutzkappe wieder auf die leere Gasflasche auf.

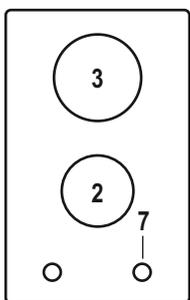
## Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Kochfeld geliefert. Ersatz hierfür ist bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten verfügbar. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

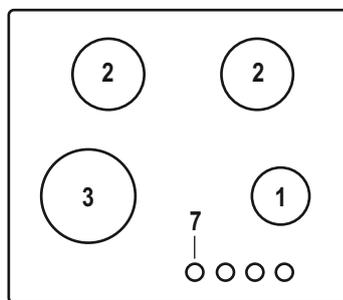
Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlissene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. Der Schlauch muss verwindungs- und knickfrei verlegt sein. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gerätes in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

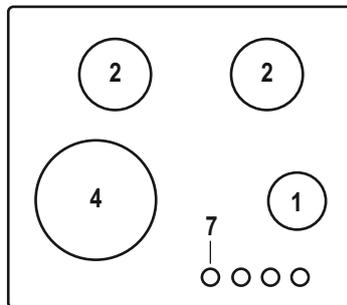
## Geräteübersicht



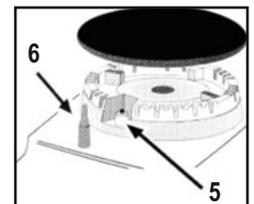
Art. 5279122



Art. 5279422



Art. 5279423



1. Sparbrenner
2. Normalbrenner
3. Starkbrenner
4. Mehrkronen Wokbrenner
5. Zünder für Gasbrenner (modellabhängig)
6. Sicherheitsvorrichtung (modellabhängig)  
Wird aktiviert, wenn die Flamme versehentlich erlischt (Verschütten, Luftzug usw.)  
Die Gaszufuhr zum Brenner wird unterbrochen.
7. Bedienelemente für Gasbrenner

Eine angemessene Belüftung ist für die Verbrennung und die Leistungsfähigkeit des Kochfeldes von entscheidender Bedeutung. Dadurch wird die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in der Nähe des Bereichs, in dem das Gerät verwendet wird, gewährleistet.

**Verwenden Sie das Kochfeld niemals in einem geschlossenen, unbelüfteten Raum.**

## **Warn- und Sicherheitshinweise**

Bitte lesen Sie sich die folgenden Punkte durch, bevor Sie Ihr Gaskochfeld benutzen:

- 1) Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bitte beachten Sie alle Montage-Anleitungen in diesem Handbuch; wenn die Anweisungen nicht befolgt werden, kann dies Probleme bei der Verwendung verursachen.
- 2) Die zugänglichen Teile des Gaskochfeldes können im Betrieb sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder davon fern. Schutzhandschuhe verwenden, wenn Sie mit besonders heißen Komponenten arbeiten.
- 3) Im Falle eines Gaslecks schließen Sie die Gaszufuhr zum Gaskochfeld, löschen Sie alle offenen Flammen. Wenn der Gasaustritt fortbesteht, überprüfen Sie das Gerät auf Schäden, undichte Anschlüsse usw. Kontaktieren Sie Ihren lokalen Gashändler sofort, wenn das Problem nicht gelöst werden kann.
- 4) Versetzen Sie die Kochfeld während des Betriebs nicht.
- 5) Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe, wenn Sie das Kochfeld betreiben.
- 6) Dieses Kochfeld darf nur im Freien verwendet werden.
- 7) Suchen Sie nicht mit einer offenen Flamme nach Gaslecks.
- 8) Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb, wenn es ein Gasleck gibt. Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
- 9) Nehmen Sie keine Gas-Armaturteile ab, während das Gaskochfeld verwendet wird, weder vom Kochfeld noch von Gasregler / Flasche.
- 10) Beaufsichtigen Sie das Kochfeld immer im Betrieb, lassen Sie sie nie im Einsatz unbeaufsichtigt. Drehen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- 11) Das Gaskochfeld sollte in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Achten Sie darauf, nicht die Brenner-Öffnungen oder Düsen-Öffnungen zu vergrößern, wenn Sie den Brenner oder die Ventile reinigen.
- 12) Versuchen Sie nicht, dieses Gerät in einer Garage oder einem geschlossenen Bereich zu verwenden. Auch muss dieses Gerät fern von brennbaren Materialien usw. gehalten werden. Wir empfehlen, einen Abstand von mindestens 1,0 Meter zu brennbaren Materialien einzuhalten.
- 13) Wir empfehlen Ihnen, das Kochfeld von Ihrem lokalen Gashändler mindestens einmal im Jahr durch einen kompetenten Techniker warten zu lassen. Versuchen Sie niemals, dieses Gerät selbst zu reparieren.
- 14) Jede bauliche Änderung am Gerät kann gefährlich sein. Nehmen Sie keine unbefugten Eingriffe an den wichtigsten Bedien-Elementen vor, das heißt an den Gashähnen, Injektoren, Ventilen usw.

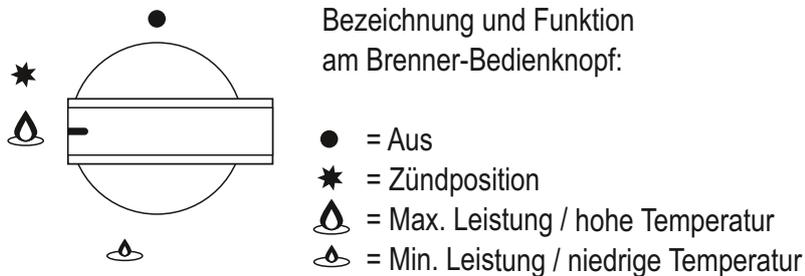
## **Sicherheitsvorkehrungen**

- a) Prüfen Sie immer die Gasleitung mit Seifenwasser auf undichte Stellen an den Verbindungsstücken.
- b) Verwenden Sie beim Kochen auf dem Gaskochfeld immer geeignete Kochutensilien.
- c) Seien Sie darauf vorbereitet, dass ein Unfall oder Brand auftreten könnte.  
Stellen Sie fest, wo ein Erste-Hilfe-Kasten und ein Feuerlöscher sind, und wie Sie diese benutzen müssen.
- d) Halten Sie elektrische Anschlusskabel und den Schlauch der Brennstoffzufuhr von allen heißen Oberflächen fern.
- e) Kochen Sie immer mit großer Sorgfalt.

Die Position des entsprechenden Brenners ist auf jedem Bedienknopf angegeben.

### Größe und Leistung der Gas-Brenner (modellabhängig)

Die Brenner unterscheiden sich in Größe und Leistung. Wählen Sie den für den Durchmesser des verwendeten Kochgeschirrs am besten geeigneten Brenner. Der Brenner kann mit dem entsprechenden Bedienknopf mit einer der folgenden Einstellungen reguliert werden:



Bei Modellen mit Sicherheitsvorrichtung muss der Bedienknopf ca. 6 Sekunden lang heruntergedrückt gehalten werden, bis das Thermoelement der Sicherheitsvorrichtung seine Betriebstemperatur erreicht hat.

### Gaskochfelder mit separater elektrischer Zündvorrichtung

Der mit dem Symbol für die elektrische Zündung (★) gekennzeichnete Knopf muss zuerst gedrückt werden. Danach wird der entsprechende Bedienknopf eines Brenners heruntergedrückt und gegen den Uhrzeigersinn bis zur Einstellung "Max. Leistung / hohe Temperatur" (🔥) gedreht.

### Zum Anzünden eines Brenners

Drücken Sie einfach den entsprechenden Knopf herunter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Einstellung "Max. Leistung / hohe Temperatur" (🔥). Halten Sie den Knopf noch etwa 6 Sekunden gedrückt, nachdem der Brenner gezündet hat.



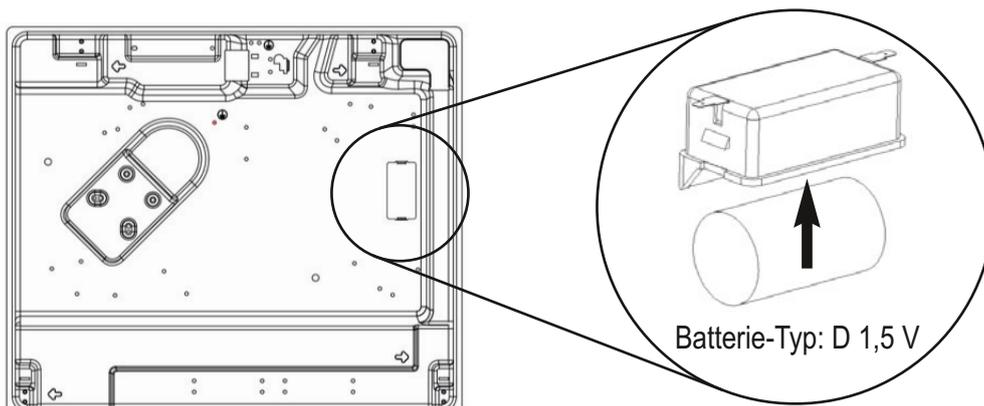
Halten Sie Ihr Gesicht nicht direkt über das Gaskochfeld, während Sie dieses anzünden. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, schalten Sie die Gaszufuhr mit dem Drehknopf ab und wiederholen Sie erst nach mindestens einer Minute einen erneuten Zündvorgang.

### So schalten Sie einen Brenner aus

Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Er sollte auf "Aus" (●) stehen.

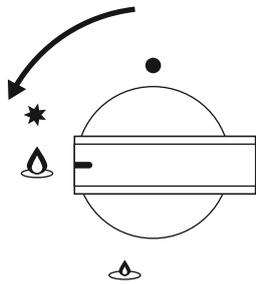
### Elektrische Zündvorrichtung

Das Gaskochfeld ist mit einem batteriebetriebenen Zünder ausgestattet. Zur Stromversorgung wird 1 x 1,5 V Batterie benötigt, welche nicht im Lieferumfang enthalten ist. Legen Sie eine neue „D“ Batterie auf der Unterseite des Kochfeldes in das Batteriefach ein und achten dabei auf die korrekte Polarität.

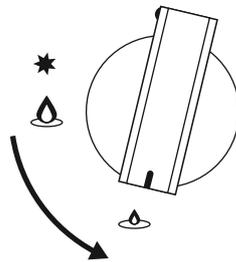


## Auswahl der Flammengröße

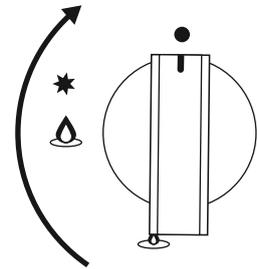
Wenn die Brenner richtig eingestellt sind, sollte die Flamme hellblau sein und die innere Flamme sollte klar sein. Die Größe der Flamme hängt von der Position des entsprechenden Drehknopfes ab.



Brenner AN, große Flamme



Brenner AN, kleine Flamme  
(Sparmodus)



Brenner AUS

## Hinweis zu den verschiedenen Betriebsoptionen (Auswahl der Flammengröße)

Der Brenner sollte in der Anfangsphase des Kochens auf eine große Flamme eingestellt werden, damit die Speisen schnell kochen. Danach sollten Sie den Drehknopf in die Position der Sparflamme drehen, um den Kochvorgang aufrechtzuerhalten. Die Flammengröße ist stufenlos einstellbar.

**Es ist verboten, die Flamme zwischen den Positionen „Brenner AUS“ und „Brenner EIN“ einzustellen.**

Wenn das Kochfeld korrekt benutzt, die Flammengröße richtig gewählt und geeignetes Kochgeschirr verwendet wird, kann eine große Menge an Energie eingespart werden. Die Energieeinsparung ist wie folgt:

- Bis zu 60 % werden gespart, wenn geeignete Töpfe mit Deckeln verwendet werden
- Bis zu 60 % werden eingespart, wenn das Gerät richtig bedient und die geeignete Flammengröße gewählt wird.

Voraussetzung für einen effizienten und energiesparenden Betrieb des Kochfeldes ist, dass die Brenner stets sauber gehalten werden (insbesondere die Flammenschlitze und Düsen).

## Praktische Hinweise zur Verwendung der Brenner

Um die beste Leistung zu erzielen, sollten Sie die folgenden allgemeinen Hinweise beachten:

- Verwenden Sie für jeden Brenner das passende Kochgeschirr (siehe Tabelle), um zu verhindern, dass die Flamme den Rand des Topfes oder der Pfanne erreicht.
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit einem flachen Boden und lassen Sie den Deckel aufgesetzt.
- Wenn der Inhalt zu kochen beginnt, drehen Sie den Bedienknopf auf "Niedrig".

Brenner	Ø Durchmesser Topf/Pfanne (cm)
Sparbrenner	10 - 14
Normalbrenner	16 - 20
Starkbrenner	22 - 24
Mehrkronen Wokbrenner	24 - 26

Zur Bestimmung des Brennertyps siehe "Geräteübersicht" auf Seite 7, oder den Abschnitt "Brenner- und Düsenspezifikationen" auf Seite 13.

- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, die Gasflasche trennen und an einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren.
- Verwenden Sie einen Regler für Butan/Propan-Gemisch bei 50 mbar.
- Beachten Sie die nationalen Richtlinien wann ein Austausch des Gasschlauches notwendig ist.
- Die Gasflasche sollte nicht in der Nähe von Flammen gelagert werden.  
Der Austausch und das Anschließen der Gasflasche muss ebenfalls fern von Zündquellen erfolgen.
- Gasschläuche dürfen nicht verdreht werden.
- Prüfen Sie vor Gebrauch die Gasleitungen und Anschlüsse mit Seifenwasser oder Lecksuchmittel auf Leckagen.  
Wenn eine Leckage sichtbar wird, müssen die Verbindungen nochmal nachgezogen werden, bis alle Leckagen beseitigt sind. Ziehen Sie bitte Fachpersonal hinzu, um Leckagen gänzlich auszuschließen.
- Die Art des Gasschlauchs sollte der Norm EN16436-1 entsprechen.
- Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach EN 16129:2013 zertifiziert ist.

## Reinigungs- und Pflegeanleitung

Bevor Sie Ihr Gaskochfeld reinigen oder warten, trennen Sie es von der Stromversorgung, einschließlich Batteriestrom. Um die Lebensdauer des Gaskochfeldes zu verlängern, ist es unbedingt erforderlich dass es sorgfältig, gründlich und regelmäßig gereinigt wird.

**Achtung: Eindringende Feuchtigkeit kann das Geräteinnere beschädigen!**

1. Die emaillierten Teile und die Glasplatte müssen mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu keinesfalls Scheuermittel oder ätzende Substanzen, da diese Teile und Oberflächen beschädigen könnten.
2. Die abnehmbaren Teile der Brenner sollten regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden, wobei darauf zu achten ist, dass festsitzende oder eingebrannte Substanzen schonend entfernt werden.
3. Zünder/automatischer Zündstift - das Ende muss sorgfältig und regelmäßig gereinigt werden.  
Führen Sie nach der Reinigung und Trocknung einen Funktionstest durch.
4. Die Edelstahlplatte und andere Stahlteile können bei Kontakt mit stark kalkhaltigem Wasser oder korrosiven (phosphorhaltigen) Reinigungsmitteln verfärbt werden. Um die Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir, diese Teile gründlich mit Wasser abzuspülen und sie durch Ausblasen zu trocknen. Es ist auch ratsam, verschüttete oder übergekochte Flüssigkeiten umgehend zu beseitigen.
5. Nach der Arbeit mit dem Glaskochfeld muss die abgekühlte Oberfläche mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um Staub oder Lebensmittelreste zu entfernen. Die Glasoberfläche sollte regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden, nicht ätzenden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Entfernen Sie zunächst alle Speisereste oder Fette mit einem geeigneten Reinigungsschaber, Schwamm oder nichtmetallischen Bürste (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen durch verschüttete Flüssigkeiten, stark zuckerhaltige Lebensmittel o.ä. sollten umgehend entfernt werden. Der Reinigungsaufwand wird dadurch reduziert und verhindert das Einbrennen oder Festkleben von Speiseresten.

Die abgekühlte Kochfläche mit einem geeigneten, milden Reinigungsmittel säubern, einem feuchten Tuch nachwischen und abschließend trocknen.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder ungeeignete Reinigungsmittel, dies gilt auch für chemisch aggressive Reiniger wie Backofensprays und Fleckenentferner.

Verschmutzte Topfträger können in der Spüle eingeweicht werden. Anschließend Speisereste und Fette entfernen, mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

**Hinweis: Die Teile des Gasherdes nicht im Geschirrspüler reinigen!**

**Bei Nichtbeachtung können Teile oder Oberflächen beschädigt oder zerstört werden.**

## Reinigen der Gasventile

Im Laufe der Zeit können die Gasventile verklebt sein, so dass sie sich nur schwer ein- und ausschalten lassen. In diesem Fall sollte das Ventil mit einem sehr feinen Draht oder Pfeifenreiniger vorsichtig gereinigt werden.

**Hinweis: Dieses Verfahren sollte ausschließlich von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden.**

## Lagerung

Wenn das Gaskochfeld für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, sollte es am besten gut geschützt (bspw. mit einer geeigneten Abdeckung) in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden. Die Lagerung des Kochfeldes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche nicht mit dem Kochfeld verbunden ist und getrennt gelagert wird. Die Gasflasche muss im Freien in einem gut belüfteten Ort gelagert werden, wenn sie nicht verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass Sie sich im Freien und fern von Zündquellen befinden, bevor Sie die Gasflasche vom Gaskochfeld trennen. Wenn Sie das Kochfeld nach längerer Lagerung verwenden, achten Sie bitte auf Gaslecks und etwaige Hindernisse im Brenner (z. B. Insekten) usw., bevor Sie es benutzen.

Beachten Sie auch die Reinigungsanweisungen, um zu gewährleisten, dass das Kochfeld sicher bleibt. Wenn das Kochfeld draußen gelagert wird, überprüfen Sie, ob alle Brenner frei von Hindernissen sind (Insekten usw.).

Wenn das Kochfeld nicht benutzt und draußen gelagert wird, decken Sie diesen nach dem vollständigen Abkühlen mit einer geeigneten Wetterschutz-Abdeckung ab. Nehmen Sie die Abdeckung mindestens einmal pro Woche vom Kochfeld herunter, damit potenziell eingedrungene Feuchtigkeit trocknen kann. Wir empfehlen, das Kochfeld zum besseren Schutz den Winter über gut geschützt in einer Garage, dem Keller oder einem Schuppen zu lagern.

## Fehlerbehebung

Wenn Sie feststellen, dass Ihr Gaskochfeld plötzlich nicht oder nicht mehr richtig funktioniert, können Sie zunächst folgende Dinge selbst prüfen bevor Sie den Kundendienst um Hilfe bitten: Ist die Gas- und Stromzufuhr gewährleistet und sind die Ventile freigängig? Absperrventil der Gasflasche öffnen / volle Gasflasche anschließen/ Batterie ersetzen.

Der Brenner kann nicht gezündet werden oder die Flamme ist nicht gleichmäßig um den Brenner herum.

Vergewissern Sie sich, dass:

- Die Gasöffnungen am Brenner nicht verstopft sind
- Alle beweglichen Teile der Brenner korrekt befestigt sind
- Es keinen störenden Luftstrom/Wind um die Kochfläche gibt

Die Flamme zündet nicht mehr am Brenner mit Thermoelement.

Vergewissern Sie sich, dass:

- Sie den Bedienknopf bis zum Anschlag drücken
- Sie den Bedienknopf lange genug gedrückt halten, um das Thermoelement zu aktivieren
- Die Gasöffnungen im Bereich des Thermoelementes nicht verstopft sind

Die Flamme erlischt, wenn der Drehknopf auf "Niedrig" gestellt wird.

Stellen Sie sicher, dass:

- Die Gasöffnungen nicht verstopft sind
- Es keinen störenden Luftstrom/Wind um die Kochfläche gibt

Das Kochgeschirr steht nicht stabil.

Prüfen Sie, ob das der Fall ist:

- Der Boden des Kochgeschirrs ist vollkommen eben
- Das Kochgeschirr ist richtig auf dem Brenner zentriert
- Die Auflageroste sind nicht umgedreht worden.

Wenn das Kochfeld immer noch nicht richtig funktioniert, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

- Detaillierte Beschreibung des Problems.

- Modellnummer des Gaskochfelds (Modell...), die auf dem Verpackungskarton angegeben ist.

Rufen Sie niemals Techniker an, die nicht von Ihrem Lieferanten autorisiert sind.

Lehnen Sie die Verwendung von Ersatzteilen ab, die nicht vom Hersteller stammen.

## Technische Daten

**Tabelle 1: Brenner- und Düsenspezifikationen**

Brenner	Leistung (kW)	Düse 1/100 (mm)
Sparbrenner (klein) (1)	1.0	45
Normalbrenner (Medium) (2)	1.8	59
Starkbrenner (groß) (3)	2.4	70
Mehrkronenbrenner (4)	3.4	82
Versorgungsdruck	50 mbar (G30)	

Prüfbedingungen: 15°C, 1013 mbar, dry gas P.C.I.G30, 49.47MJ/Kg

### Hinweise

- A. Vor der Installation ist sicherzustellen, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gasdrucks) und die Einstellung des Geräts miteinander vereinbar sind.
- B. Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- C. Dieses Gaskochfeld ist nicht an eine Vorrichtung zur Ableitung von Verbrennungsprodukten angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind die einschlägigen Anforderungen an die Belüftung.
- D. VORSICHT: Die Verwendung eines Gaskochfeldes führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten. Es darf nur im Freien verwendet werden.
- E. Nur im Freien verwenden.  
Bewegen Sie das Gaskochfeld niemals während des Betriebs.  
Trennen Sie die Gasflasche, wenn das Gerät nicht in Benutzung ist.  
Jede Modifikation des Gerätes führt zu zahlreichen Gefahren.  
Das Gerät ist fernzuhalten von brennbaren Materialien.  
Die versiegelten Teile dürfen vom Anwender keineswegs verändert werden.

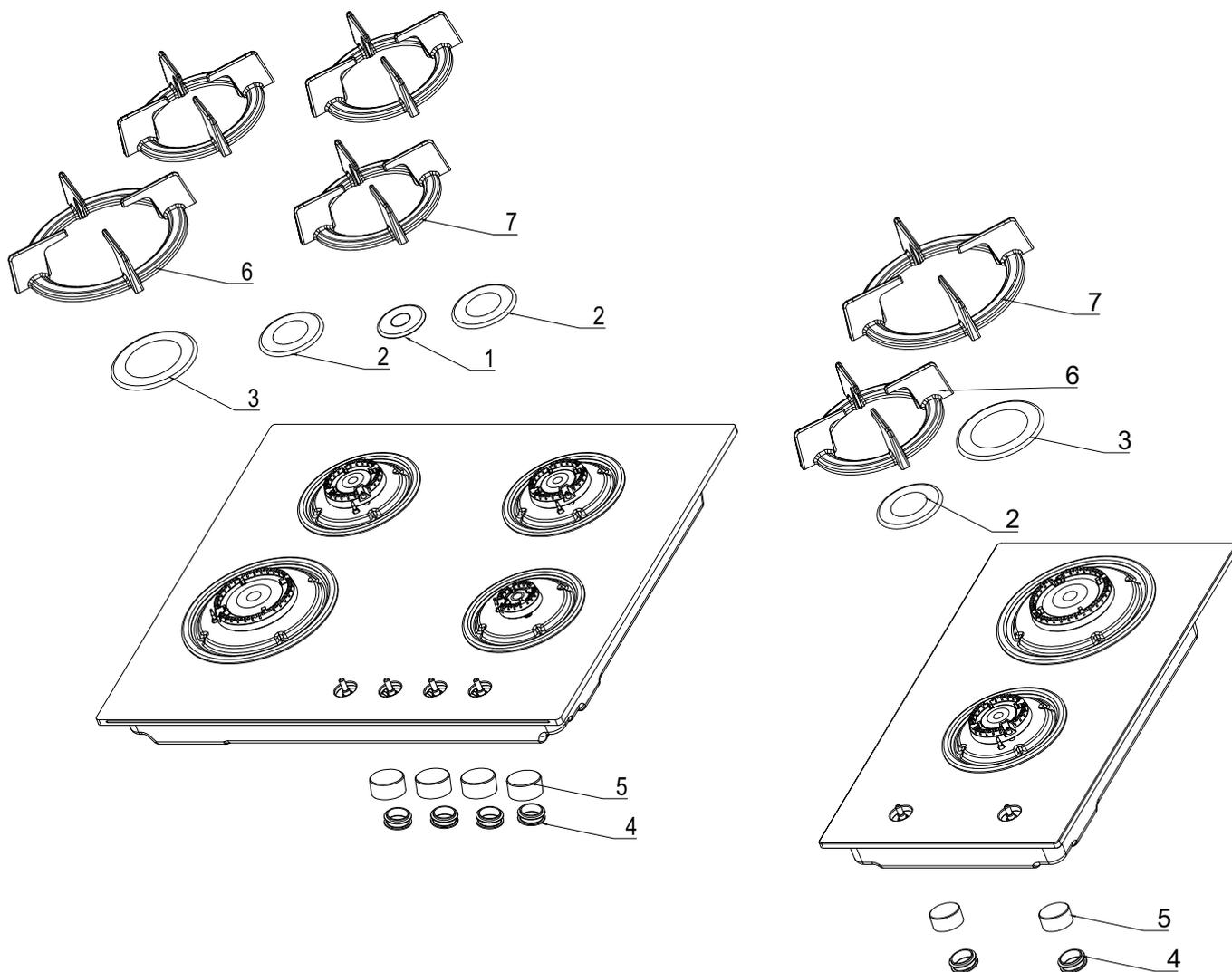
## CE-Label

<b>garbou GmbH, Dornaper Strasse 18, 42327 Wuppertal, Germany</b>		 <sup>DE/AT/CH</sup> 2575-24
Produktbezeichnung	Gaskochfeld	
Modellnummer	5279422	
Gaskategorie	I3B/P(50)	
Gas-Typ /	Butan/Propan	
Gas-Druck	50 mbar	
Bestimmungsland	I3B/P(50): AT, CH, CZ, DE, SK	
Größe der Einspritzdüse 2.4 kW Brenner	Ø 0.70 mm	
Größe der Einspritzdüse 1.8 kW Brenner	Ø 0.59 mm	
Größe der Einspritzdüse 1.0 kW Brenner	Ø 0.45 mm	
Gesamtleistung:	7 kW / 509 (g/h)	
Stromversorgung (V / DC)	1,5 V	
Nur im Freien verwenden		
Lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung		
Warnung: Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Hergestellt in China.		

<b>garbou GmbH, Dornaper Strasse 18, 42327 Wuppertal, Germany</b>		 <sup>DE/AT/CH</sup> 2575-24
Produktbezeichnung	Gaskochfeld	
Modellnummer	5279423	
Gaskategorie	I3B/P(50)	
Gas-Typ /	Butan/Propan	
Gas-Druck	50 mbar	
Bestimmungsland	I3B/P(50): AT, CH, CZ, DE, SK	
Größe der Einspritzdüse 3.4 kW Brenner	Ø 0.82 mm	
Größe der Einspritzdüse 1.8 kW Brenner	Ø 0.59 mm	
Größe der Einspritzdüse 1.0 kW Brenner	Ø 0.45 mm	
Gesamtleistung:	8 kW / 582 (g/h)	
Stromversorgung (V / DC)	1,5 V	
Nur im Freien verwenden		
Lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung		
Warnung: Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Hergestellt in China.		

<b>garbou GmbH, Dornaper Strasse 18, 42327 Wuppertal, Germany</b>		 <sup>DE/AT/CH</sup> 2575-24
Produktbezeichnung	Gaskochfeld	
Modellnummer	5279122	
Gaskategorie	I3B/P(50)	
Gas-Typ /	Butan/Propan	
Gas-Druck	50 mbar	
Bestimmungsland	I3B/P(50): AT, CH, CZ, DE, SK	
Größe der Einspritzdüse 2.4 kW Brenner	Ø 0.70 mm	
Größe der Einspritzdüse 1.8 kW Brenner	Ø 0.59 mm	
Gesamtleistung:	4,2 kW / 306 (g/h)	
Stromversorgung (V / DC)	1,5 V	
Nur im Freien verwenden		
Lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung		
Warnung: Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Hergestellt in China.		

## Ersatzteile



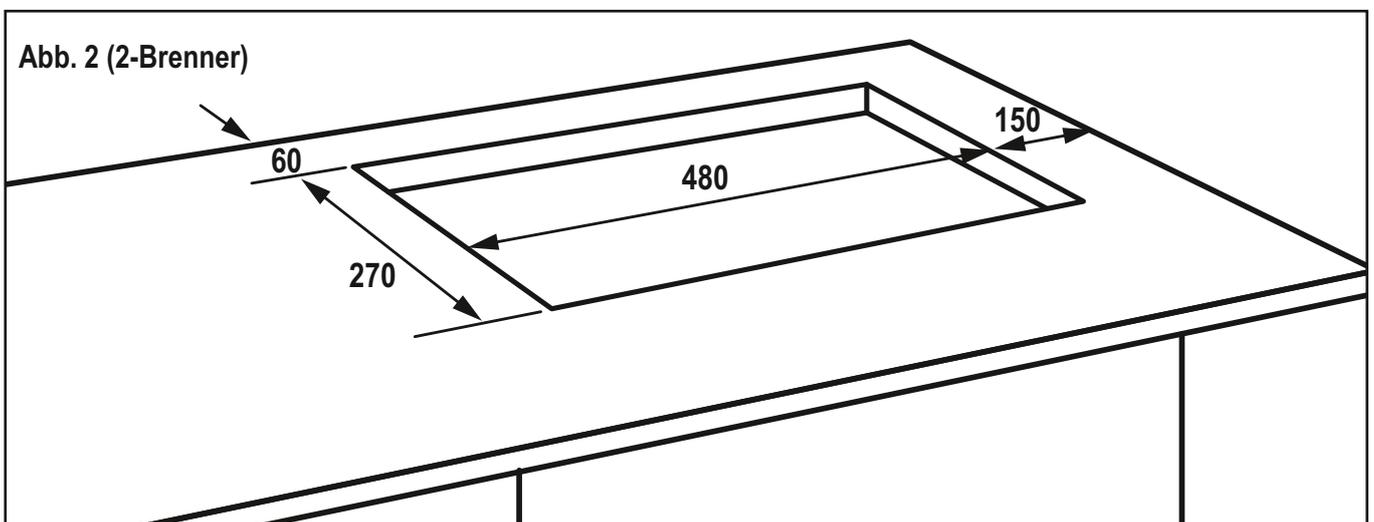
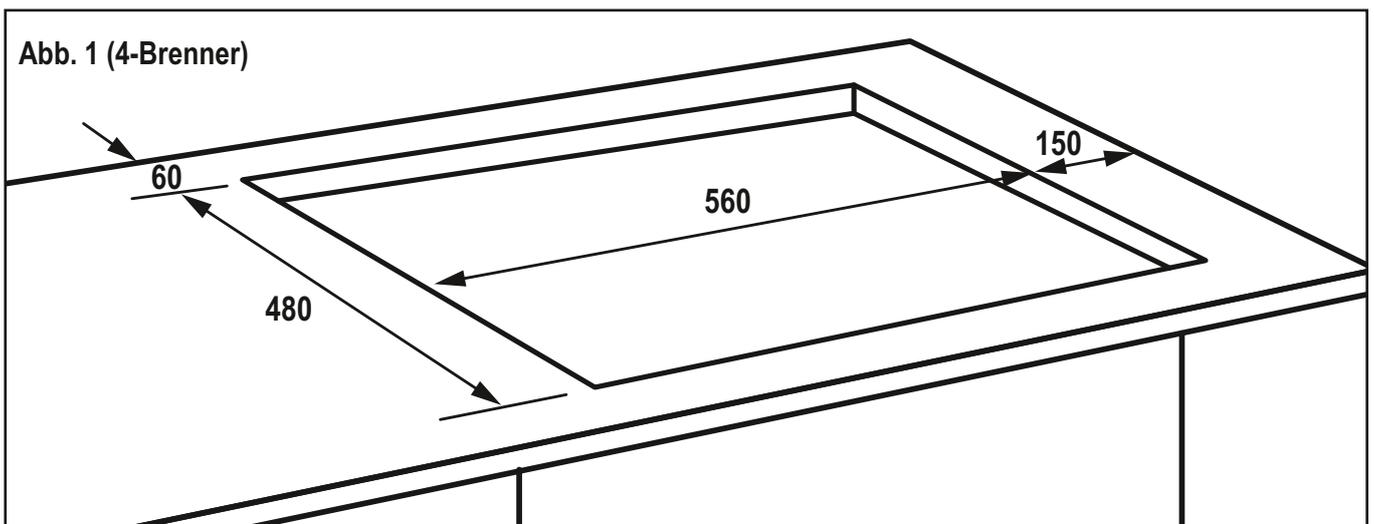
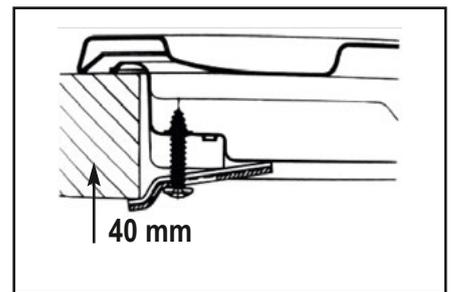
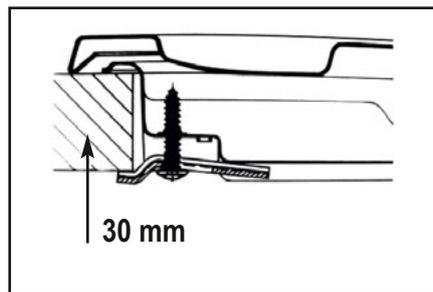
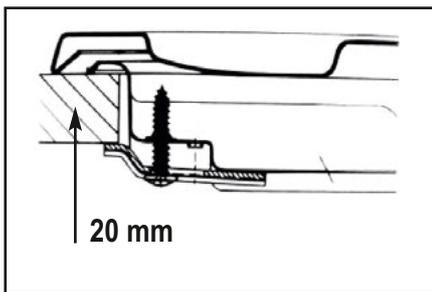
Passend für folgende Modelle	Teil Nr.	Art. Nr.	Beschreibung
5279122 5279422 5279423	1	9083401	Ø 50 schwarze Brennerabdeckung
	2	9083402	Ø 70 schwarze Brennerabdeckung
	3	9083403	Ø 100 schwarze Brennerabdeckung
	4	9083404	wasserfester Silikonring für Drehregler
	5	9083405	schwarzer Drehregler
	6	9083406	gusseiserner Topfträger 100-D1
	7	9083407	gusseiserner Topfträger 70-D1

Firma: garbou GmbH  
 Adresse: Dornaper Strasse 18, Haus 10  
 42327 Wuppertal

## Einbauanleitung

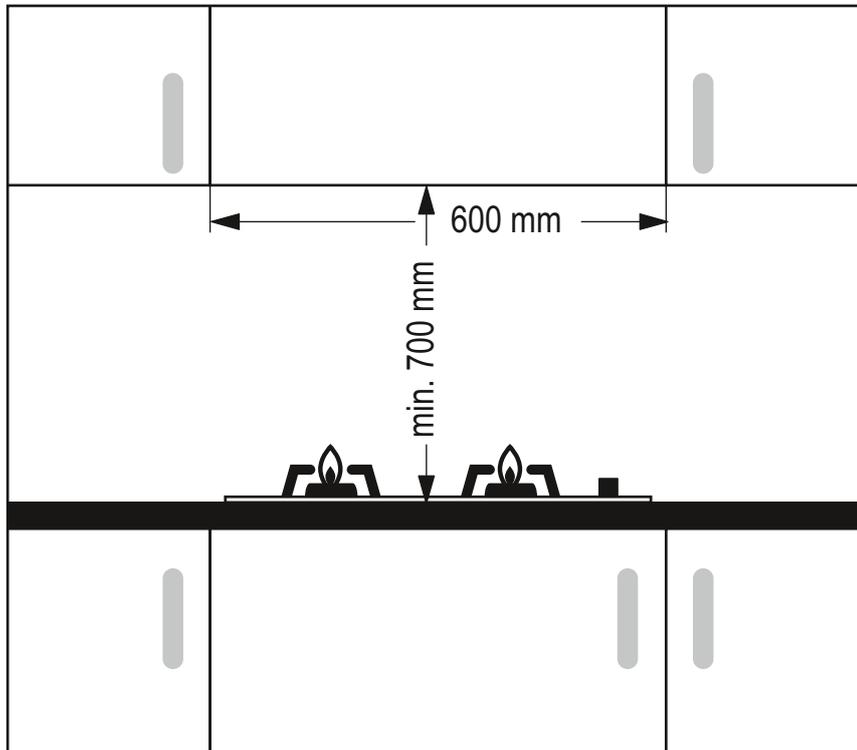
- a) Dieses Produkt darf nur in gut belüfteten Bereichen im Freien installiert werden.
- b) Das 4-Brenner Kochfeld sollte in eine Einlassung einer Arbeitsplatte installiert werden, wie in Abb. 1 dargestellt. Der benötigte Ausschnitt hat die Maße (b) 560 mm x (t) 480 mm.
- c) Das 2-Brenner Kochfeld sollte in eine Einlassung einer Arbeitsplatte installiert werden, wie in Abb. 2 dargestellt. Der benötigte Ausschnitt hat die Maße (b) 480 mm x (t) 270 mm.
- d) Für die Befestigung des Kochfeldes auf einer Arbeitsplatte mit einer Stärke von 20 bis 40 mm sind Befestigungselemente (Fixierungswinkel und Schrauben) vorgesehen.

Die Ausrichtung der Fixierungswinkel ist abhängig von der Stärke der Arbeitsplatte.



### Hinweis

Hängeschränke oder Dunstabzugshauben müssen mindestens 700 mm über der Arbeitsplatte montiert sein.

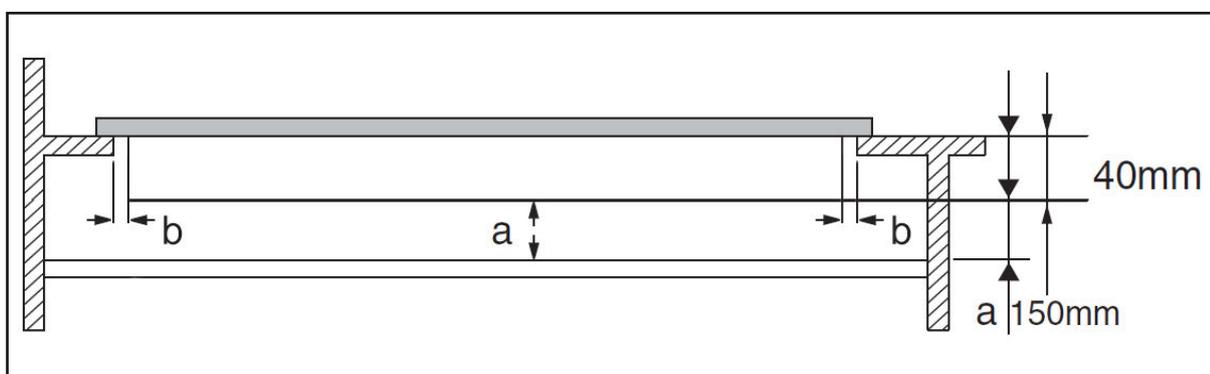


### Hinweis

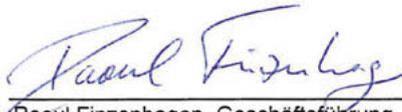
Der Abstand „a“ zu Einlegeböden unterhalb des Gaskochfeldes sollte mindestens 150 mm betragen.

Der Abstand „b“ zwischen Gaskochfeld und Arbeitsplatte sollte rundum gleichmäßig sein.

Das Gaskochfeld muss mittig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte eingesetzt und mit den beiliegenden Schrauben und Fixierungswinkel befestigt werden. Es darf seitlich kein Kontakt zwischen Gerätegehäuse und Arbeitsplatte bestehen.



# Konformitätserklärung

<h1 style="font-size: 2em; margin: 0;">garbou</h1>	<b>EU Konformitätserklärung</b> (Original-Erklärung) <b>EU Declaration of Conformity</b> (Original Declaration)	<b>2023-BH-HEM01</b>	
<p>ES Declaración UE de conformidad (Declaración original)</p> <p>NL EU-verklaring van overeenstemming (Originele verklaring)</p> <p>DK EU-overensstemmelseerklæring (Original-erklæring)</p> <p>SK EÚ vyhlásenie o zhode (originálna vyhlásenie)</p> <p>BG ЕС Декларация за съответствие (оригинална декларация)</p>	<p>EE ELI vastavusdeklaratsioon (originaaldeklaratsioon)</p> <p>FI EU-vaalimustenmukaisuusvakuutus (alkuperäinen vakuutus)</p> <p>HR EU izjava o skladnosti (originalna izjava)</p> <p>LV ES atbilstības deklarācija (Originālā deklarācija)</p> <p>SI EU-izjava o skladnosti (originalna izjava)</p>	<p>LT ES atitikties deklaracija (Originali deklaracija)</p> <p>SE EU-försäkran om överensstämmelse (originalförsäkran)</p> <p>CZ EU prohlášení o shodě (originální prohlášení)</p> <p>HU EU-megfelelőségi nyilatkozat (eredeti nyilatkozat)</p> <p>FR Déclaration UE de conformité (Déclaration d'origine)</p>	
<p><b>garbou GmbH, Dornaper Str. 18, D-42327 Wuppertal</b></p>			
<p>DE erklårt in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt</p> <p>EN declares under sole responsibility, that the product</p> <p>ES declara bajo su exclusiva responsabilidad que el producto</p> <p>NL verklaart hierbij dat het product</p> <p>SK erklærer som eneansvarig, at produktet</p> <p>DK Vyhlasuje vo výhradnej zodpovednosti, že výrobok</p>	<p>BG Vyhlasuje vo výhradnej zodpovednosti, že výrobok</p> <p>EE Deklarirab na sobstvenna otvovornost, che produktъ</p> <p>FI Kinnitab omal ainuvastutusel, et toode</p> <p>HR Izjavijuje na vlastitu odgovornost da proizvod</p> <p>LV Ar pilnu atbildību paziņo, ka produkts</p> <p>SI Izjavlja na lastno odgovornost, da je izdelek</p>	<p>LT Su visiška atsakomybe patvirtinama, kad produktas</p> <p>SE Försäkrar under eget ansvar att produkten</p> <p>CZ Prohlašuje ve výhradní zodpovědnosti, že výrobek</p> <p>HU Teljes felelőssége tudatában kijelenti, hogy a termék</p> <p>FR Déclare sous sa propre responsabilité que le produit</p>	
<p>DE Bezeichnung des Produktes / Artikel-Nr.:</p> <p>EN Product Description / Article-No.:</p> <p>ES Denominación del producto / nº. de art.:</p> <p>NL Productomschrijving / Artikel-Nr.:</p> <p>DK Betegnelse af produktet / Vare Nr.:</p> <p>SK Označenie výrobku / č. vyr.:</p> <p>BG Наименование на продукта / арт. №:</p> <p>EE Toote nimetus / Artikli-Nr.:</p> <p>FI Tuotteen nimi / tuotteenro:</p> <p>HR Naziv proizvoda / Artikal br.:</p> <p>LV Produkta apzīmējums / preces Nr.:</p> <p>SI Oznaka izdelka / št. artikla:</p> <p>LT Produkto aprašymas / dalies nr.:</p> <p>SE Produktens beteckning / Artikel-Nr.:</p> <p>CZ Označení výrobku / è. vyr.:</p> <p>HU A termék megnevezése / cikkszám:</p> <p>FR Désignation du produit / Référence:</p>	<p>Gas Hob 2 burner built in / 5279122</p> <p>Gas Hob 4 burner built in / 5279422</p> <p>Gas Hob 4 burner Wok built in / 5279423</p>		
<p>DE erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:</p> <p>EN is in conformity with the following relevant Union harmonisation legislation:</p> <p>ES cumple con las siguientes disposiciones pertinentes de la legislación comunitaria de armonización:</p> <p>NL voldoet aan de volgende relevante EU-harmonisatiewetgeving:</p> <p>DK opfylder de følgende relevante harmoniseringsforskrifter fra Unionen:</p> <p>SK spĺada nasledujúce príslušné predpisy Európskej únie o harmonizácii práva:</p> <p>BG отговаря на следните действащи разпоредби за хармонизация на Съюза:</p> <p>EE täidab järgmiste asjakohaste liidu õhustamisvaldkonna õigusaktide nõudeid:</p> <p>FI on unionin seuraavan asiaankuuluvan yhdenmukaistamislainsäädännön mukainen:</p> <p>HR ispunjava sljedeće važeće usklađene propise EU-a:</p> <p>LV atbilst attiecīgajam Savienības saskaņošanas tiesību aktam:</p> <p>SI v skladu z naslednjimi usklajenimi predpisi Unije:</p> <p>LT atitinka šiuos nurodytus ES darniusius teisės aktus:</p> <p>SE överensstämmer med följande harmoniserad unionslagstiftning:</p> <p>CZ splňuje následující příslušné předpisy Evropské unie o harmonizaci práva:</p> <p>HU teljesíti az alábbi, uniós harmonizált jogszabályokat:</p> <p>FR est conforme aux dispositions légales d'harmonisation en vigueur suivantes de l'Union:</p>			<p>(EU) 2016/426 (GAR)</p> <p>2014/30/EU (EMC)</p> <p>2014/35/EU (LVD)</p>
<p>EC certificate of conformity No.: 2575DO38426</p> <p>Issued by Notified Body No.: 2575</p> <p>Intertek Italia SpA</p> <p>Via Guido Miglioli 2/A</p> <p>20063 Cernusco sul Naviglio - Milano (MI), Italy</p>			
<p>DE Angewandte harmonisierte Normen oder andere Spezifikationen:</p> <p>EN Applied harmonised standards or other specifications:</p> <p>ES Normas armonizadas aplicadas u otras especificaciones:</p> <p>NL Toegepaste geharmoniseerde normen of andere specificities:</p> <p>DK Anvendte harmoniserede standarder eller andre specifikationer:</p> <p>SK Aplikované harmonizované normy alebo iné špecifikácie:</p> <p>BG Приложени хармонизирани стандарти или други спецификации:</p> <p>EE Kohaldatud õhustatud standardid või muud spetsifikatsioonid:</p> <p>FI Sovelletut yhdenmukaistetut standardit tai muut eritelmat:</p> <p>HR Primijenjene usklađene norme ili druge specifikacije:</p> <p>LV Piemērotie saskaņotie standarti vai citas specifikācijas:</p> <p>SI Uporabljeni usklajeni standardi ali druge specifikacije:</p> <p>LT Taikomi darnieji standartai arba kitos specifikacijos:</p> <p>SE Tillämpade harmoniserade standarder eller andra specifikationer:</p> <p>CZ Aplikované harmonizované normy nebo jiné specifikace:</p> <p>HU Alkalmazott harmonizált szabványok vagy egyéb specifikációk:</p> <p>FR Normes harmonisées appliquées ou autres spécifications:</p>	<p>EN 484 :2019+AC:2020</p>		
<p>Wuppertal, den 16.11.2023</p> <p style="text-align: center;"> Raoul Finzenhagen, Geschäftsführung</p>			<p style="text-align: center;"> <b>garbou GmbH</b> Dornaper Strasse 18 42327 Wuppertal</p>

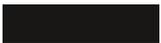
## Entsorgung

### Verpackung

Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sortenrein.

### Gerät

Die mit dem untenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.



Entsprechend EG-Richtlinie 2012/19/EG ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

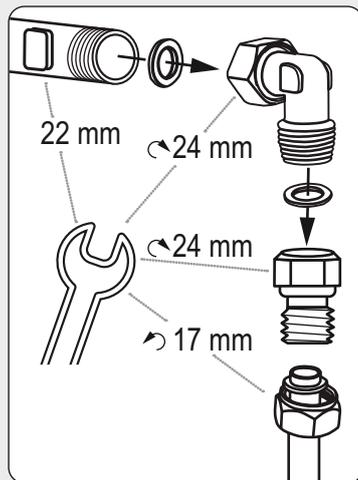
Produziert für:  
garbou GmbH  
Domaper Strasse 18  
42327 Wuppertal  
Germany  
service@garbou.de

**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE  
THIS GAS HOB IS DESIGNED FOR PRIVATE OUTDOOR USE ONLY.**

**IMPORTANT: READ THIS MANUAL CAREFULLY AND MAKE SURE THAT YOUR GAS HOB IS SET UP, INSTALLED AND MAINTAINED PROPERLY. FOLLOW ALL STEPS IN THE GIVEN ORDER. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN SERIOUS INJURY AND/OR DAMAGE. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THE DEVICE.**



To connect the gas hose, it is necessary to fit the 90° elbow connection and the adapter piece for the hose and regulator. Please proceed as follows:



First insert a seal into the elbow connector and screw it onto the gas port of the hob by hand clockwise. To tighten further, use a 24 mm spanner on the elbow connector and a 22 mm spanner on the appliance gas port.

Turn the 24 mm spanner clockwise while countering with the 22 mm spanner on the appliance port until the elbow connector is secured tightly.

In the next step, insert a seal into the adapter piece and screw it clockwise onto the elbow connector by hand. Use a 22 mm spanner to counter the appliance port and a 24 mm spanner to tighten the adapter piece.

Place the hose connector on the adapter piece at the hob. Connect by turning it counterclockwise by hand. For tightening, attach a 17 mm spanner to the hose connection and a 24 mm spanner at the adapter.

Turn the 17 mm spanner counterclockwise and hold against by the 24 mm spanner and while doing so, gently tighten the hose connection.

It is essential to use spanners for the installation. It is not possible to adequately tighten these connections by bare hands, as the tightness would not be permanently secured. Also, attach the pressure regulator to the hose using a spanner. Finally, check all connections with soapy water for gas leaks.

#### **Warnings:**

- Only to be used outdoors.
- Read the instructions before using the appliance.
- Accessible parts may be very hot, keep young children and old people away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Any modification of the appliance may be dangerous and leads to the expiry of the warranty.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.

#### **Attention:**

Some parts of this appliance become very hot, take special care when children or elderly people are present.

#### **For your safety:**

Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Never light a gas hob with gasoline or comparable fluids!

Suggestion: user should not change the assembly that the manufacturer packaged.

#### **GENERAL**

Although all gas connections on the hob are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at any time you should immediately check the entire system for leaks.

## BEFORE FIRST USAGE

Make sure that all packing material is removed from the gas hob

### STRONGLY RECOMMENDED PROCEDURES/USAGE:

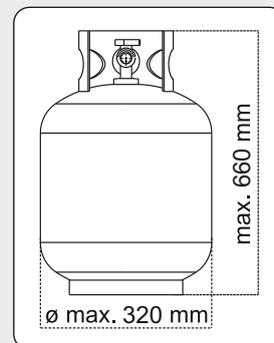
A gas cylinder must be purchased separately. We recommend using a 5 kg to 11 kg propane gas (LPG) cylinder. The pressure regulator should correspond to the pressure and gas category of the unit. You can obtain both from your nearest gas or camping equipment dealer. The regulator should comply with the EN16129 standard in its current version and national regulations. The gas cylinder should not be dropped or roughly handled! When the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Put the protective cap back on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

The gas cylinder must be placed outside in an upright position on a level surface and secured against falling over.

The gas cylinder must never be stored in a place where temperatures can exceed 50 °C.

The gas cylinder must not be stored near flames or other sources of ignition.

Smoking is not allowed in the vicinity. Keep children away from gas cylinders.



### INFORMATION - STRONGLY RECOMMENDED:

- a) The gas cylinder should only be used in an upright position.
- b) This device should only be used with an approved hose and pressure regulator.

### WARNING

Before you try to light your gas hob, read the ignition instructions, warnings and safety information carefully.

Check the hose before each use: look for cracks, cuts and abrasions.

If the hose appears to be defective in any way, do not attempt to ignite the gas hob.

When changing your gas cylinder, you must ensure that there are no sources of ignition in the vicinity, e.g. open fires, cigarettes, naked flames, etc.

Make sure that the unit is switched off.

Make sure that the hose is not twisted; this will affect the gas flow when using the gas hob.

Also, do not over-tension the hose and do not touch any part of the appliance that could be hot.

Please choose a flexible hose that is heat resistant to at least 80 °C.

The hose should comply with EN16436-1 in its current version and national regulations.

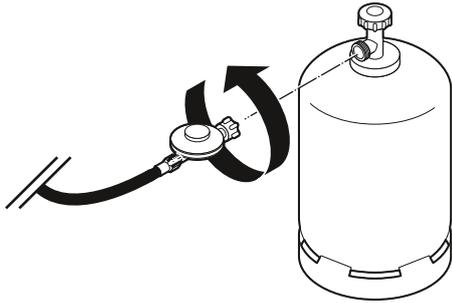
The hose should be replaced every 2 years.

The hose must be replaced regularly according to national regulations.

### How to connect a gas cylinder

- a) Turn the orange cap so that the arrow points to the gap in the casing.
- b) Remove the orange cap by pulling out the fixing clip, then remove the cap. Do not use any tools.
- c) Check that the black sealing washer is fitted inside the cylinder valve.  
Place the regulator on the valve and tighten it firmly.
- d) Open the cylinder valve.
- e) Test the system for leaks, e.g. with soapy water.

**Warning:** Always test gas line for leaks at connector with soap water finishing all connections.



**DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING. NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.**

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is 80% full.

### TO TEST

1. Make sure that the control knobs are in the OFF position and turn on the gas supply.
2. Check all gas connections and burner gas valves, including the connection to the main manifold.  
Soap bubbles appear where a leak is present.
3. If there is a leak, immediately turn off the gas supply and tighten the leaking connection.
4. Turn the gas supply back on and check again.
5. If the gas continues to leak from one of the connections, turn off the gas supply.

**Do not use the gas hob until all connections have been checked and do not leak.**

### How to disconnect a gas cylinder:

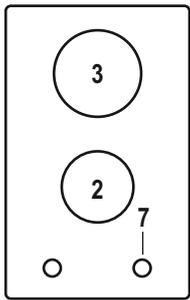
- a) Except for twin-cylinder installations with changeover valve, turn off the gas tap if fitted to the appliance.  
For installations with a changeover valve, it is only necessary to turn off the empty cylinder.
- b) Unscrew the regulator from the cylinder valve.
- c) Put the orange protective cap back on the empty gas cylinder.

### Regulator and Hose

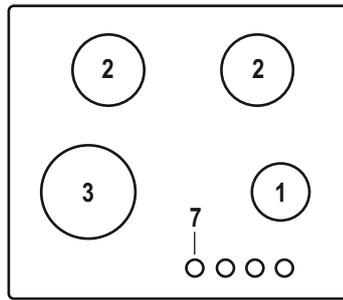
Use only regulators and hose approved for LPG at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture. The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the barbecue. The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

The hose should not be twisted or kinked when attached to the LPG cylinder. No part of the hose should touch any part of the appliance. So site the cylinder out of the appliance at the maximum distant permitted by the hose length.

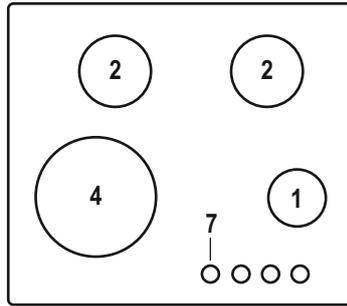
## Device overview



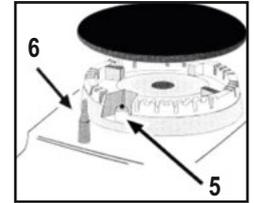
Art. 5279122



Art. 5279422



Art. 5279423



1. Auxiliary Burner
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Triple ring wok burner
5. Ignitor for Gas Burners (model-specific)
6. Safety Device (model-specific)  
Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
7. Control Knobs for Gas Burners

Adequate ventilation is essential for the efficiency and performance of the gas hob. This will ensure the safety of the user and other people near the area where the unit is used.

**Never use the unit in a closed, roofed area.**

### Checking for Leaks

- 1) Perform leak testing in a well-ventilated area.
- 2) Make two to three oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
- 3) Make sure control knob is in the "OFF" position.
- 4) Spray some solution on the regulator connection. Any leakage will show as bubbles in the area of the leak.
- 5) Inspect the solution at the connections for bubbles. If no bubbles appear, the connection is secure.
- 6) If bubbles appear, or you can still smell gas, you have a leak. Go to step 7.
- 7) Disconnect the LPG cylinder and reconnect.
- 8) Do not operate any electrical appliances. Make sure the connection is secure.
- 9) Retest with solution.
- 10) If you continue to see bubbles, replace the LPG cylinder.
- 11) If leak is still found and you can't deal it with the above methods. Turn off LPG gas supply and consult your gas dealer or hob supplier for advice.

### ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY GAS TANK CHANGE

Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.

### **Warning and safety points**

Please read the following points before you start using your gas hob:

- 1) Read the manual carefully before using the device. Please follow all assembly instructions in this manual; failure to follow the instructions may cause problems during use.
- 2) The accessible parts of the gas hob can become very hot during operation. Keep children away from them. Use protective gloves when working with particularly hot components.
- 3) In case of gas leakage, close the gas supply of the gas hob, extinguish all open flames. If gas leakage persists, check the unit for damage, leaking connections, etc.  
Contact your local gas dealer immediately if the problem cannot be solved.
- 4) Do not move the gas hob during operation.
- 5) Do not use or store flammable liquids or gases nearby when operating the gas hob.
- 6) This gas hob may only be used outdoors.
- 7) Do not search for gas leaks with an open flame.
- 8) Do not operate the gas hob if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- 9) Do not remove any gas fittings while the appliance is in use, neither from the gas hob, nor from the gas regulator / cylinder.
- 10) Always supervise your gas hob when in use, never leave it unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas bottle after use.
- 11) The gas hob should be cleaned at regular intervals. Be careful not to enlarge the burner or nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- 12) Do not attempt to use this unit in a garage or enclosed area. Also, this unit must be kept away from flammable materials, etc. We highly recommend keeping a distance of at least 1.0 meter from flammable materials.
- 13) We recommend that you have the gas hob serviced by a competent technician at least once a year by your local gas dealer. Never attempt to repair this unit by yourself.
- 14) Any structural changes to the unit can be dangerous. Do not make any unauthorized changes on the main controls, i.e. on the gas taps, injectors, valves, etc.

### **Safety precautions**

- a) Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- b) Always use suitable cooking equipment when cooking on the gas hob.
- c) Be prepared for the possibility of an accident or fire.  
Find out where a first aid kit and fire extinguisher are located and how to use them.
- d) Keep electrical connection cables and the hose of the fuel supply away from all hot surfaces.
- e) Always cook with great care.

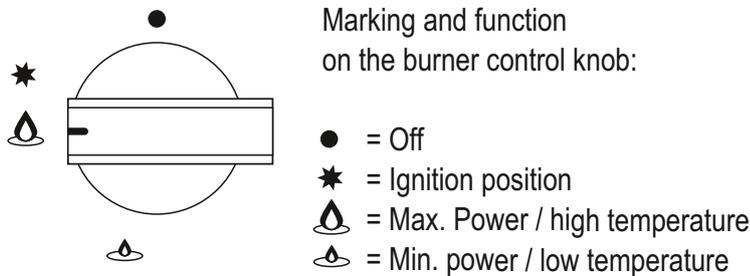
The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

### Gas Burners (depending on your model)

The burners are different in size and power.

Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:



On models with a safety device, the operating button must be pressed down for approx. 6 seconds until the thermocouple of the safety device has reached its operating temperature.

### Gas hobs with separate electric ignition device

The button marked with the symbol for electric ignition (★) must first be pressed.

Then press down the corresponding control knob of a burner and turn it anticlockwise to the "Max. power / high temperature" setting (🔥).

### To ignite a burner

Simply press down the corresponding knob and turn it anticlockwise to the "Max. power / high temperature" (🔥) setting.

Keep the knob pressed for about 6 seconds, after the burner has ignited.



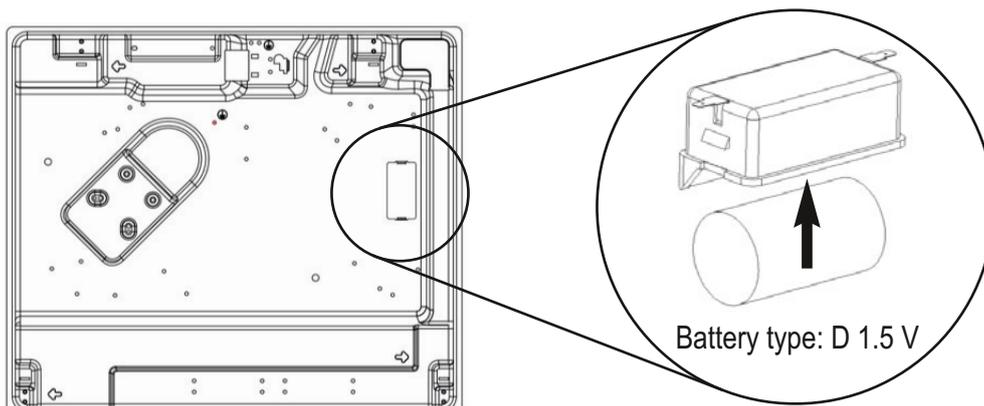
**Do not put your face directly over the gas hob when lighting it.**  
**If the flame goes out accidentally, switch off the gas supply using the control knob and repeat the ignition process after at least one minute.**

### To turn off a burner

Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped (it should be on the "●" setting).

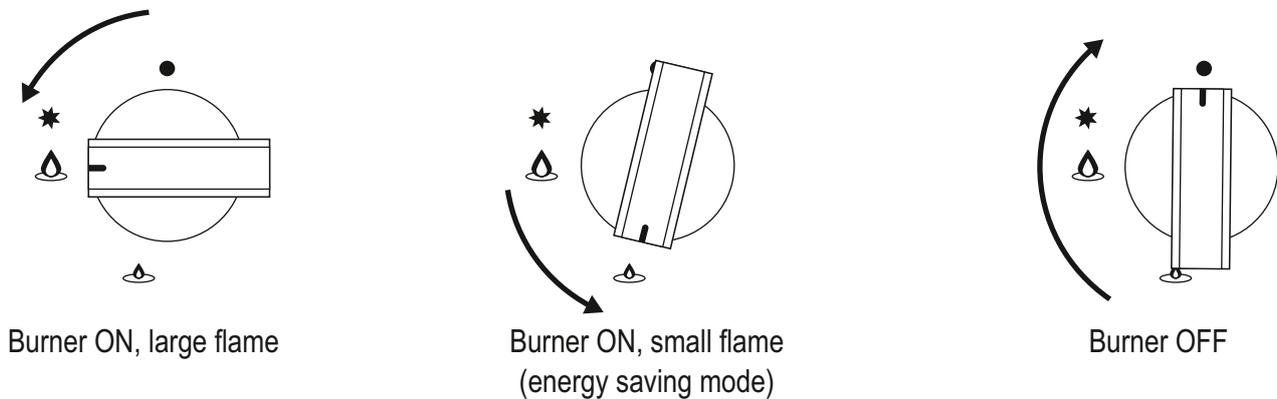
### Electrical ignition

The gas hob is equipped with a battery-operated igniter. The power supply requires 1 x 1.5 V battery, which is not included in the delivery. Insert a new "D" battery into the battery compartment on the underside of the hob, ensuring that the polarity is correct.



## Flame size selection

As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of the flame depends on the position of the related control knob.



### Note on the various operating options (selecting the flame size)

The burner should be set to a large flame in the initial cooking phase so that the food cooks quickly. You should then turn the control knob to the low flame position to maintain the cooking process. maintain the cooking process. The flame size is steplessly adjustable.

**It is prohibited to adjust the flame between the „Burner OFF“ and „Burner ON“ large flame positions.**

High quantity of energy can be conserved if the hob is used correctly, parameters are designed correctly, and appropriate cookware is used. The energy conservation will be as follows:

- Up to 60% are conserved when proper pots are used,
- Up to 60% are conserved when the unit is operated correctly, and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of the hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

### Practical tips for using the burners

To achieve the best performance, you should observe the following general instructions:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) to prevent the flame that the flame reaches the edge of the pot or pan.
- Always use cookware with a flat base and leave the lid on.
- When the contents start to boil, turn the control knob to "Low".

<b>Burner</b>	<b>Ø diameter of pot/pan (cm)</b>
Auxiliary Burner	10 - 14
Semi-rapid burner	16 - 20
Rapid burner	22 - 24
Triple ring wok burner	24 - 26

To identify the burner type, see "Device overview" on page 23, or the section "Burner and nozzle specifications" on page 29.

- When the appliance is not in use, disconnect the gas cylinder and store it in a clean and dry place.
- Use a regulator for butane/propane mixture at 50 mbar.
- Observe the national guidelines when it is necessary to replace the gas hose.
- The gas cylinder should not be stored near flames.  
The gas cylinder must also be replaced and connected away from sources of ignition.
- Gas hoses must not be twisted.
- Before use, check the gas lines and connections for leaks using soapy water or a leak detector.  
If a leak is visible, the connections must be retightened until all leaks have been eliminated.  
are eliminated. Please consult specialist personnel to completely rule out leaks.
- The type of gas hose should comply with the EN16436-1 standard.
- Use a suitable regulator that is certified in accordance with EN 16129:2013.

## Cleaning instructions

Before cleaning or performing maintenance on your gas hob, disconnect it from the electrical power supply (included battery power).

To extend the lifespan of the gas hob, it is absolutely indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly and usually, please keep in mind the following.

**Caution: Ingress of moisture can damage the inside of the appliance!**

1. The enameled parts and the glass plate must be cleaned with warm soapy water.  
Never use abrasive cleaners or corrosive substances, as these could damage parts and surfaces.
2. The removable parts of the burners should be cleaned regularly with warm water and a detergent.  
Care should be taken to ensure that stuck or burnt-on substances are gently removed.
3. Igniter / automatic ignition pin - the end must be cleaned carefully and regularly.  
Carry out a function test after cleaning and drying.
4. The stainless steel plate and other steel parts can be damaged by contact with highly calcareous water or corrosive (phosphoric) cleaning agents.  
To extend the service life, we recommend rinsing these parts thoroughly with water and blow them dry.  
It is also advisable to remove spilled or boiled-over liquids immediately.
5. After working with the glass cooktop, the cooled surface must be cleaned with a damp cloth, to remove dust or food residues. The glass surface should be cleaned regularly with warm water and a mild, non-corrosive cleaning product.

First remove all food residue or grease with a suitable cleaning scraper, sponge or non-metallic brush (not included). Contamination caused by spilled liquids, food with a high sugar content or similar should be removed immediately.

This reduces the amount of cleaning required and prevents food residues from burning on or sticking.

Clean the cooled cooking surface with a suitable, mild cleaning agent, wipe with a damp cloth and then dry.

Do not use scouring pads or unsuitable cleaning agents; this also applies to chemically aggressive cleaning agents such as oven sprays and stain removers.

Dirty pan supports can be soaked in the sink. Then remove food residues and grease, rinse with clean water and dry.

**Note: Do not clean the parts of the gas hob in the dishwasher!**

**Failure to do so may damage or destroy parts or surfaces.**

## Cleaning the gas valves

Over time, the gas valves can become clogged, making it difficult to switch them on and off.

In this case, the valve should be carefully cleaned with a very fine wire or pipe cleaner.

**Note: This procedure should only be carried out by an authorized technician.**

## Storage

If the gas hob is not used for a longer period of time, it is best to store it well packed (e.g. original packaging) in a dry, dust-free environment. Indoor storage of the gas hob is only permitted if the gas cylinder is not connected to the appliance and is stored at a distance from it. The gas cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated place when not in use. Make sure that you are outdoors and away from ignition sources before disconnecting your gas cylinder from the gas hob. If you use your gas hob after a long period of storage, please check for gas leaks and any obstacles in the burner etc. before using it.

Also follow the cleaning instructions to ensure that the appliance remains safe. If the appliance is stored outside, make sure that all burners are free of obstacles (insects, etc.).

If the gas hob is not used and stored outside, cover it with a suitable weather protection cover after it has cooled down completely. Remove the cover from the gas hob at least once a week to allow potential moisture ingress to dry. We highly recommend storing the appliance in a garage, basement or shed for better protection during the winter.

## Troubleshooting

If you notice that your gas hob suddenly does not work or no longer works properly, you can first check the following things yourself before asking customer service for help: Is the gas and electricity supply ensured and are the valves free to operate? Open the gas cylinder shut-off valve / connect a full gas cylinder / replace the battery.

The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All of the movable parts of burners are fixed correctly;
- There is no air flow / wind around the cooking surface.

The flame does not keep lighting to the burner with thermocouple.

Check to make sure that:

- You press the knob all the way;
- You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.

The flame goes out while turning knob to "Low" setting.

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There is no air flow around the cooking surface.
- There is no air flow / wind around the cooking surface.

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.
- The support grids have not been inverted.

After checked all of these, the gas hob still does not work properly, please call the Customer Service Center and inform them of:

- Detailed problem description
- The gas hob model number (Model...) as indicated on the packing carton.

Never call technicians who are not authorized by your supplier.

Do not use spare parts that do not come from the original manufacturer.

## Technical data

**Table 1: Burner and nozzle specifications**

Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (small) (1)	1.0	45
Semi rapid (medium) (2)	1.8	59
Rapid (big) (3)	2.4	70
Triple ring (4)	3.4	82
Supply pressure	50 mbar (G30)	

Testing conditions: 15°C, 1013 mbar, dry gas P.C.I.G30, 49.47MJ/Kg

### Notice

- A. Prior to installation, ensure that the local distribution condition (nature of the gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- B. The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label.
- C. This gas hob is not connected to combustion products evacuation device.  
It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations.  
Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.
- D. **CAUTION:** The use of a gas hob lead to the production of heat, moisture and products of combustion.  
It is only to be used outdoors.
- E. Only to be used outdoors  
Do not move the appliance during use  
Turn off the gas supply at the gas container after use  
Any modification of the appliance may be dangerous.  
This appliance must be kept away from flammable materials.  
That parts sealed shall not be altered by the user.

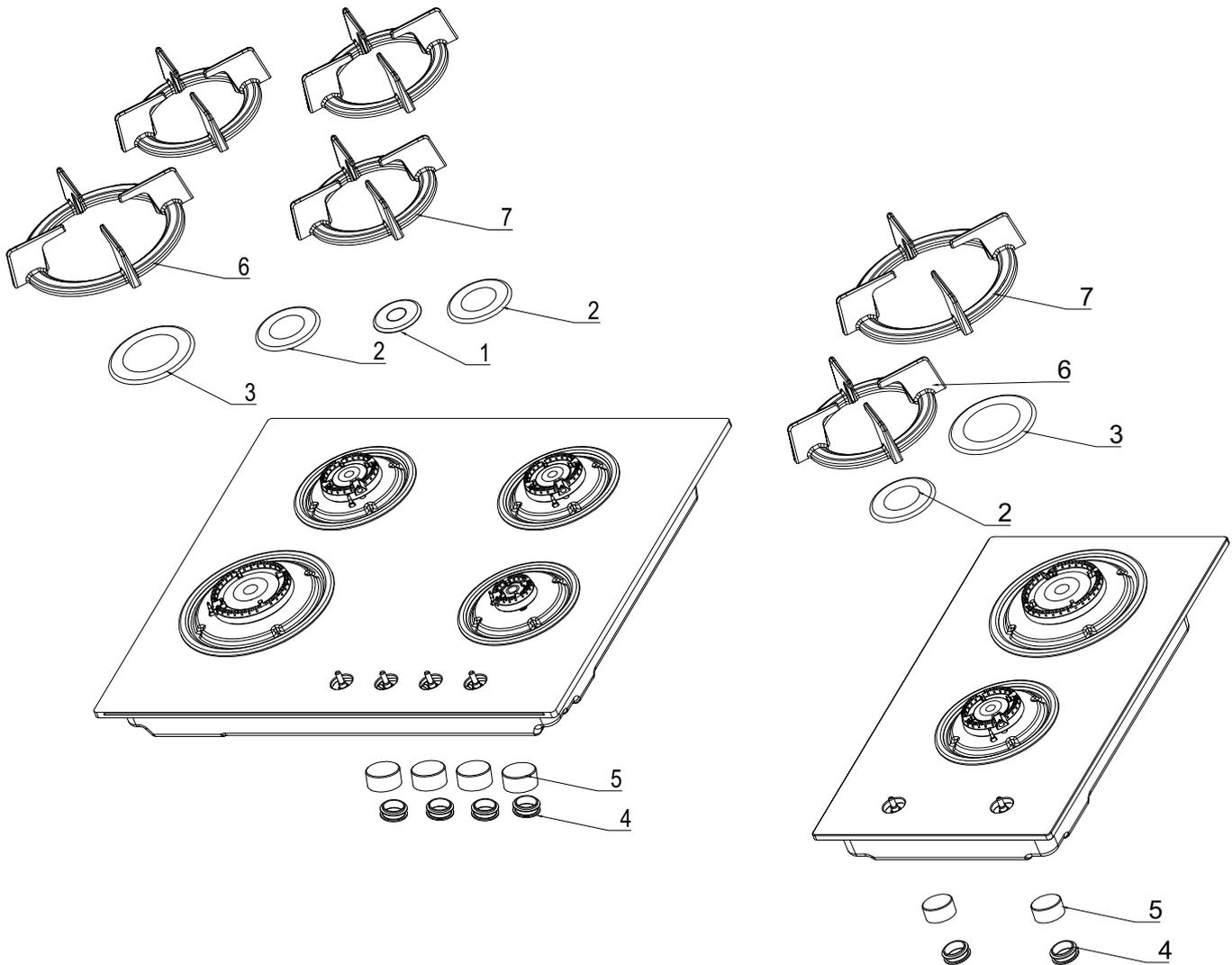
## CE-Label

<b>garbou GmbH, Dornaper Strasse 18, 42327 Wuppertal, Germany</b>		<b>CE</b> <sup>DE/AT/CH</sup> 2575-24
Product name	Outdoor gas hob	
Model number	5279422	
Gas category	I3B/P(50)	
Gas and supply / pressure	Butane/Propane 50 mbar	
Country of destination	I3B/P(50): AT, CH, CZ, DE, SK	
Injector marking / size 2.4 kW burner	Ø 0.7 mm	
Injector marking / size 1.8 kW burner	Ø 0.59 mm	
Injector marking / size 1.0 kW burner	Ø 0.45 mm	
Total output	7 kW / 509 (g/h)	
Electric energy (V / DC)	1.5 V	
Use outdoors only		
Read the instructions before using the appliance.		
Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Made in China		

<b>garbou GmbH, Dornaper Strasse 18, 42327 Wuppertal, Germany</b>		<b>CE</b> <sup>DE/AT/CH</sup> 2575-24
Product name	Outdoor gas hob	
Model number	5279423	
Gas category	I3B/P(50)	
Gas and supply / pressure	Butane/Propane 50 mbar	
Country of destination	I3B/P(50): AT, CH, CZ, DE, SK	
Injector marking / size 3.4 kW burner	Ø 0.82 mm	
Injector marking / size 1.8 kW burner	Ø 0.59 mm	
Injector marking / size 1.0 kW burner	Ø 0.45 mm	
Total output	8 kW / 582 (g/h)	
Electric energy (V / DC)	1.5 V	
Use outdoors only		
Read the instructions before using the appliance.		
Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Made in China		

<b>garbou GmbH, Dornaper Strasse 18, 42327 Wuppertal, Germany</b>		<b>CE</b> <sup>DE/AT/CH</sup> 2575-24
Product name	Outdoor gas hob	
Model number	5279122	
Gas category	I3B/P(50)	
Gas and supply / pressure	Butane/Propane 50 mbar	
Country of destination	I3B/P(50): AT, CH, CZ, DE, SK	
Injector marking / size 2.4 kW burner	Ø 0.70 mm	
Injector marking / size 1.8 kW burner	Ø 0.59 mm	
Total output	4.2 kW / 306 (g/h)	
Electric energy (V / DC)	1.5 V	
Use outdoors only		
Read the instructions before using the appliance.		
Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Made in China		

## Spare parts



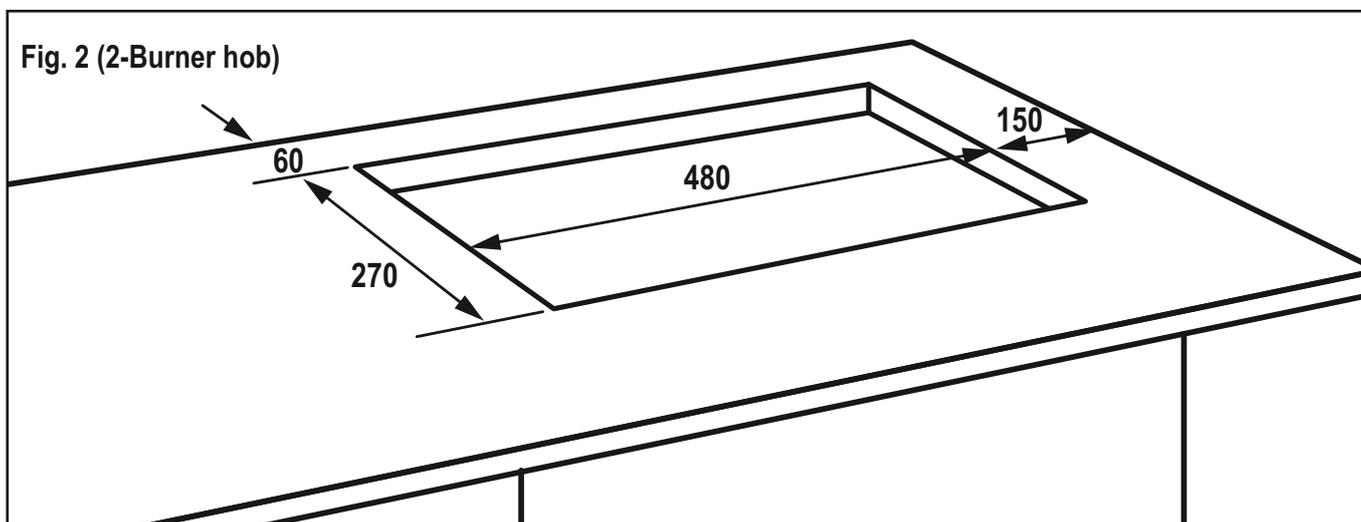
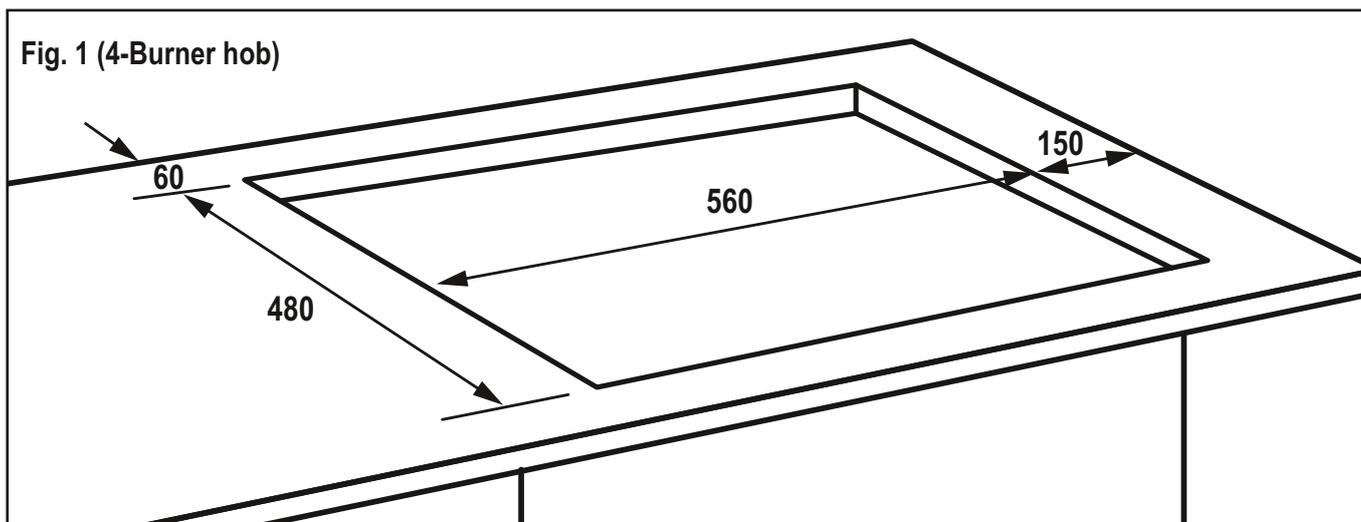
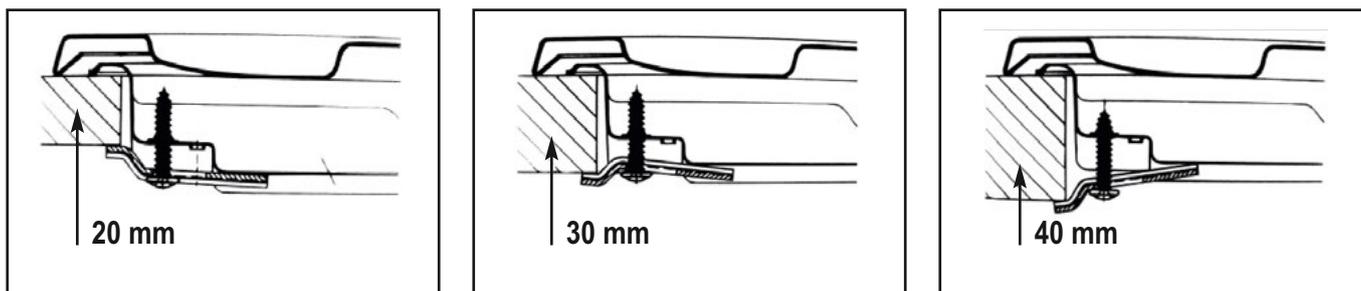
Suitable for Model	Part No.	Art. No.	Description
5279122 5279422 5279423	1	9083401	Ø 50 Black mat burner cap
	2	9083402	Ø 70 Black mat burner cap
	3	9083403	Ø 100 Black mat burner cap
	4	9083404	Water proof silicone ring for knob
	5	9083405	Black knob
	6	9083406	Cast iron pan support 100-D1
	7	9083407	Cast iron pan support 70-D1

Company: garbou GmbH  
 Address: Dornaper Strasse 18, Haus 10  
 42327 Wuppertal  
 Germany

## Installation instructions

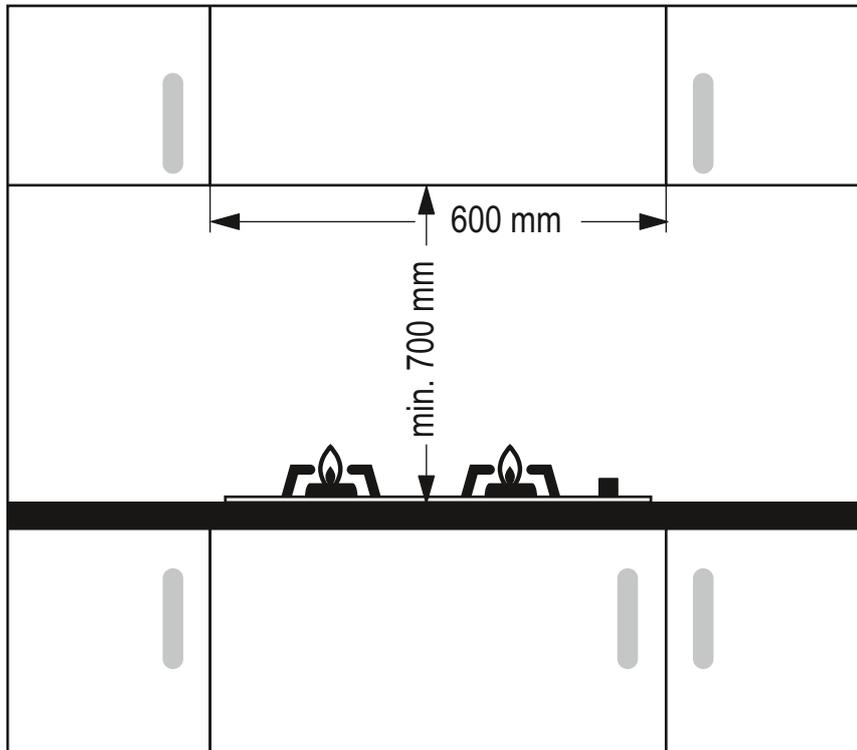
- a) This product may only be installed in well-ventilated outdoor areas.
- b) The 4-burner hob should be installed in a cut-out in a worktop as shown in Fig. 1.  
The required cut-out has the dimensions (w) 560 mm x (d) 480 mm.
- c) The 2-burner hob should be installed in a cut-out in a worktop, as shown in Fig. 2.  
The required cut-out has the dimensions (w) 480 mm x (d) 270 mm.
- d) For fixing the hob to a worktop with a thickness of 20 to 40 mm, fixing elements (brackets and screws) are provided.

The orientation of the fixing brackets depends on the thickness of the worktop.



### Hinweis

Hanging cupboards or cooker hoods must be mounted at least 700 mm above the worktop.

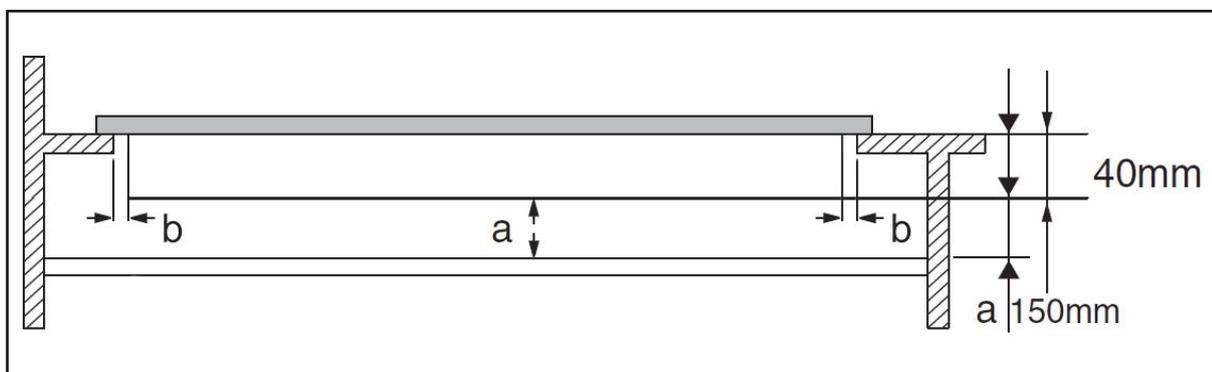


### Hinweis

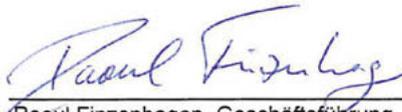
The distance "a" to shelves below the gas hob should be at least 150 mm.

The distance "b" between the gas hob and the worktop should be even all around.

The gas hob must be inserted in the center of the worktop cut-out and secured with the included screws and fixing brackets. There should be no lateral contact between the appliance housing and the countertop.



# Declaration of conformity

<h1>garbou</h1>	<b>EU Konformitätserklärung</b> (Original-Erklärung) <b>EU Declaration of Conformity</b> (Original Declaration)	<b>2023-BH-HEM01</b>
<p>ES Declaración UE de conformidad (Declaración original)</p> <p>NL EU-verklaring van overeenstemming (Originele verklaring)</p> <p>DK EU-overensstemmelseerklæring (Original-erklæring)</p> <p>SK EÚ vyhlásenie o zhode (originálna vyhlásenie)</p> <p>BG ЕС Декларация за съответствие (оригинална декларация)</p>	<p>EE ELI vastavusdeklaratsioon (originaaldeklaratsioon)</p> <p>FI EU-vaalimustenmukaisuusvakuutus (alkuperäinen vakuutus)</p> <p>HR EU izjava o skladnosti (originalna izjava)</p> <p>LV ES atbilstības deklarācija (Oriģinālā deklarācija)</p> <p>SI EU-izjava o skladnosti (originalna izjava)</p>	<p>LT ES atitikties deklaracija (Originali deklaracija)</p> <p>SE EU-försäkran om överensstämmelse (originalförsäkran)</p> <p>CZ EU prohlášení o shodě (originální prohlášení)</p> <p>HU EU-megfelelősségi nyilatkozat (eredeti nyilatkozat)</p> <p>FR Déclaration UE de conformité (Déclaration d'origine)</p>
<p><b>garbou GmbH, Dornaper Str. 18, D-42327 Wuppertal</b></p>		
<p>DE erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt</p> <p>EN declares under sole responsibility, that the product</p> <p>ES declara bajo su exclusiva responsabilidad que el producto</p> <p>NL verklaart hierbij dat het product</p> <p>SK erklærer som eneansvarig, at produktet</p> <p>DK Vyhlasuje vo výhradnej zodpovednosti, že výrobok</p>	<p>BG Vyhlasuje vo výhradnej zodpovednosti, že výrobok</p> <p>EE Deklarirab na sobstvenna otvovornost, che produktъ</p> <p>FI Kinnitab omal ainuvastutusel, et toode</p> <p>HR Izjavijuje na vlastitu odgovornost da proizvod</p> <p>LV Ar pilnu atbildību paziņo, ka produkts</p> <p>SI Izjavlja na lastno odgovornost, da je izdelek</p>	<p>LT Su visiška atsakomybe patvirtinama, kad produktas</p> <p>SE Försäkrar under eget ansvar att produkten</p> <p>CZ Prohlašuje ve výhradní zodpovědnosti, že výrobek</p> <p>HU Teljes felelőssége tudatában kijelenti, hogy a termék</p> <p>FR Déclare sous sa propre responsabilité que le produit</p>
<p>DE Bezeichnung des Produktes / Artikel-Nr.:</p> <p>EN Product Description / Article-No.:</p> <p>ES Denominación del producto / nº. de art.:</p> <p>NL Productomschrijving / Artikel-Nr.:</p> <p>DK Betegnelse af produktet / Vare Nr.:</p> <p>SK Označenie výrobku / č. vyr.:</p> <p>BG Наименование на продукта / арт. №:</p> <p>EE Toote nimetus / Artikli-Nr.:</p> <p>FI Tuotteen nimi / tuotteenro:</p> <p>HR Naziv proizvoda / Artikal br.:</p> <p>LV Produkta apzīmējums / preces Nr.:</p> <p>SI Oznaka izdelka / št. artikla:</p> <p>LT Produkto aprašymas / dalies nr.:</p> <p>SE Produktens beteckning / Artikel-Nr.:</p> <p>CZ Označení výrobku / è. vyr.:</p> <p>HU A termék megnevezése / cikkszám:</p> <p>FR Désignation du produit / Référence:</p>	<p>Gas Hob 2 burner built in / 5279122</p> <p>Gas Hob 4 burner built in / 5279422</p> <p>Gas Hob 4 burner Wok built in / 5279423</p>	
<p>DE erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:</p> <p>EN is in conformity with the following relevant Union harmonisation legislation:</p> <p>ES cumple con las siguientes disposiciones pertinentes de la legislación comunitaria de armonización:</p> <p>NL voldoet aan de volgende relevante EU-harmonisatiewetgeving:</p> <p>DK opfylder de følgende relevante harmoniseringsforskrifter fra Unionen:</p> <p>SK spĺada nasledujúce príslušné predpisy Európskej únie o harmonizácii práva:</p> <p>BG отговаря на следните действащи разпоредби за хармонизация на Съюза:</p> <p>EE täidab järgmiste asjakohaste liidu õhustamisvaldkonna õigusaktide nõudeid:</p> <p>FI on unionin seuraavan asiaankuuluvan yhdenmukaistamislaissaadannon mukainen:</p> <p>HR ispunjava sljedeće važeće usklađene propise EU-a:</p> <p>LV atbilst attiecīgajam Savienības saskaņošanas tiesību aktam:</p> <p>SI v skladu z naslednjimi usklajenimi predpisi Unije:</p> <p>LT atitinka šiuos nurodytus ES darniusius teisės aktus:</p> <p>SE överensstämmer med följande harmoniserad unionslagstiftning:</p> <p>CZ splňuje následující příslušné předpisy Evropské unie o harmonizaci práva:</p> <p>HU teljesíti az alábbi, uniós harmonizált jogszabályokat:</p> <p>FR est conforme aux dispositions légales d'harmonisation en vigueur suivantes de l'Union:</p>	<p>(EU) 2016/426 (GAR)</p> <p>2014/30/EU (EMC)</p> <p>2014/35/EU (LVD)</p>	
<p>EC certificate of conformity No.: 2575DO38426</p> <p>Issued by Notified Body No.: 2575</p> <p>Intertek Italia SpA</p> <p>Via Guido Miglioli 2/A</p> <p>20063 Cernusco sul Naviglio - Milano (MI), Italy</p>		
<p>DE Angewandte harmonisierte Normen oder andere Spezifikationen:</p> <p>EN Applied harmonised standards or other specifications:</p> <p>ES Normas armonizadas aplicadas u otras especificaciones:</p> <p>NL Toegepaste geharmoniseerde normen of andere specificities:</p> <p>DK Anvendte harmoniserede standarder eller andre specifikationer:</p> <p>SK Aplikované harmonizované normy alebo iné špecifikácie:</p> <p>BG Приложени хармонизирани стандарти или други спецификации:</p> <p>EE Kohaldatud õhustatud standardid või muud spetsifikatsioonid:</p> <p>FI Sovelletut yhdenmukaistetut standardit tai muut eritelmat:</p> <p>HR Primijenjene usklađene norme ili druge specifikacije:</p> <p>LV Piemērotie saskaņotie standarti vai citas specifikācijas:</p> <p>SI Uporabljeni usklajeni standardi ali druge specifikacije:</p> <p>LT Taikomi darnieji standartai arba kitos specifikacijos:</p> <p>SE Tillämpade harmoniserade standarder eller andra specifikationer:</p> <p>CZ Aplikované harmonizované normy nebo jiné specifikace:</p> <p>HU Alkalmazott harmonizált szabványok vagy egyéb specifikációk:</p> <p>FR Normes harmonisées appliquées ou autres spécifications:</p>	<p>EN 484 :2019+AC:2020</p>	
<p>Wuppertal, den 16.11.2023</p> <p style="text-align: center;"> Raoul Finzenhagen, Geschäftsführung</p>		
<p> <b>garbou GmbH</b> Dornaper Strasse 18 42327 Wuppertal</p>		

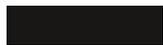
## Disposal

### Packaging

Carefully remove all packaging materials and dispose of them according to type of material.

### Device

Old devices marked with the symbol below are not allowed to be disposed of in the regular household waste.



In accordance with European Directive 2012/19/EU, the device must be disposed of in an orderly manner at the end of its lifecycle. In the process, the recyclable materials contained in the device are recycled and the pollution of the environment avoided. Please return the old device to a collection point for electronic waste or a recycling centre. Contact your local waste disposal company or municipal administration for more information. By disposing of the old device in accordance with the regulations, the environment and the health of your fellow human beings are protected from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

Made for:  
garbou GmbH  
Domaper Strasse 18  
42327 Wuppertal  
Germany  
service@garbou.de

garbou®