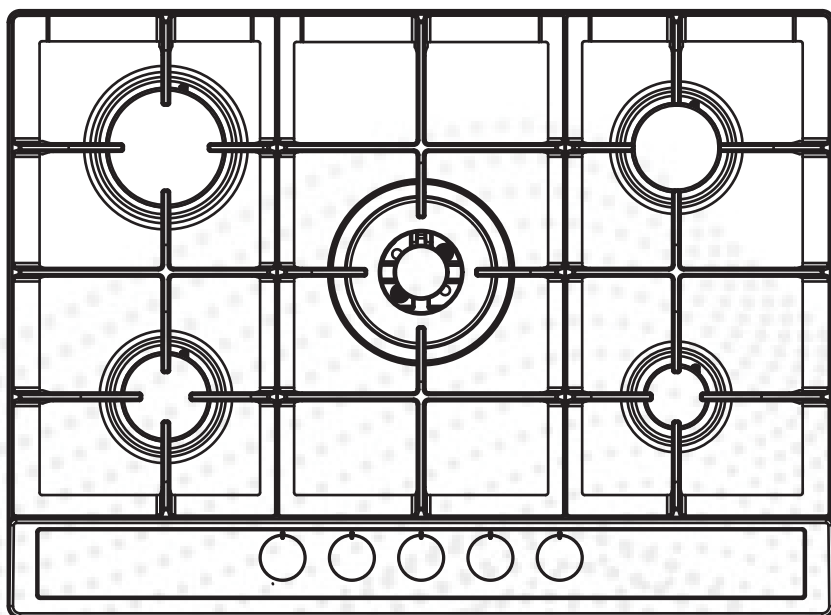


K B ELEMENTS



EINBAU-GASKOCHFELD 5-FLAMMIG

ELK70GH1

BENUTZERHANDBUCH

WARNUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

ACHTUNG: Die Verwendung eines Gas-Kochgerätes führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche ausreichend belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.

Ein längerer, intensiver Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, zum Beispiel durch Erhöhung der vorhandenen mechanischen Lüftung oder durch zusätzliche Belüftungsmaßnahmen, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen (Außenluft) abzuführen und gleichzeitig einen ausreichenden Luftaustausch im Raum zu gewährleisten. Konsultieren Sie vor der Installation zusätzlicher Belüftungseinrichtungen einen Fachmann.

ACHTUNG: Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, zum Beispiel zum Beheizen von Räumen.

Wenn der Grill bei geöffneter Tür benutzt werden kann, muss folgender Hinweis besonders hervorgehoben werden (z. B. durch Farbe oder Unterstreichung):

ACHTUNG: Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill und/oder der Backofen in Betrieb sind. Kleine Kinder sind fernzuhalten.

ACHTUNG: Falls die Glasoberfläche bricht: Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche und benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

Modell: ELK70GH1

Anzahl Brenner: 5 Vollkupfer-Brenner

Material Kochfeld: Edelstahl 304

Topfträger: Gusseisen

Sicherheitsvorrichtungen: Automatische Sicherheitsabschaltung bei Gaslecks

Leistung Schnellbrenner: 3,4 kW

Leistung Schnellbrenner: 2,4 kW

Leistung Standardbrenner: 1,88 kW

Leistung Simmerbrenner: 0,9 kW

Gasart: Erdgas / Flüssiggas

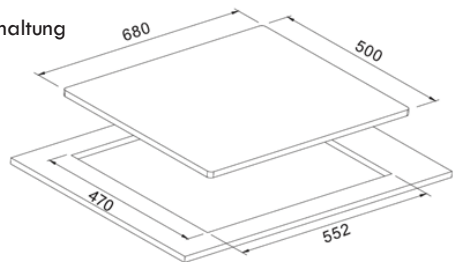
Zündung: Piezo

Abmessungen (BxTxH): 680 x 500 x 100 mm

Einbaumaß: Breite x Tiefe: 552 mm x 470 mm

Gewicht: 12 kg

Stecker: Schuko-Stecker



ZUBEHÖR:

Montagematerial

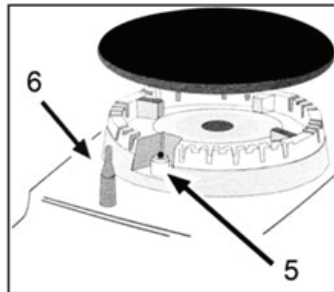
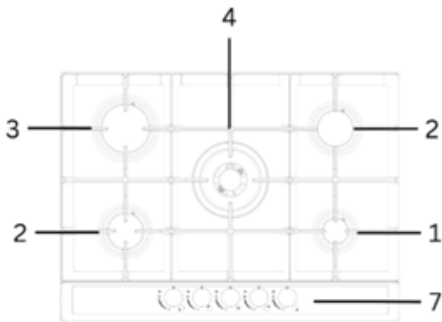
LPG-Gasanschluss-Adapter

Gasanschluss-Winkel

LPG-Gasdüsen 30 mbar (zur Verwendung mit 30 mbar-Druckregler)

LPG-Gasdüsen 50 mbar (zur Verwendung mit 50 mbar-Druckregler)

DETAILANSICHT



1. Simmer burner
2. Standard burner
3. Starkbrenner
4. Wok-Brenner
5. Zündvorrichtung für Gasbrenner
6. Sicherheitsvorrichtung
7. Bedienknöpfe für Gasbrenner

INSTALLATION

Wichtiger Hinweis vor der Benutzung

Das Kochfeld ist werkseitig für Erdgas (NG) eingestellt. Sollten Sie Flüssiggas (LPG) aus einer Gasflasche verwenden, müssen die entsprechenden LPG-Düsen montiert werden. Tauschen Sie hierzu die bereits installierten Düsen gegen die mitgelieferten LPG-Düsen aus.

Die LPG-Düsen sind in zwei Varianten verfügbar: für 50 mbar und 30 mbar. Prüfen Sie bitte den Druck Ihres Gasreglers, um die für Ihre Installation geeigneten LPG-Düsen zu bestimmen.

Die folgenden Anweisungen richten sich an den fachkundigen Installateur, damit die Installation und Wartung so professionell und sachgerecht wie möglich durchgeführt werden können.

Wichtig:

1. Trennen Sie vor Wartungs- oder Einstellarbeiten unbedingt die Stromversorgung.
2. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind. Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

Dieses Gerät ist nicht an eine Einrichtung zur Ableitung von Verbrennungsprodukten angeschlossen.

Es muss gemäß den aktuellen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die geltenden Anforderungen an die Belüftung zu legen.

Positionierung des Gaskochfelds

Wichtig: Dieses Gerät darf nur in dauerhaft belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.

Folgende Anforderungen müssen beachtet werden:

- a) Der Raum muss mit einem Belüftungssystem ausgestattet sein, das Rauch und Verbrennungsgase nach außen ableitet.

Dies muss über eine Dunstabzugshaube oder einen elektrischen Ventilator erfolgen, der automatisch einschaltet, sobald die Haube in Betrieb genommen wird.



In einem Schornsteinzug oder in einem verzweigten Rauchabzug

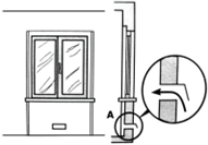


Direkt nach außen

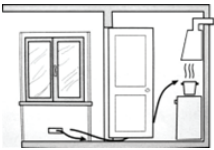
b) Der Raum muss außerdem den Zustrom von Luft für eine ordnungsgemäße Verbrennung ermöglichen. Der Luftstrom für die Verbrennung darf nicht weniger als $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW Nennleistung betragen. Die Zufuhr dieser Luft kann direkt von außen über einen Kanal mit einem Innenquerschnitt von mindestens 100 cm^2 erfolgen, der nicht versehentlich blockiert werden darf.

Geräte, die nicht mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet sind, die ein unbeabsichtigtes Erlöschen der Flamme verhindert, müssen über eine doppelt so große Lüftungsöffnung verfügen, also mindestens 200 cm^2 (siehe Abb. 3).

Alternativ kann der Raum indirekt über angrenzende Räume belüftet werden, die über Belüftungsleitungen nach außen verfügen, wie oben beschrieben, vorausgesetzt, dass die angrenzenden Räume keine Gemeinschaftsflächen, Schlafzimmer oder Brandrisikobereiche sind (siehe Abb.).



Beispiele für Lüftungsöffnungen zur Verbrennungsluftzufuhr



Vergrößerung des Lüftungsschlitzes zwischen Fenster und Boden

c) Intensive und längere Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhung der Leistung der Luftzufuhranlage (falls vorhanden).

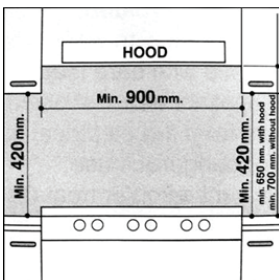
d) Flüssiggas (LPG) ist schwerer als Luft und sinkt daher nach unten. Räume, in denen LPG-Flaschen aufgestellt werden, müssen über Lüftungsöffnungen nach außen verfügen, damit das Gas im Falle eines Lecks entweichen kann.

Daher dürfen LPG-Flaschen, ob leer oder teilweise gefüllt, nicht in Räumen oder Bereichen unterhalb des Erdreichs (z.B. Kellern) installiert oder gelagert werden.

Es ist außerdem empfehlenswert, nur die aktuell verwendete Flasche im Raum aufzubewahren und darauf zu achten, dass sie nicht in der Nähe von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Herde usw.) steht, die die Temperatur innerhalb der Flasche über 50°C erhöhen könnten.

Die Gaskochfelder sind mit einem Schutzgrad gegen Überhitzung vom Typ X ausgestattet. Das Gerät kann daher neben Schränken installiert werden, vorausgesetzt, die Höhe überschreitet nicht die des Kochfeldes. Für eine korrekte Installation des Kochfeldes sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

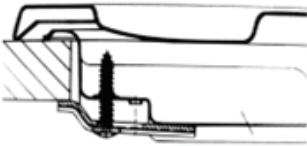
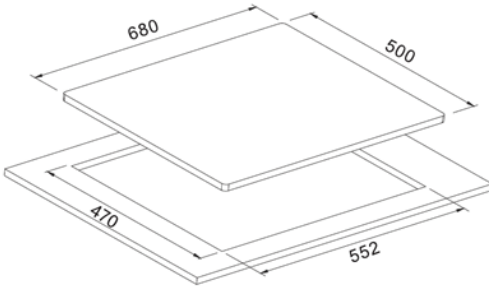
- a) Das Kochfeld darf in einer Küche, einem Küchen-/Essbereich oder einem Wohn-/Schlafraum aufgestellt werden, jedoch nicht in einem Badezimmer oder Duschraum.
- b) Möbel, die höher als die Arbeitsplatte stehen und direkt neben dem Kochfeld platziert sind, müssen mindestens 110 mm vom Rand der Arbeitsplatte entfernt sein.
- c) Schränke, die sich neben der Dunstabzugshaube befinden, sollten auf einer Mindesthöhe von 420 mm positioniert werden



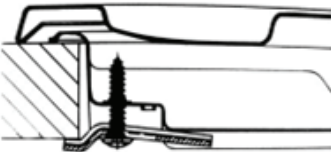
d) Sollte das Kochfeld direkt unter einem Schrank installiert werden, muss der Abstand mindestens 700 mm von der Arbeitsplatte betragen

e) Das Kochfeld kann mit den mitgelieferten Befestigungshaken auf Arbeitsplatten mit einer Dicke von 20 bis 40 mm montiert werden (siehe Abb.).

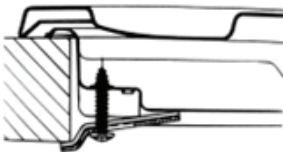
Um das Kochfeld sicher zu befestigen, sollten alle mitgelieferten Befestigungsteile verwendet werden.
Hinweis: Verwenden Sie den Haken aus dem „Zubehör-Set“.



Hakenposition für Arbeitsplattenstärke 20 mm



Hakenposition für Arbeitsplattenstärke 30 mm



Hakenposition für Arbeitsplattenstärke >40 mm

GASANSCHLUSS FÜR DAS GASKOCHFELD

Das Kochfeld sollte von einem zertifizierten Gastechiker an die Gasversorgung angeschlossen werden. Während der Installation dieses Gerätes ist es unerlässlich, ein zugelassenes Absperrventil zu installieren, um die Gaszufuhr zum Gerät für eventuelle spätere Demontage oder Wartung unterbrechen zu können.

Der Anschluss des Gerätes an das Gasnetz oder Flüssiggas muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und darf nur durchgeführt werden, wenn sichergestellt ist, dass das Gerät für die verwendete Gasart geeignet ist. Ist dies nicht der Fall, beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Anpassung an verschiedene Gasarten“.

Im Falle des Anschlusses an Flüssiggas über eine Gasflasche sind Druckregler zu verwenden, die den geltenden Vorschriften entsprechen.

Anschluss an ein starres Rohr (Kupfer oder Stahl)

Der Anschluss an die Gasversorgung muss so erfolgen, dass an keiner Stelle des Gerätes Spannungen oder Belastungen entstehen.

Das Gerät ist mit einem einstellbaren, „L“-förmigen Anschlussstück und einer Dichtung für die Verbindung zur Gasversorgung ausgestattet.

Muss dieses Anschlussstück gedreht werden, ist die Dichtung auszutauschen (wird mit dem Gerät geliefert).

Der Zuleitungsanschluss des Gerätes ist ein 1/2“-Gas-Außengewinde.

Anschluss an ein flexibles Stahlrohr

Der Gasanschluss des Gerätes ist ein 1/2“-Außengewinde für Rundrohr.

Es dürfen nur Rohrleitungen und Dichtungen verwendet werden, die den aktuell geltenden Normen entsprechen.

Die maximale Länge des flexiblen Rohrs darf 2000 mm nicht überschreiten.

Nach der Verbindung ist sicherzustellen, dass das flexible Metallrohr keine beweglichen Teile berührt und nicht gequetscht wird.

Dichtung überprüfen

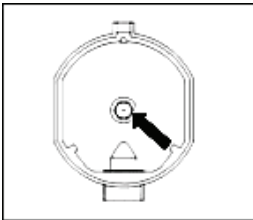
Nachdem das Gerät installiert wurde, stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse dicht sind, indem Sie eine Seifenwasserlösung verwenden.

Nie eine offene Flamme zum Prüfen verwenden.

AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE

Lösen Sie die Düse mit einem Schraubenschlüssel.

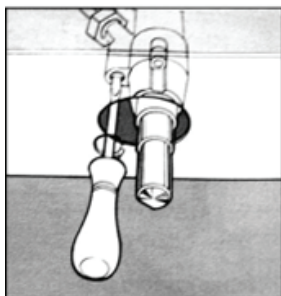
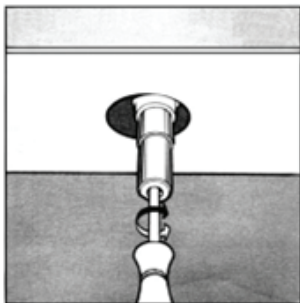
Setzen Sie die neue Düse ein, die für die benötigte Gasart geeignet.



Einstellung des Ventils

Die Ventileinstellung sollte erfolgen, wenn der Knebel auf der Position „Brenner EIN – Sparflamme“ steht.

Entfernen Sie den Knebel und stellen Sie die Flamme mit einem kleinen Schraubendreher ein (siehe Abb. unten).



Überprüfung der eingestellten Flamme

Heizen Sie den Brenner 10 Minuten lang in der Vollgasstellung. Drehen Sie anschließend den Knebel in die Sparflammenposition. Die Flamme darf nicht erlöschen oder zur Düse hin wandern.

Wenn dies doch geschieht, stellen Sie die Ventile erneut ein

Hinweise: Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, die Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart bei einem zugelassenen Gastechner durchführen zu lassen, falls dies durch die örtlichen Bedingungen erforderlich ist.

Einen Brenner einschalten:

Drücken Sie den entsprechenden Knebel ganz nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf „Hoch“ (🔥). Halten Sie den Knebel gedrückt, bis der Brenner brennt.

Hinweis: Erlischt der Brenner versehentlich, drehen Sie den Knebel auf „AUS“ (●) und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie ihn erneut zünden.

Einen Brenner ausschalten:

Drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn, bis er stoppt (auf der „●“-Markierung).

Flammeneinstellung

Der Brenner sollte in der Anfangsphase des Kochens auf große Flamme gestellt werden, um das Essen zum Kochen zu bringen. Anschließend sollte der Knebel auf die Sparflammenposition gedreht werden, um das Kochen fortzusetzen.

Es ist auch möglich, die Flammengröße stufenlos einzustellen.

Hinweise zur Flammeneinstellung und Energieeinsparung

- Es ist verboten, die Flamme im Bereich zwischen der Position „Brenner AUS“ und „Brenner EIN – große Flamme“ einzustellen.
- Erhebliche Energiemengen können eingespart werden, wenn das Gerät richtig verwendet, die Parameter korrekt eingestellt und geeignetes Kochgeschirr verwendet wird. Die Einsparungen können wie folgt ausfallen:
 - Bis zu 60% Einsparung, wenn geeignete Töpfe verwendet werden.
 - Bis zu 60% Einsparung, wenn das Gerät korrekt betrieben und die passende Flammengröße gewählt wird.

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

REINIGUNG

So bleibt Ihr Kochfeld in Topform

Vor der Reinigung oder Wartung Ihres Gerätes trennen Sie es unbedingt von der Stromversorgung. Um die Lebensdauer des Kochfeldes zu verlängern, ist es unbedingt erforderlich, dass es regelmäßig sorgfältig und gründlich gereinigt wird, wobei Folgendes zu beachten ist:

- Die emaillierten Teile und die Glaskochfläche, falls vorhanden, müssen mit warmem Wasser gereinigt werden, ohne scheuernde Pulver oder aggressive Substanzen, die beschädigen könnten.
- Die abnehmbaren Teile der Brenner sollten regelmäßig mit warmem Wasser und Seife gereinigt werden, wobei darauf zu achten ist, eingetrocknete Rückstände zu entfernen.
- Bei Kochfeldern mit automatischer Zündung muss das Ende der elektronischen Zündvorrichtung regelmäßig und sorgfältig gereinigt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Gaslöcher nicht verstopft sind.
- Edelstahl kann Flecken bekommen, wenn er längere Zeit mit stark kalkhaltigem Wasser oder aggressiven Reinigungsmitteln (mit Phosphor) in Kontakt kommt. Es wird empfohlen, diese Teile gründlich mit Wasser abzuspülen und anschließend gut zu trocknen. Es ist außerdem sinnvoll, Verschüttetes sofort zu entfernen.

FEHLERBEHEBUNG

Es kann vorkommen, dass das Kochfeld nicht funktioniert oder nicht richtig funktioniert. Bevor Sie den Kundendienst um Hilfe rufen, prüfen Sie bitte, was selbst getan werden kann. Zuerst sollten Sie sicherstellen, dass keine Unterbrechungen in der Gas- und Stromversorgung vorliegen und insbesondere, dass die Hauptgasventile geöffnet sind.

Der Brenner lässt sich nicht zünden oder die Flamme ist nicht gleichmäßig
Überprüfen Sie, ob:

- Die Gaslöcher am Brenner nicht verstopft sind.
- Alle beweglichen Teile des Brenners korrekt montiert sind.
- Keine Zugluft in der Nähe der Kochfläche vorhanden ist.

Die Flamme bleibt bei Modellen mit Sicherheitsvorrichtung nicht brennend
Überprüfen Sie, ob:

- Sie den Knebel vollständig hineindrücken.
- Sie den Knebel lange genug gedrückt halten, um die Sicherheitsvorrichtung zu aktivieren.
- Die Gaslöcher im Bereich der Sicherheitsvorrichtung nicht verstopft sind.

Der Brenner bleibt bei „Niedrig“ nicht an
Überprüfen Sie, ob:

- Die Gaslöcher nicht verstopft sind.
- Keine Zugluft in der Nähe der Kochfläche vorhanden ist.
- Die Mindestleistung korrekt eingestellt ist (siehe Abschnitt „Mindestregulierung“).

Das Kochgeschirr steht nicht stabil
Überprüfen Sie, ob:

- Der Boden des Kochgeschirrs völlig eben ist.
- Das Kochgeschirr korrekt zentriert auf dem Brenner oder der elektrischen Kochplatte steht.
- Die Trägerritter nicht vertauscht wurden.

Wenn das Kochfeld trotz aller Überprüfungen nicht richtig funktioniert und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Kundendienstzentrum von Merloni Elettrodomestici und geben Sie dabei an:

- Art des Problems
- Abkürzung zur Identifizierung des Modells (Mod....) wie auf der Garantie angegeben

Hinweis: Rufen Sie niemals Techniker auf, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, und akzeptieren Sie keine Ersatzteile, die nicht original sind.

RICHTIGE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

Bitte geben Sie Ihr gebrauchtes Gerät über die Rückgabe- und Sammelsysteme zurück oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieser kann das Gerät umweltgerecht recyceln.



www.kbelements.de