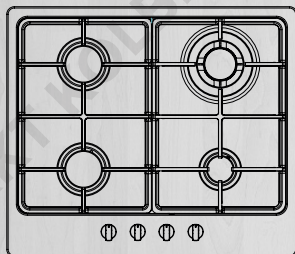


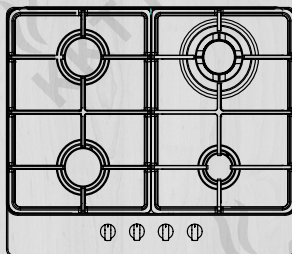
Benutzerhandbuch

für Ihr Gaskochfeld

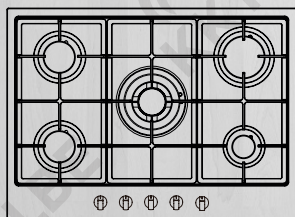
Modelle: **EMG601ED/S** , **EMG7515ED/S**



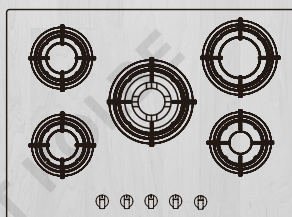
EMG601ED



EMG601S



EMG7515ED



EMG7515S

Hinweise und Symbole



Dieses Symbol verdeutlicht einen Entsorgungshinweis.

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden muss. (Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)).

Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden.

Weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen eine Gefahr für Personen entstehen kann. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol verdeutlicht Tipps.

Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam.

Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.



Dieses Symbols warnt vor Gefahren durch die Verwendung von Feuerzeugen in der Umgebung.

Bei Kapiteln mit diesem Symbol bitte vorsichtig sein und keine Feuerzeuge verwenden. **Explosionsgefahr!**



Sicherheitshinweise

Bevor Sie versuchen, dieses Kochfeld zu installieren und zu bedienen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich und stellen Sie sicher, dass Sie alle Anweisungen verstanden haben.

Für unsachgemäße Handhabung oder Schäden bzw. Probleme die aus Nichtbeachtung der Hinweise resultieren ist der Verkäufer nicht verantwortlich.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Kochfeld ist für den privaten Gebrauch konzipiert und zur Erwärmung von Speisen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Bei gewerblicher oder unsachgemäßer Verwendung erlischt die Garantie.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen und beaufsichtigt.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät arbeiten oder damit spielen und lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt!
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Installation

- Dieses Gasgerät darf nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu modifizieren.
- Vor der Installation ist das Gerät von der Gas- und Stromversorgung zu trennen!
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass Ihre lokalen Gasverteilungsparameter (Art und Druck des Gases) und die Einstellung des Kochfelds kompatibel sind!
- Alle elektrischen Geräte müssen geerdet werden.
- Gasschlauch und Stromkabel dürfen nicht blockiert oder geknickt sein.
- Die angrenzenden Arbeitsflächen und Oberflächen in der Umgebung des Kochfelds müssen aus nicht-entflammarem Material und bis 85°C hitzebeständig sein. Verwenden Sie auch hitzebeständigen Kleber und sonstige Befestigungsmaterialien.
- Bei der Benutzung eines Gaskochfelds entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist (z.B. durch Installation eines Dunstabzugs).

Inbetriebnahme und Funktion

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und stellen Sie sicher, dass das Produkt, die Verbindungskabel und Schläuche nicht beschädigt und in perfektem Zustand sind. Andernfalls kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundenservice.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten mal einschalten, überprüfen Sie, ob eine klare blaue Flamme erzeugt wird, der Zünder korrekt funktioniert, der Flammerzeuger und Brenner korrekt positioniert ist
- Sollten Sie einen Gasgeruch bemerken, stellen Sie sofort den Gashahn aus, öffnen Sie die Fenster und verständigen Sie den Kundenservice. Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall weiter!
- Wenn die Zündung mit Gasstrom ausgelöst wurde, aber nicht entflammt ist, warten Sie bis das Gas vom Kochfeld weggezogen ist (min. 1 Minute!).

Benutzung

- Wenn Sie das Kochfeld länger benutzen, öffnen Sie Fenster und Türen, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Entzünden Sie die Kochzone nur, wenn Sie einen Topf daraufstellen haben - entzünden Sie sie nicht, wenn nichts darauf platziert wurde.
- Bei der Nutzung des Gerätes wird dieses heiß. Achten Sie darauf, dass Sie Kochfeldteile, Brenner, Pfannenhalter und die Kochfeldoberfläche, sowie auch darauf platzierte Kochgegenstände nicht schutzlos berühren. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

- Verwenden Sie kein instabiles Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass die Griffe nicht in die Nähe einer offenen Flamme oder über den Rand der Arbeitsplatte ragen.
- Erhitzen Sie Fett möglichst langsam. Füllen Sie Frittierbehälter nicht mehr als bis zu einem Drittel mit Öl, verschieben Sie sie möglichst nicht und lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt. Zu frittierende Speisen sollten so trocken wie möglich sein. Frost auf frischen Speisen könnte das heiße Fett zum Blasen bilden anregen und überlaufen. Brandgefahr!
- Luftdichtverschlossene Behälter, wie für fertige Dosengerichte, sollten Sie nicht auf der Herdplatte erwärmen. Dies könnte zu einer Explosion führen.
- Benutzen Sie niemals Alufolien- oder Plastikbehälter auf dem Gerät. Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (Löffel, Schüssel, etc.) dürfen nicht auf das heiße Kochfeld gelegt werden, denn diese könnten fest anschmelzen.
- Bedecken Sie das Kochfeld nicht und stellen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in die Nähe der Oberfläche, auch wenn das Kochfeld nicht in Gebrauch ist.
- Wenn Sie andere elektrische Geräte neben dem Kochfeld benutzen, stellen Sie sicher, dass die Kabel nicht in Kontakt mit den Gaszonen kommen.
- Lassen Sie den Herd nie eingeschaltet, wenn nicht gekocht wird. Schalten Sie alle Bedienelemente aus und lassen Sie sie abkühlen.

Wartung Reinigung

- Reparaturen oder Wartungen dürfen nur von einer autorisierten Servicestelle mit zugelassenen Teilen durchgeführt werden.
- Trennen Sie das Kochfeld vor jeder Wartung, Reparatur oder Reinigung von der Gas- und Stromversorgung.
- Falls das Anschlusskabel defekt ist, stellen Sie unverzüglich die Benutzung des Geräts ein.
Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal zu erfolgen.
- Halten Sie das Kochfeld grundsätzlich immer sauber.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf das Kochfeld gelangen, müssen diese sofort – möglichst noch in heißem Zustand – entfernt werden, um chemischen Reaktionen, welche das Kochfeld und seine Bestandteile beschädigen, zu vermeiden.
- Nutzen Sie bitte keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel für die Reinigung der Oberflächen, da dadurch die Oberflächen und Bedienelemente beschädigt werden können. Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Oberfläche.
Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.

Diese Sicherheitsvorschriften entbehren jeglicher Vollständigkeit.
Sie sind dazu gedacht den Blick auf mögliches Gefahrenpotential zu öffnen.
Ein Umsichtiger und vorsichtiger Umgang mit dem Gerät ist daher unabdingbar und Voraussetzung für eine sichere Nutzung.

Vielen Dank

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gaskochfeldes.

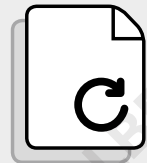
Wir empfehlen Ihnen sich einige Zeit zum Lesen dieser Anleitung zu nehmen, um vollständig zu verstehen, wie man das Kochfeld richtig bedient und installiert, auch dann, wenn Sie bereits ein Gaskochfeld benutzt haben.

Für die Installation lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt.

Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen: Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter www.kolbe.de.



Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Druckfehler oder Abweichungen ohne Bekanntmachung vor. Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich der Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.



Bedienungsanleitung

Gas-Kochfeld - Modell: EMG601ED/S- V2, EMG7505ED/S

Version: 3.0

Übersicht

1. Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme.....	08
2. Produktübersicht	12
2.1 Mitgeliefertes Zubehör	
2.2 Produktinformationen	
3. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs	14
3.1 Geeignete Maße des Kochgeschirrs	
4. Benutzung des Gaskochfelds	15
5. Reinigung und Wartung	16
5.1 Reinigung von Kochfläche und Bedienelementen	
5.2 Reinigung der Brenner Teile	
6. Installation des Kochfelds	18
6.1 Installationsvoraussetzungen	
6.2 Auspacken des Geräts	
6.3 Installationsangaben	
6.4 Installation über einem Küchenmöbel	
6.5 Anbringen des Dichtungsbands	
6.6 Einsetzen und Fixierung des Kochfelds	
6.7 Anschluss an das Stromnetz	
6.8 Gasanschluss	
7. Fehlerbehebung	24
8. Technische Informationen	26
8.1 Über ErP	
8.2 Informationen zur Energieeffizienz	
8.3 Entsorgungshinweis	
9. Gewährleistung	29

1. Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme



Ihre Sicherheit ist uns wichtig.

Bitte lesen und befolgen Sie die folgenden Anweisungen, bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen, auch wenn Sie bereits ein Gas-kochfeld verwendet haben.



Wenn Sie das Gefühl haben, dass Gas austritt (z.B. wenn Sie einen Gasgeruch bemerken), bitte unbedingt folgendes beachten (Explosionsgefahr!):

- Nicht das Licht einschalten!
- Kein Elektrogerät ein/ausschalten und kein elektrisches Kabel anfassen!
- Kein Telefon benutzen!
- Gaszufuhr schließen!



Gerät nicht mehr verwenden!
Gaszufuhr unterbrechen!



Fenster öffnen,
um ausreichende
Luftzirkulation zu
gewährleisten!



Kontaktieren Sie den
Kundenservice!



Druckminderer bei Propangas nötig:

Wenn Sie Propangas verwenden, muss das Kochfeld mit einem Druckminderer nachgerüstet werden. Wenden Sie sich hierzu bitte an einen Fachbetrieb in Ihrer Nähe und nehmen Sie keine Modifikationen selbstständig vor!

Das Kochfeld muss genau nach den Anweisungen und in einem gut belüfteten Raum installiert werden!



Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Gas- und Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.



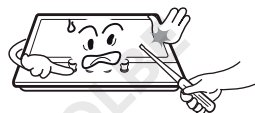
Gasversorgungsschlauch und elektrische Leitung auf keinen Fall über dem Kochfeld verlegen!



Benutzen Sie das Gerät nur, um Speisen zuzubereiten.



Nehmen Sie keine selbstständigen Modifikationen an dem Kochfeld vor. Dieses Gerät ist nicht für eine Fernbedienung geeignet.



Sicherheitshinweise

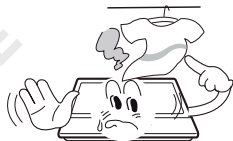
Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall in Kontakt mit Wasser. Steuern Sie das Kochfeld nicht mit feuchten Händen!



Das Kochfeld und die einzelnen Kochzonen werden während des Gebrauchs sehr heiß. Seien Sie entsprechend vorsichtig!



Tragen Sie keine großen Kleidungsstücke oder Gegenstände wie z.B. Teebeutel, welche die Flammenzonen berühren und Feuer fangen könnten.



Verwenden Sie stets waagerechtes Kochgeschirr, welches stabil auf den Brennern steht. Unfallgefahr!



Benutzen Sie keine leicht entflammaren Materialien in Ihren Aufbewahrungsflächen neben diesem Gerät.



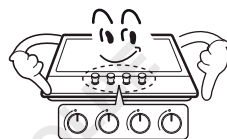
Verderbliche Lebensmittel könnten durch die Aerosole oberhalb oder unterhalb des Gerätes beeinträchtigt werden.



Sprühen Sie auf keinen Fall Aerosole in die unmittelbare Nähe des Kochfelds während es in Benutzung ist. Explosionsgefahr!



Stellen Sie sicher, dass die Drehknöpfe auf Nullposition sind, wenn es nicht benutzt wird.



Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zur Verwendung

⊗ NEIN



Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinem Durchmesser auf großen Brennern. Die Flamme sollte niemals über den Boden des Geschirrs ragen.



Vermeiden Sie, den Deckel des Topfes zu weit offen stehen zu lassen, weil dies Energie verschwendet und Stichflammen entstehen könnten.



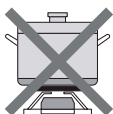
Verwenden Sie kein instabiles Kochgeschirr oder solches mit einem krummen oder gewölbten Boden.



Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf den Rand des Topfhalters, sodass es umkippen könnte. Achten Sie außerdem darauf, dass es das Bedienfeld nicht berührt!



Stellen Sie niemals Ihr Kochgeschirr direkt auf den Brenner!



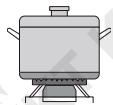
Positionieren Sie auf keinen Fall eine Matte, Abgrenzung oder sonst irgend einen Gegenstand zwischen Topf und Topfhalter. Dies könnte zu schwerwiegenden Schäden am Gerät führen.



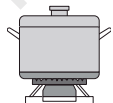
Verwenden Sie keine zu schweren Gegenstände!

☑ JA

Benutzen Sie immer Kochgeschirr, das genau auf den Brenner passt, um Gasverschwendung und Beschädigung des Kochgeschirrs zu vermeiden.



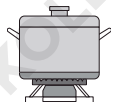
Platzieren Sie stets wenn möglich Kochgeschirr mit Deckel.



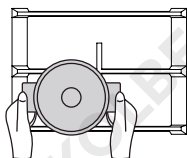
Nur stabile Töpfe und Pfannen mit einem geraden und ausreichend dicken Boden verwenden.



Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr immer mittig auf dem entsprechenden Topfhalter.



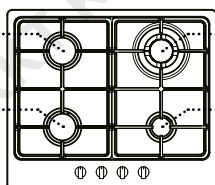
Während des Vorgangs immer vorsichtig an den Griffen hantieren.



Produktübersicht

2. Produktübersicht

Standard-
Gasbrenner
1,75 kW



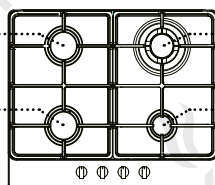
Dual-/ Drei-
fachbrenner
3,5 kW

Standard-
Gasbrenner
1,75 kW

Hilfs-
gasbrenner
1,0 kW

EMG601ED

Standard-
Gasbrenner
1,75 kW



Dual-/ Drei-
fachbrenner
3,8 kW

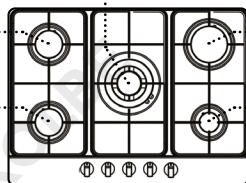
Standard-
Gasbrenner
1,75 kW

Hilfs-
gasbrenner
1,0 kW

EMG601S

Dual-/ Dreifachbrenner
3,8 kW

Standard-
Gasbrenner
1,75 kW



Schnell-
Gasbrenner
3,0 kW

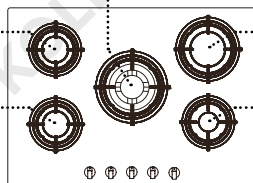
Standard-
Gasbrenner
1,75 kW

Hilfs-
gasbrenner
1,0 kW

EMG7515ED

Dual-/ Dreifachbrenner
3,3 kW

Standard-
Gasbrenner
1,75 kW



Schnell-
Gasbrenner
3,0 kW

Standard-
Gasbrenner
1,75 kW

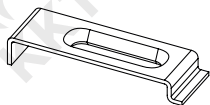
Hilfs-
gasbrenner
1,0 kW

EMG7515S

	EMG601ED	EMG601S	EMG7515ED	EMG7515S
Dual- / Dreifachbrenner	3,5 kW	3,8 kW	3,8 kW	3,3 kW
Schnell-Gasbrenner	-	-	3,0 kW	3,0 kW
Standard-Gasbrenner	1,75 kW	1,75 kW	1,75 kW	1,75 kW
Hilfs-Gasbrenner	1,0 kW	1,0 kW	1,0 kW	1,0 kW
Energieversorgung	AC 220-240 V 50/60 Hz			
Material	Edelstahl	Glas	Edelstahl	Glas
Größe in mm	500x580x90	510x580x100	500x680x90	510x700x100
Einbaumaße in mm	477x557	477x557	485x675	485x675

Produktübersicht

2.1 Mitgeliefertes Zubehör



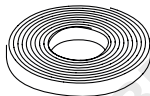
Kochfeldhalterung
4x



Schraube
4x

EMG601S
EMG7515ED
EMG7515S

EMG601ED



Schwammfilz
1x



Schraube
4x

2.2 Produktinformationen

Gasversorgung

Das Gaskochfeld (jedes Modell) ist sowohl für Flaschengas, als auch für Flüssiggas geeignet.

Druckminderer und Anschlussschlauch für Flaschengas sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Thermo-Züandsicherheitsvorrichtung

Das Gaskochfeld ist mit einer Züandsicherung auf jedem Brenner ausgestattet, welches den Gasstrom zum Brennerkopf stoppt, falls die Flamme erlischt. (Siehe hierzu Kapitel „Benutzung des Gaskochfeldes“)

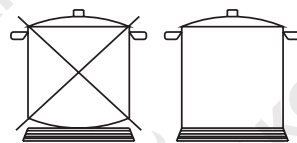
Stromausfall

Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung kann der Brenner auch mit Hilfe eines Streichholzes vorsichtig entflammt werden.

Wahl des richtigen Kochgeschirrs

3. Die Wahl des richtige Kochgeschirrs

- Verwenden Sie stets stabiles Kochgeschirr mit ebenem Boden und wenn möglich, immer mit Deckel.
- Der Bodendurchmesser sollte dem Brenner entsprechend angepasst sein.
Die geeigneten Maße können Sie der Tabelle unten entnehmen.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen, die den Rand des Kochfeldes überschreiten.
- Beachten Sie auch die „Sicherheitshinweise zur Verwendung“



3.1 Geeignete Maße des Kochgeschirrs


Bodendurchmesser des Kochgeschirrs

Dual- / Dreifachbrenner	240 - 260 mm
Schnell-Gasbrenner	200 - 220 mm
Standard-Gasbrenner	160 - 180 mm
Hilfsgasbrenner	100 - 140 mm




**Die gleichzeitige Verwendung von Röstpfannen, Friteusetöpfen und Grillsteine ist nicht empfohlen.
Die dadurch entstehende hohe Hitzebelastung kann schädlich für das Gerät sein.**


4. Benutzung des Gaskochfelds

- Um das Kochfeld anzuzünden, drücken Sie den entsprechenden Regler nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol .
- Halten Sie den Bedienknopf 15 Sekunden lang gedrückt und versichern Sie sich, dass der Brenner beim Loslassen zündet. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie min. 1 Minute, bevor Sie ihn wieder einschalten.
- Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Einstellung.




✱ • ● Aus

 große Flamme

 kleine Flamme



Stichflammengefahr !

Wenn der Topf- / Pfanneninhalt zu kochen beginnt, drehen Sie den Regler auf die Position für kleine Flamme .

Hinweise:

- Ist z.B. die Stromzufuhr unterbrochen, können Sie auch Streichhölzer benutzen, um den Brenner zu zünden. Verhalten Sie sich hierbei sehr vorsichtig.
- Die integrierte Thermozündsicherung verhindert bei Erlöschen der Brennerflamme den weiteren Gasaustritt. Verhalten Sie sich dennoch vorsichtig, falls die Flamme versehentlich erlischt: Schalten Sie den Brenner sofort aus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie ihn erneut zünden.



- **Vorsicht! Die zugänglichen Teile können heiß sein, wenn das Gerät benutzt wird. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.**
- **Bei längerer intensiver Nutzung kann eine effektivere Belüftung erfordern (z.B. durch Leistungserhöhung eines vorhandenen mechanischen Lüftungssystems oder zusätzlichem Öffnen eines Fensters)**

5. Reinigung und Wartung

Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel!



Das Gerät darf nur von einem autorisierten Service-Techniker mit original-Ersatzteilen gewartet werden!



- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, bestenfalls nach jeder Benutzung.
- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und versichern Sie sich, dass es abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Gaskochfeldes.

5.1 Reinigung von Kochfläche und Bedienelementen

Für die Reinigung der Kochfläche aus Edelstahl bzw. Glas, sowie der Kunststoff-Element halten Sie sich bitte an die folgende Tabelle.

✔ OK



Leichtes Textiltuch



Neutrales Reinigungsmittel



Weiches Tuch zum Trockenwischen

⊗ NICHT VERWENDEN!



Nylon-schwamm



Speiseöl



Scheuernde Reinigungsmittel



Alkali-/Säure-Reinigungsmittel



Benzin



Stahlschwamm

- 

- Setzen Sie die Brenner-Deckel **(1)** auf die Flammenerzeuger **(2)**. Positionieren sie diese dabei mittig der Form entsprechend.



6. Installation des Kochfelds

6.1 Installationsvoraussetzungen



- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gas- und Gasdrucks) mit den Geräteeigenschaften kompatibel sind. Die Eigenschaften dieses Geräts sind auf dem Etikett oder dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät besitzt keine integrierte Absaugvorrichtung für Verbrennungsprodukte und muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften und Belüftungsanforderungen installiert und angeschlossen werden.

Raumanforderungen

- Dieses Gerät kann in einer Wohn-/Küche oder einem Hauswirtschaftsraum installiert werden, jedoch nicht in einem Raum mit Bad oder Dusche.
- Das Kochfeld darf nicht in einer 1-Raum-Wohnung mit einer Größe von unter 20 m³ installiert werden.
- LPG-Modelle dürfen niemals in einem Raum oder Innenbereich unter der Erdoberfläche, d.h. in einem Keller, installiert werden.

Lüftungsanforderungen

Hinweis: Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zur Erzeugung von Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Achten Sie immer auf eine gute Belüftung, nutzen Sie vorhandene Belüftungsöffnungen des Raumes oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungssystem. Öffnen Sie ein Fenster, falls kein funktionsfähiges mechanisches Lüftungssystem (z.B. Dunstabzugshaube) vorhanden ist; vor allem dann, wenn Sie mehr als eine Heizplatte gleichzeitig verwenden.

- Für den Raum, in dem das Geräte installiert wird, insbesondere wenn sich noch andere brennstoffbetriebene Geräte in diesem befinden, gelten die Belüftungsanforderungen gemäß BS5440: Teil 2.
- Ein zu öffnendes Fenster oder ähnliches muss vorhanden sein; in einigen Räumen kann auch eine Permanent-Belüftung erforderlich sein.
- Bei einem Raumvolumen zwischen 5 und 10 m³ hat, wird eine Lüftungsöffnung von 50 cm² Größe benötigt, es sein denn, es ist eine Tür vorhanden, die sich direkt ins Freie öffnet.
- Bei einem Raumvolumen von weniger als 5 m³, ist eine Lüftungsöffnung von 100 cm² Wirkfläche erforderlich.

Installation des Kochfelds

6.2 Auspacken des Geräts

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und vergewissern Sie sich, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist. Wenn Sie Zweifel haben, benutzen Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Verkäufer / Lieferanten.
- Einige Teile am Gerät sind durch eine Plastikfolie geschützt. Dieser Schutzfilm muss entfernt werden bevor das Gerät verwendet wird.
- Das Verpackungsmaterial sollte sorgfältig entsorgt werden und nicht in Reichweite von Kindern gelangen. Erstickungsgefahr!

6.3 Installationsangaben

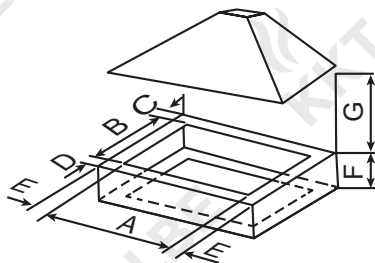


Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal installiert werden!

- Das Gerät kann auf jeder Arbeitsplatte mit einer Dicke von 40 oder 50mm montiert werden.
- Überhängende Flächen, wie Oberschränke und Dunstabzugshaube, sollten einen Abstand von min. 750 mm zum Kochfeld aufweisen. Die Seiten der angrenzenden Oberschränke können in einer Höhe (ab Arbeitsplatte) bis min. 334 mm liegen, sofern sie hitze- und dampfbeständig sind.

Installationsmaße

(Angaben in mm)



	A	B	C	D	E	F	G
EMG601ED/S	557	477	65	62	150 min.	90 min.	750 min.
EMG7515ED/S	675	485	65	62	150 min.	90 min.	750 min.



Hinweis: Überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen!

Installation des Kochfelds

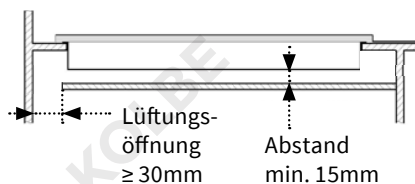
6.4 Installation über einem Küchenmöbel

Bei der Montage des Gaskochfeldes über einer Schublade oder einem Küchenmöbel müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um deren Kontakt mit evtl. heißen Teilen des eingebauten Kochfelds zu verhindern.

Der Hersteller schreibt daher eine horizontale Trennung unterhalb des Kochfelds mit einem Mindestabstand von 150 mm vor.

Wir empfehlen den Einbau einer Holzplatte in das Einbaumöbel des Kochfelds mit folgenden Eigenschaften (siehe Abbildung):

- Der Abstand der Platte zur Unterseite des Kochfeldes muss min. 15 mm betragen.
- Belüftungsöffnung von min. 30mm an der Rückseite der Platte.
- Die Platte muss leicht abnehmbar sein, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.

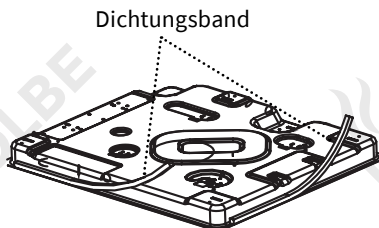


6.5 Anbringen des Dichtungsbands

Ihr Kochfeld wird mit einer speziellen Dichtung geliefert, die das Eindringen von Flüssigkeiten unter dem Gerät verhindert.

Für die korrekte Montage gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie alle lose aufliegenden Teile (Topfhalter, Brennerdeckel, Flammenerzeuger) vom Kochfeld und drehen Sie dieses vorsichtig um, wobei Sie darauf achten, dass Zündkerzen und Thermolement nicht beschädigt werden.
- Lösen Sie die Dichtungen vom Träger und achten Sie dabei darauf, dass der transparente Schutz noch an der Dichtung haftet.
- Positionieren Sie das Dichtungsband korrekt auf der Unterseite des Kochfeldes, so dass der äußere Rand der Dichtung genau an der Außenkante des Kochfeldes anliegt (siehe Abbildung). Die Enden des Dichtungsbandes dürfen sich nicht überlappen.
- Befestigen Sie das Dichtungsband gleichmäßig und fest am Kochfeld, indem Sie es fest andrücken.

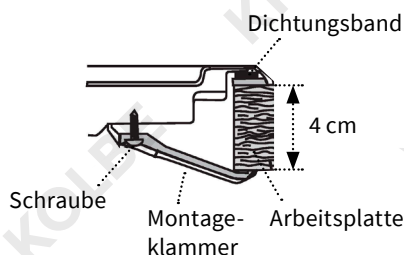
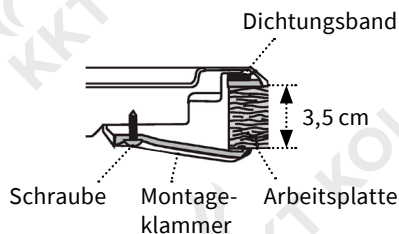


Installation des Kochfelds

6.6 Einsetzen und Fixierung des Kochfelds

Nachdem Sie die Dichtung am Kochfeld angebracht haben, installieren Sie das Kochfeld wie folgt auf der Arbeitsplatte:

- Setzen Sie das Kochfeld in die Installationsöffnung ein und drücken Sie es nach unten, sodass das Kochfeld fest in der Arbeitsplatte sitzt.
- Fixieren Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Montageklammern, indem Sie jeweils das eine Ende der Klammer an der vorgebohrten Stelle an die Unterseite des Kochfeldes schrauben und das andere Ende mit der Arbeitsplattenunterseite verbinden.



6.7 Anschluss an das Stromnetz



Das Kochfeld darf nur von qualifiziertem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden!

Wir empfehlen, dass das Gerät unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einem Elektriker angeschlossen wird, der ein Mitglied der N.I.C.E.I.C. und I.E.T. ist.

Das Gerät muss mit einer festen Verkabelung über einen zweipolig geschalteten, durch eine 3A-Sicherung geschützten Auslass und mit einem allpoligen Kontaktabstand von mindestens 3mm an das Stromnetz angeschlossen werden.

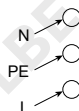
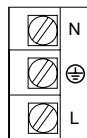
Die Leitungen im Netzkabel sind nach folgendem Code eingefärbt: Grün & Gelb = geerdet, Blau = neutral, Braun = stromführend.

Schaltplan: Empfohlene Art der Verbindung



Vorsicht!

- Spannung der Heizelemente 220-240V
- Bei jeder Verbindung muss das Erdungskabel (⊕) an die PE-Klemme angeschlossen werden.



6.8 Gasanschluss

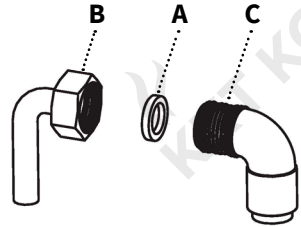


Das Kochfeld darf nur von qualifiziertem Fachpersonal an die Gasleitung angeschlossen werden!

Der Gaseinlass für dieses Gerät ist ein $\frac{1}{2}$ " -Gewinde mit Außengewinde, gemäß ISO 7-1 Standards.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Verbindung dass die Verbindung mit einem starren Rohr erfolgt.

Für einen sicheren, gasdichten Anschluss ist es wichtig, die Dichtung (A) zwischen Bogen (B) und Einlassrohr (C) zu montieren (siehe Abbildung).



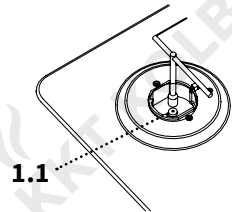
Umwandlung von natürlichem Gas in LPG



Diese Umwandlung darf nur von einer kompetenten Fachperson (einem registrierten Installateur) durchgeführt werden.

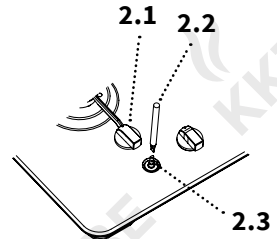
Einbau von Ersatzinjektoren:

- Trennen Sie das Gerät von der Gas- und Stromversorgung.
- Entfernen Sie Topfhalter und Brennerkomponenten.
- Bauen Sie die Einspritzventile (1.1) mit einem Steckschlüssel aus und ersetzen Sie diese durch die entsprechenden Einspritzventile (siehe folgende Tabelle).



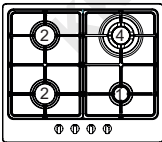
Einstellen der Minstdurchflussmengen:

- Schalten Sie die LPG-Versorgung ein, zünden Sie die Brenner an und drehen Sie die Bedienelemente auf die minimale Position \blacktriangle .
- Entfernen Sie die Bedienknöpfe (2.1).
- Stecken Sie einen kleinen Schraubendreher (2.2) in das Loch oben an der Anzapfung (2.3) und drehen Sie die Einstellschraube nach links oder rechts, bis die Brennerflamme auf schwache Leistung eingestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht durch zu schnelles Drehen von der Maximal- zur Minimalposition erlischt.
- Bringen Sie die Bedienknöpfe (1.1) wieder an.

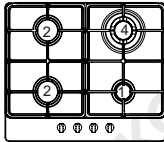


Installation des Kochfelds

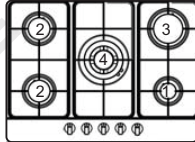
Injektor Ersatztabelle



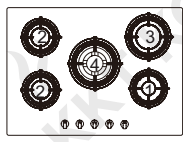
EMG601ED



EMG601S



EMG7515ED





EMG7515S

		Gas	Normal- Druck (mbar)	Normal- Wert (kW)	Injektor- Durchmesser (mm , Abwei- chung ±0,01)	Nennwärme- leistung (kW, min.)
1	Hilfs- Gasbrenner	Butan	50	1	0,43	0,6
		Propan	50	1	0,43	0,6
		natürlich	20	1	0,72	0,6
2	Normal- Gasbrenner	Butan	50	1,75	0,58	0,8
		Propan	50	1,75	0,58	0,8
		natürlich	20	1,75	0,97	0,8
3	Schnell- Gasbrenner	Butan	50	3,0	0,77	1,2
		Propan	50	3,0	0,77	1,2
		natürlich	20	3,0	1,18	1,2
4	Dual- / Dreifach- brenner	Butan	50	3,8/3,5	0,87	2,6
		Propan	50	3,8/3,5	0,87	2,6
		natürlich	20	3,8/3,5	1,35	2,6

7. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeiten
Das Kochfeld zündet nicht	• Keine Funken	• Überprüfen Sie Ihre Stromversorgung.
	• Topfhalter oder Brennerkomponenten sind nicht korrekt montiert.	• Nehmen Sie die Komponenten ab und montieren Sie sie neu.
	• Die Gaszufuhr ist unterbrochen.	• Überprüfen Sie die Gasversorgung.
Das Kochfeld lässt sich schwer entzünden	• Der Gaszufuhr ist nicht ganz geöffnet.	• Stellen Sie sicher, dass der Gas- hahn komplett aufgedreht ist.
	• Topfhalter oder Brennerkomponenten sind schlecht montiert.	• Nehmen Sie die Komponenten ab und montieren Sie sie neu.
	• Der Zünder ist mit Fremdkörpern verschmutzt.	• Reinigen Sie den Zünder vorsichtig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
	• Der Brenner ist nass.	• Wischen Sie den Brenner vorsichtig trocken.
	• Die Öffnungen des Flammeerzeugers sind verschmutzt.	• Reinigen Sie den Flammeerzeuger vorsichtig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
Unbekannte Geräusche	• Topfhalter oder Brennerkomponenten sind schlecht montiert.	• Nehmen Sie die Komponenten ab und montieren Sie sie neu.
Bei der Benutzung treten Flammen über den Boden des Kochgeschirrs hinaus	• Zwischen Topfhaltern oder Brennerkomponenten befinden sich entzündete Fremdkörper.	• Reinigen Sie den Topfhalter bzw. Flammeerzeuger vorsichtig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
	• Ein Windstoß hat auf die Flamme eingewirkt.	• Überprüfen Sie Ihre Umgebung auf ungünstige Luftströmungen.
Gelbe Flamme	• Die Öffnungen des Flammeerzeugers sind verschmutzt.	• Reinigen Sie den Flammeerzeuger vorsichtig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

Installation des Kochfelds

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeiten
	<ul style="list-style-type: none">• Sie nutzen falsches Gas.	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie die Art Ihrer Gasversorgung.
Instabile Flamme	<ul style="list-style-type: none">• Topfhalter oder Brennerkomponenten sind schlecht montiert.	<ul style="list-style-type: none">• Nehmen Sie die Komponenten ab und montieren Sie sie neu.
Gasgeruch	<ul style="list-style-type: none">• Gasleck <div></div>	<ul style="list-style-type: none">• Brechen Sie sofort die Benutzung ab und schließen Sie den Gashahn. Öffnen Sie die Fenster und kontaktieren Sie den Kundenservice.• Vermeiden Sie offene Flammen, wie z.B. das Entzünden von Streichhölzern, und betätigen Sie die Zündung nicht!



Sollten die genannten Lösungsmöglichkeiten keine Abhilfe schaffen, liegt möglicherweise ein größeres technisches Problem vor.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder seine Komponenten (z.B. Gasventil, Bedienelemente...) auszutauschen.

Wenden Sie sich an den Kundenservice.

KKT KOLBE Kundenservice

Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de



→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.

8. Technische Informationen

8.1 Über ErP:

Mess- und Berechnungsmethoden

- Das Gaskochfeld wurde gemäß den Gas-Richtlinien 2009/142/EG CE geprüft.
- Die Energieeffizienz dieses Gaskochfeldes wurde gemäß EN 30-2-1-1989 + A1-2003 + A2-2005 geprüft und gemessen.
- Der Normalbrenner und der Schnellbrenner wurden separat getestet; der Hilfsbrenner ist für den Test nicht erforderlich, da seine Nennwärmebelastung weniger als 1,1 kW beträgt.
- Die Energieeffizienz der Gasbrenner und des Kochfeldes wurden gemäß der Kommissionsverordnung (EU) Nr.66/2014 berechnet.

Effiziente Nutzung von Energie und Gerät

- Das Gaskochfeld ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für kommerzielle Zwecke.
- Das Gaskochfeld ist für den Gebrauch mit Gas (LPG und Erdgas) ausgelegt. Die Verbrennungsprodukte erhalten Kohlenmonoxid und Kohlendioxid. Wenn eine bestimmte Menge an CO und CO₂ erreicht wird, belastet dies die Umwelt.
- Um eine effiziente Energienutzung zu gewährleisten, installieren Sie bitte das Gaskochfeld gemäß den Vorgaben und stellen Sie sicher, dass Sie Kochgeschirr mit geeignetem Durchmesser entsprechend des jeweiligen Brenners verwenden.
- Um die einwandfreie Funktion des Gerätes aufrecht zu erhalten und dessen Lebensdauer nicht zu verkürzen, reinigen und warten Sie das Gerät regelmäßig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

8.2 Informationen zur Energieeffizienz

	Energieeffizienz der Gasbrenner			Energieeffizienz des Kochfelds
	Normal-Gasbrenner	Schnell-Gasbrenner	Dual-/Dreifachbrenner	
EMG601ED	54,0 %	-	54,0 %	54,0 %
EMG601S	56,5 %	-	55,0 %	56,0 %
EMG7515ED	56,5 %	56,5 %	55,0 %	56,0 %
EMG7515S	56,0 %	54,0 %	56,5 %	55,5 %

PIN - Nummer			
EMG601ED	EMG601S	EMG7515ED	EMG7515S
2531CT-0053	2531CT-0054	2531CT-0054	2531CT-0053

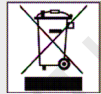
Bestimmungsland: DE

I2E	<input checked="" type="checkbox"/>	I3B/P(50)	<input type="checkbox"/>
G20 20mbar		G30 50mbar	

CE
2531-18

8.3 Entsorgungshinweise

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Gefahren für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch falsche Entsorgung verursacht werden können.



Das Symbol auf dem Produkt weist Sie darauf hin, dass dieses Gerät nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden sollte.

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, den zuständigen Abfallentsorgungsbetrieb oder den Verkäufer.

**Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll.
Eine getrennte Sammlung zur Sonderbehandlung ist erforderlich.**

Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts sind recycelbar. Bitte machen Sie von den Materialien Gebrauch oder recyceln Sie sie ordnungsgemäß.

9. KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere KKT KOLBE-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden

Bedingungen Gewährleistung:

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

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.

7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

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

Die KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer. (Stand 04.2018)



**Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß
beim Kochen.**