

IGNITO CHEF EDITION

Gaskochfeld

Gas Hob

Table de cuisson à gaz

Piano cottura a gas

Cocina a gas

10040146 10040147



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Demontage	6
Gerätebeschreibung	7
Inbetriebnahme und Bedienung	7
Sicherheits- und Energiespartipps	9
Reinigung und Pflege	11
Aufstellung	13
Fehlerbehebung	18
EU-Produktdatenblatt	20
Hinweise zur Entsorgung	21
Hersteller & Importeur (UK)	21

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
Stromversorgung	220-240 V 50–60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Installation und Verwendung des Geräts aufmerksam durch.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf. Sollten Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, achten Sie darauf, dass die Bedienungsanleitung ebenfalls an den neuen Besitzer weitergegeben wird..

- Dieses Gerät muss gemäß der geltenden Bestimmungen in einem gut belüfteten Raum installiert werden.
- Stellen Sie vor der Geräteinstallation sicher, dass die Gas- und Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Wenn das Gerät in Seefahrzeugen oder Wohnwägen installiert wird, sollte es keinesfalls als Raumluftheizer verwendet werden.
- Die Gasleitung und das Netzstromkabel müssen so installiert werden, dass Sie keine Geräteteile berühren.
- Dieses Gerät sollte von einem hierfür qualifizierten Techniker oder Installateur installiert werden.
- Die Anpassungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild des Geräts ausgewiesen.
- Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Verpackungsteile.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Transportschäden und vergewissern Sie sich, dass das Netzstromkabel nicht beschädigt ist. Sollten Sie Schäden feststellen, kontaktieren Sie den Kundendienst, bevor Sie das Gerät einbauen.
- Die das Gerät umgebenden Materialien und Möbel sollten einer Minimaltemperatur von 85 °C oberhalb der Raumtemperatur, in welchem sich das Gerät befindet, standhalten können.
- Sollte die Flamme des Gasherdes versehentlich ausgelöscht werden, schalten Sie Brennerregelung ausgedreht werden und der Brenner sollte innerhalb der nächsten Minute nicht eingeschaltet werden.
- Die Verwendung eines Gasherdes führt in dem Raum, in welchem dieser installiert wird, zu Hitze und Dampf. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet wird: lassen Sie natürliche Lüftungsöffnungen geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube).
- Durch eine lang andauernde, intensive Nutzung des Geräts, kann eine zusätzliche Raumbelüftung, wie beispielsweise das Öffnen eines Fensters oder das Erhöhen der Ventilationsstufe der Dunstabzugshaube (falls vorhanden), notwendig werden.
- Erlauben Sie Kindern keinesfalls, in der Nähe oder mit dem Gerät zu spielen.
- Das Gerät wird während der Verwendung sehr heiß.
- Kinder sollten von dem Gerät ferngehalten werden, bis sich dieses abgekühlt hat..
- Dieses Gerät darf ausschließlich von Erwachsenen verwendet werden.
- Kinder könnten sich verletzen, indem Sie Pfannen oder Töpfe vom Gerät herunterziehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten, mentalen, psychischen oder physischen Fähigkeiten und/ oder mangelnden Wissens oder Erfahrens verwendet werden, es sei denn, sie werden während der Verwendung

von einer für sie verantwortlichen Person, welche eine sichere Verwendung gewährleisten kann, beaufsichtigt oder angeleitet.

- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Modifizieren Sie das Gerät keinesfalls. Die Brenner dürfen nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Die Verwendung eines Gasherdes führt in dem Raum, in welchem dieser installiert wird, zu Hitze und Dampf. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet wird: lassen Sie natürliche Lüftungsöffnungen geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube).
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Die Heiz- und Kochoberflächen des Geräts werden während der Verwendung sehr heiß. Ergreifen Sie alle nötigen Sicherheitsvorkehrungen.
- Tragen Sie beim Kochen keine lange Kleidung und achten Sie darauf, das Geschirrhandtücher etc. nicht mit den Flammen in Berührung kommen, da diese Feuer fangen könnten.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochens niemals unbeaufsichtigt.
- Instabile oder schiefe Pfannen sollten nicht verwendet werden, da diese durch Umfallen oder Auslaufen einen Unfall verursachen könnten.
- Verwenden oder lagern Sie keine leicht brennbaren Materialien in den Schränken in unmittelbarer Nähe zum Gerät.
- Leicht verderbliches Essen, Plastikobjekte und Gase können durch Hitze beeinträchtigt werden und sollten nicht ober- oder unterhalb des Geräts gelagert werden.
- Versprühen Sie in der Nähe des Geräts keine Gase, wenn es in Verwendung ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe in der Position '●' sind, während das Gerät nicht verwendet wird.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen im Haushalt geeignet. Es darf nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Eine längere, intensive Nutzung des Geräts kann dazu führen, dass eine zusätzliche Belüftung, wie beispielsweise das Öffnen eines Fensters oder das Erhöhen der Belüftungsstufe einer Dunstabzugshaube (falls vorhanden), notwendig wird.
- Verwenden Sie hitzeresistente Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie mit heißen Töpfen oder Pfannen hantieren.
- Achten Sie darauf, dass Topflappen oder Handschuhe nicht feucht oder nass werden, da dies dazu führen kann, dass das Material die Hitze schneller leitet, was zu Verbrennungen führen kann.
- Schalten Sie die Brenner erst ein, nachdem Sie Töpfe oder Pfannen darauf platziert haben. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen.
- Stellen Sie keine Behälter aus Plastik oder Aluminium auf das Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass bei der Verwendung von anderen elektrischen Geräten, deren Kabel nicht in Kontakt mit der Kochoberfläche kommt.
- Sollten Sie künstliche Organe, wie beispielsweise ein Kunstherz, haben, konsultieren Sie vor der Verwendung des Geräts einen Arzt.
- Verwenden Sie keine Küchentücher, Geschirrtücher oder ähnliche Materialien

anstelle eines Topflappens. Diese Materialien können sich an einem Brenner leicht entzünden und einen Brand verursachen.

- Achten Sie bei der Verwendung von Glasgeschirr darauf, dass dieses für das Kochen auf der Herdplatte geeignet ist. Wenn die Glasoberfläche Risse bekommt, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Um die Verbrennungsgefahr und Brandgefahr zu minimieren und ein Überkochen der Lebensmittel zu verhindern, drehen Sie die Griffe der Töpfe/ Pfannen zur Seite oder zur Mitte des Herdes, so dass diese sich nicht direkt über einem anderen Brenner befinden.
- Schalten Sie die Brenner immer aus, bevor Sie Töpfe vom Herd nehmen.
- Lassen Sie Lebensmittel, welche bei hoher Flamme frittiert werden, keinesfalls unbeaufsichtigt.
- Erhitzen Sie Öl und Fett immer langsam und beaufsichtigen Sie das Erhitzen.
- Lebensmittel, welche frittiert werden sollen, sollten so trocken wie möglich sein. Eis auf gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit auf frischen Lebensmittel kann dazu führen, dass das Fett Blasen bildet und über die Seiten der Pfanne spritzt.
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, insbesondere keine Fritteusen. Warten Sie, bis sich das Fett komplett abgekühlt hat.

DEMONTAGE

Hinweis: Die Installation/Montage und Demontage des Geräts darf nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Vor der Demontage muss im Gerät befindliches Gas entlüftet werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

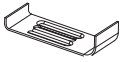
- Schließen Sie alle Zuleitungsventile, aber trennen Sie den Gasherd noch nicht von der Leitung.
- Zünden Sie nun alle Brenner. Das restliche im Gerät enthaltene Gas brennt in kurzer Zeit ab.
- Danach sind die Leitungen des Geräts gasfrei und der Gasherd kann von den Anschlüssen getrennt werden.

Wichtige Hinweise zur Demontage des Geräts

- Die Demontage gleicht der Installation/Montage in umgekehrter Reihenfolge der Schritte.
- Nehmen Sie sich bei der Demontage eine zweite Person zu Hilfe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie bei der Demontage eine ausreichende Belüftung des Arbeitsbereiches sicher.
- In diesem Gaskochfeld sind keine Motoren oder Akkumulatoren verbaut. Beachten Sie den Abschnitt „Hinweise zur Entsorgung“.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Zubehör (Stückzahl)



Halterung (4)



Spirale (4)



Schraube (4)



Injector (5)



Winkelanschluss (1)



Topfträger (1)



Bedienungsanleitung(1)

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Folgende Symbole werden auf dem Bedienfeld neben dem Drehgriff angezeigt..



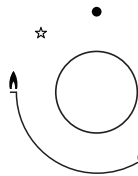
schwarzer Kreis: Gas aus



große Flamme: Maximaleinstellung



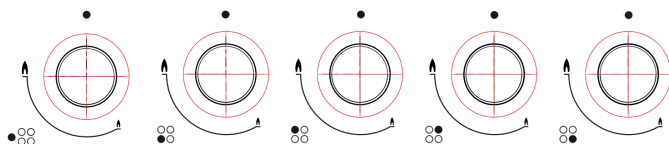
kleine Flamme: Minimaleinstellung



- Die Minimaleinstellung kann durch Drehen des Griffes gegen den Uhrzeigersinn erreicht werden.
- Alle Einstellungen des Brenners müssen zwischen der Minimal- und der Maximalposition vorgenommen werden.
- Das Symbol des Bedienfelds, neben dem Drehgriff, zeigt an, welcher Brenner in Betrieb ist.

Automatische Zündung mit Flammenausfallvorrichtung

Jeder Brenner des Geräts verfügt über eine Flammenausfallvorrichtung. Sollte die Flamme ausgehen, wird dadurch der Gasstrom zum Brenner hin unterbrochen.



Entzünden des Brenners

- Drücken Sie den Drehgriff des Brenners, welchen Sie entzünden möchten und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn in die Maximalposition.
- Wenn Sie den Drehgriff nach unten gedrückt halten, entzündet der Brenner sich automatisch.
- Halten Sie den Drehgriff für weitere 15 Sekunden nach unten gedrückt, nachdem die Brennerflamme sich entzündet hat. Wenn sich die Flamme nach 15 Sekunden nicht entzündet hat, lassen Sie den Drehgriff los und lüften Sie den Raum. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu entzünden.
- Nach dem 15-Sekunden-Intervall können Sie den Brenner regulieren, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenhöhe erreicht ist. Der Drehgriff muss sich zwischen der Maximal- und der Minimalposition befinden, damit das Gerät funktioniert.
- Drehen Sie den Drehgriff zum Ausschalten des Brenners im Uhrzeigersinn vollständig bis in die Position „Gas aus“.
- Im Falle eines Stromausfalls kann der Brenner vorsichtig durch die Verwendung eines Streichholzes entzündet werden.



Warnung: Brand- und Explosionsgefahr

Wenn Sie den Eindruck haben, dass Gas austritt, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Schalten Sie keinesfalls das Licht an.
 - Schalten Sie keine elektrischen Geräte ein/ aus und berühren Sie keine elektrischen Netzstecker.
 - Verwenden Sie kein Telefon.
1. Unterbrechen Sie die Verwendung des Geräts und schließen Sie das mittlere Ventil.
 2. Öffnen Sie das Fenster zum Lüften.
 3. Gehen Sie nach draußen und rufen Sie von dort aus den Kundendienst an.

SICHERHEITS- UND ENERGIESPARTIPPS

Der Durchmesser der Topf- und Pfannenböden sollte dem Durchmesser des jeweiligen Brenners entsprechen.

Brenner	Pfannen	
	min.	max.
Wokbrenner	200 mm	240 mm
Starkbrenner	200 mm	240 mm
Normalbrenner	160 mm	160 mm
Sparbrenner	120 mm	180 mm

NEIN	JA
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit geringem Durchmesser auf großen Brennern. Die Flamme sollte niemals an den Seiten des Kochgeschirrs empor lodern.	Verwenden Sie immer Kochgeschirr, welches für den jeweiligen Brenner geeignet ist. Dadurch vermeiden Sie ein Verschwenden von Gas und das Entfärben des Kochgeschirrs.
Vermeiden Sie es, ohne Deckel oder mit Deckel, welcher den Topf nur halb bedeckt, zu kochen, da dadurch Energie verschwendet wird.	Platzieren Sie einen Deckel auf dem Kochgeschirr.
Verwenden Sie keine Pfannen mit konvexen oder konkaven Böden.	Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, Pannen und Bratpfannen mit dicken, flachen Böden.
Stellen Sie kein Kochgeschirr auf den Rand des Brenners, da dieses umfallen könnte.	Platzieren Sie das Kochgeschirr immer direkt oberhalb des Brenners, nicht an der Seite.
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit großem Durchmesser auf den Brennern in der Nähe der Bedienelemente, da diese, auch wenn Sie in der Mitte der Brenner platziert werden, die Bedienelemente erhitzen und beschädigen könnten.	

Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf den Brenner.	Platzieren Sie das Kochgeschirr oberhalb des Untersetzers.
Stellen Sie nichts zwischen Topf und Topfhalterung (beispielsweise Flammenhemmer und Abstandshalter), da das Gerät dadurch ernsthaften Schaden nehmen könnte.	
Verwenden Sie kein extremes Gewicht und schlagen Sie nicht mit schweren Objekten auf die Kochoberfläche.	Gehen Sie vorsichtig mit Kochgeschirr um, wenn dieser sich oberhalb des Brenners befindet.

Es wird nicht empfohlen, Pfannen, Bratpfannen oder Grillsteine simultan auf mehreren Brennern zu erhitzen, da dies zu einem Hitzestau führen kann, welcher das Gerät beschädigt. Berühren Sie für eine gewisse Zeit nach der Verwendung die Deckplatte und die Untersetzer nicht.

Drehen Sie die Flamme herunter, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, so dass diese nur noch leicht köchelt.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, vorzugsweise nach jeder Verwendung.
- Aggressive Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände können die Geräteoberfläche beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger oder anderen Hochdruckreinigern .

Verwendbar	Nicht verwendbar
weiches Tuch	Nylonbürste
Neutralreiniger	Speiseöl
	Scheuermittel
	Metallbürste
	Säurehaltiges/alkalisches Reinigungsmittel
	Verdünner/ Benzol

Pfannenthaler/ Bedienelemente

- Nehmen Sie den Pfannenthaler herunter.
- Reinigen Sie den Pfannenthaler und die Bedienelemente mit einem feuchten Tuch, Spülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie den Pfannenthaler bei hartnäckigen Verschmutzungen vorher ein.
- Trocknen Sie alles mit einem sauberen, weichen Tuch.

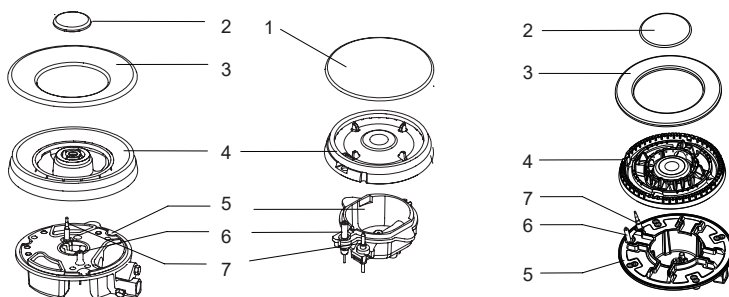
Deckplatte

- Reiben Sie die Deckplatte regelmäßig mit einem feuchten, in warmes, mit Spülmittel versetztem Wasser getunkten und gut ausgewringenen Tuch ab.
- Trocknen Sie die Deckplatte nach der Reinigung vollständig ab.
- Entfernen Sie Rückstände von salzigen Lebensmittel oder Flüssigkeiten so schnell wie möglich, um Korrosion zu vermeiden.
- Die Edelstahlbestandteile des Geräts können sich nach einiger Zeit anfärben. Dieser Vorgang ist normal und hängt mit den heißen Temperaturen zusammen. Jedes Mal, wenn das Gerät benutzt wurde, sollten diese Bestandteile mit einem speziellen, für Edelstahl ausgelegten Reinigungsmittel gereinigt werden.

Brenner

- Entfernen Sie die Brennerdeckel und Flammenstreuer, indem Sie diese nach oben hin, weg von der Deckplatte abnehmen.
- Weichen Sie diese in heißem, mit etwas Spülmittel versetztem Wasser ein.
- Trocknen Sie diese nach der Reinigung sorgfältig ab. Vergewissern Sie sich, dass die Flammenöffnungen sauber und vollständig trocken sind.
- Reiben Sie die festinstallierten Brennerbestandteile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie diese anschließend.
- Reiben Sie die Zündvorrichtung und die Flammenüberwachungsvorrichtung mit einem gut ausgewrungenem, feuchten Tuch ab und trocknen Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch.
- Vergewissern Sie sich, bevor Sie die Brenner wieder an Ihrem Platz anbringen, dass die Einspritzdüse nicht blockiert ist.
-

Zusammenbau der Brenner



1. Platzieren Sie den Flammenstreuer (4) auf der Brennerschale (5), so dass die Zündvorrichtung und die Flammenüberwachungsvorrichtung sich durch ihre jeweiligen Löcher im Flammenstreuer ausbreiten. Der Flammenstreuer muss richtig einrasten.
2. Bringen Sie die Brennerabdeckung (1, 2, 3) auf dem Flammenstreuer an, so dass die verbleibenden Stifte in die jeweilige Aussparung passen.



Warnung: Brandgefahr

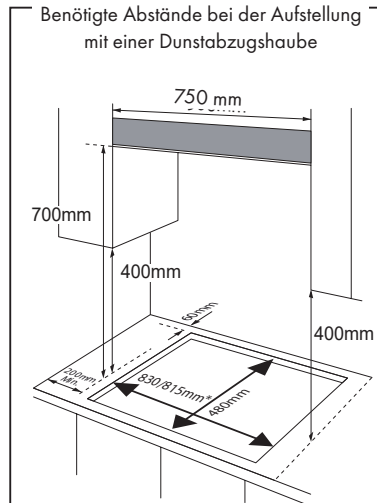
Setzen Sie die einzelnen Bestandteile nach der Reinigung wieder korrekt zusammen. Verwechseln Sie keinesfalls Unter- und Oberseite. Die Passstifte müssen genau in die Kerben passen.

AUFSTELLUNG

Safety instructions for installation

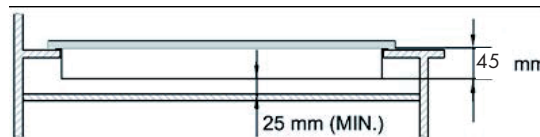
- Modifizieren Sie dieses Gerät keinesfalls.
- Dieses Gerät muss von einem hierfür qualifizierten Techniker oder Installateur installiert werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und des Gasdrucks) und die Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Die Anpassungsbedingungen des Geräts befinden sich auf dem Typenschild.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Absaugvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Die Installation und der Anschluss müssen den geltenden Installationsvorschriften entsprechen. Besonderes Augenmerk sollte auf die entsprechenden Belüftungsanforderungen gelegt werden
- Schalten Sie vor der Installation die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät ab.
- Alle Geräte, welche elektrische Komponenten enthalten, müssen geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung und das Netzstromkabel so verlegt werden, dass sie keine Teile des Geräts berühren, die heiß werden könnten.
- Die Gasleitung oder der Anschluss dürfen nicht durch andere Geräte verbogen oder blockiert werden.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Gerätes sowie die Abmessungen des zu schneidenden Spaltes in der Küchenzeile.
- Die Platten über der Arbeitsfläche, direkt neben dem Gerät, müssen aus nicht entzündlichem Material sein. Sowohl die Oberfläche als auch der zur Befestigung verwendete Kleber sollten hitzebeständig sein, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät ein und entzünden Sie jeden Brenner. Stellen Sie sicher, dass die Flamme eindeutig blau ohne gelbe Spitze ist. Sollten die Brenner Unregelmäßigkeiten aufweisen, überprüfen Sie Folgendes :
 - sitzt der Brennerdeckel richtig
 - sitzt der Flammenstreuer richtig
 - Brenner vertikal ausgerichtet mit Einspritzdüse
- Eine vollständige Funktionsprüfung und eine Prüfung auf mögliche Undichtigkeiten, muss vom Installateur nach der Installation durchgeführt werden.
- Der flexible Schlauch muss so beschaffen sein, dass er nicht mit einem beweglichen Teil der Wohneinheit in Berührung kommt und keinen stark frequentierten Platz im Raum durchquert.
- Die im Werk hergestellten Schmierfette erfüllen die Anforderungen aller Gasherde.

Aufstellung



* 10040146 - 830 mm × 480 mm
10040147 - 815 mm × 490 mm

- Dieses Gerät muss in eine Kücheneinheit oder eine 600 mm Arbeitsplatte eingebaut werden, die folgenden Minimalabstände vorausgesetzt:
- Die Kanten des Gasherdes müssen in einem Mindestabstand von 60 mm zu den Seit- und Rückwänden sein.
- Mindestens 700 mm Abstand müssen sich zwischen dem höchsten Punkt der Herdoberfläche (inklusive der Brenner) und der Unterseite jeglicher horizontaler Flächen direkt oberhalb des Gasherdes befinden.
- Mindestens 400 mm Abstand müssen sich zwischen den Kochfeldoberflächen befinden, vorausgesetzt, dass die Unterseite der horizontalen Oberfläche in einer Linie mit der äußeren Kochfeldkante ist. Falls die Unterseite der horizontalen Oberfläche niedriger als 400 mm ist, muss sie sich in einem Abstand von mindestens 50 mm zu den äußeren Kochfeldkanten befinden.

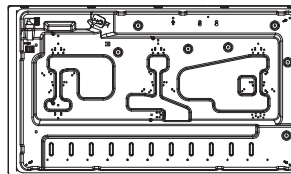
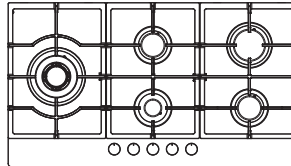


- Einem Radius von mindestens 50 mm um das Gerät herum und zur Herdoberfläche dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Ein Spalt von mindestens 25 mm und maximal 74 mm zwischen der Unterseite des Geräts und der sich oberhalb davon befindlichen Oberfläche muss eingehalten werden.
- Ein Ofen muss über eine Fremdbelüftung verfügen, wenn oberhalb davon ein

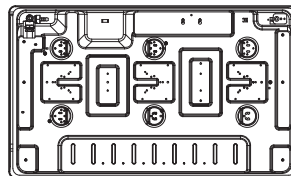
Kochfeld installiert werden soll.

- Überprüfen Sie die Maße des Ofens im Benutzerhandbuch.
- Der ausgeschnittene Bereich muss den in dieser Bedienungsanleitung gegebenen Anweisungen entsprechen.

1. Entfernen Sie die Pfannenhalter, den Brennerdeckel und den Flammenstreuer, drehen Sie das Gerät vorsichtig auf den Kopf und platzieren Sie es auf einer gepolsterten Matte. Vergewissern Sie sich, dass Zündvorrichtungen und Flammenüberwachungsvorrichtungen währenddessen nicht beschädigt werden.
2. Bringen Sie die im Lieferumfang enthaltenen Spiralen um die Ecken des Geräts an.
3. Lassen Sie keine Lücken im Dichtungsmittel und überschreiten Sie die maximale Dicke nicht .



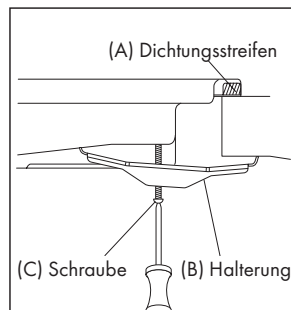
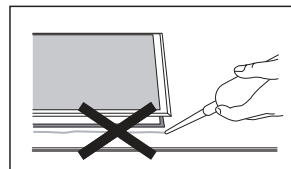
Boden10040146



Boden10040147

Verwenden Sie keine Silikondichtung, um das Gerät mit der Öffnung zu verbinden. Mit einer Silikondichtung wäre es schwierig, das Gerät zukünftig herauszunehmen, was insbesondere bei der Wartung ein Problem darstellen würde.

1. Platzieren Sie die Halterung (B) über den Löchern, welche der Schraubengröße entsprechen. Es gibt in jeder Ecke des Herdes jeweils ein Loch (H). Ziehen Sie die Schrauben (C) durch die Halterung (B) leicht an, so dass die Halterung mit dem Herd verbunden ist, Sie aber die Position noch anpassen können.
2. Drehen Sie den Herd vorsichtig wieder richtig herum und senken Sie es vorsichtig in die Öffnung, welche Sie zuvor ausgeschnitten haben, ab.
3. Passen Sie an der Unterseite des Herdes so an, dass die Position Ihrer Arbeitsoberfläche entspricht. Ziehen Sie die Schrauben (C) anschließend vollständig fest, um den Herd in seiner Position zu fixieren.

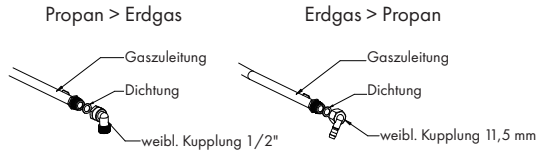


Gasanschluss

Dieses Gerät muss entsprechend der im Verwendungsland geltenden Vorschriften und Bestimmungen installiert und angeschlossen werden.

Dieses Gerät ist für Flüssiggas oder Erdgas ausgelegt. Die Umrüstung zur Nutzung von Flüssiggas und Erdgas muss von einer hierfür qualifizierten Person durchgeführt werden.

Austausch der Gaszufuhr und Installationsrichtlinien



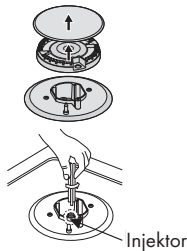
Es ist gesetzlich festgelegt, dass alle Gasgeräte von hierfür geeigneten Person installiert werden, welche mit den aktuellen Installations- und Verwendungsbestimmungen vertraut ist.

Achten Sie in Ihrem eigenen Interesse und zur Gewährleistung der Verwendungssicherheit darauf, dass das Gerät gemäß der gesetzlichen Bestimmungen installiert wird.

Gaseinstellung

- Treffen Sie Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Vorgänge und Einstellungen, die bei der Umstellung von einem Gas zu einem anderen durchgeführt werden müssen.
- Alle Arbeiten müssen von einem hierfür qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Trennen Sie vor dem Beginnen, die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät.

1 Einspritzdüse der Brenner wechseln



Entfernen Sie Pfannenhalter, Brennerdeckel und Flammenstreuer.

Schrauben Sie die Einspritzdüse mit einem 7 mm Schraubenschlüssel ab und ersetzen Sie diese durch die Einspritzdüse der neuen Gasversorgung. Bauen Sie die einzelnen Komponenten vorsichtig wieder zusammen. Nachdem Sie die Einspritzdüse ersetzt haben ist es empfehlenswert, diese festzuziehen.

2 Anpassung der minimalen Flammenstufe



Stellschraube

1. Drehen Sie den Drehgriff bis zum Minimum.
2. Entfernen Sie den Drehgriff von dem Hahn und stecken Sie einen kleinen Schlitzschraubenzieher in die Mitte des oberen Hahnenschafts.
3. Die korrekte Anpassung ist dann erfolgt, wenn die Flamme eine Länge von ca. 3 – 4 mm hat.
 - Bei Butan- und Propangas muss die Anpassungsschraube fest hineingeschraubt werden.
 - Setzen Sie den Drehgriff wieder auf.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn Sie den Drehgriff schnell von Maximal- zu Minimaleinstellung drehen. Sollte dies der Fall sein, entfernen Sie erneut den Drehgriff und nehmen Sie weitere Anpassungen des Gasflusses vor und testen Sie erneut, sobald Sie mit dem Anpassen fertig sind
4. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Gashähne.

- Bauen Sie keinesfalls den Hahnenschaft auseinander; Tauschen Sie im Falle einer Fehlfunktion den gesamten Hahn aus.
- Vergewissern Sie sich, bevor Sie die Komponenten wieder zusammensetzen, dass die Einspritzdüse nicht blockiert ist.
- Nach einem Gaswechsel muss eine vollständige Überprüfung der Funktionen und ein Lecktest durchgeführt werden (beispielsweise mit Seifenwasser oder Gassensor).
- Nachdem der Gasaustausch erfolgt ist, muss ein hierfür qualifizierter Techniker oder Installateur ein „V“ bei der richtigen Gaskategorie machen, welche mit den Vorgaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen muss. Entfernen Sie die vorherige Markierung.

FEHLERBEHEBUNG

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem lizenzierten Techniker durchgeführt werden. Eine unzureichende Reparatur kann zu beträchtlichen Gefahren für Sie und andere führen.

Kleinere Probleme können jedoch folgendermaßen gelöst werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Flamme entzündet sich nicht	Kein Funken	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Die Brennerabdeckung wurde nicht richtig angebracht.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
	Die Gasversorgung ist unterbrochen.	Öffnen Sie die Gasversorgung vollständig.
Die Flamme entzündet sich nicht richtig	Die Gasversorgung wurde nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie die Gasversorgung vollständig.
	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
	Die Einspritzdüse ist verschmutzt.	Reiben Sie den Schmutz mit einem sauberen Tuch ab.
	Die Brenner sind nass.	Trocknen Sie die Brenner vorsichtig.
	Die Löcher des Flammenstreuers sind blockiert.	Reinigen Sie den Flammenstreuer.
Lärm ertönt, wenn die Flamme entzündet wird.	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
Die Flamme geht während der Verwendung aus.	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Clean the flame supervision device.
	Die lammenerüberwachungsvorrichtung ist verschmutzt.	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone.
	Die auf dem Herd befindliche Flüssigkeit ist übergekocht und hat die Flamme erstickt.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gelbe Flamme	Die Löcher im Flammenstreuer sind verstopft.	Reinigen Sie den Flammenstreuer.
	Ein anders Gas wird verwendet.	Überprüfen Sie das verwendete Gas.
Gasgeruch	Gasleck.	Unterbrechen Sie sofort die Verwendung des Geräts und schließen Sie das mittlere Ventil. Öffnen Sie das Fenster zum Lüften. Rufen Sie von einem anderen Raum aus den Kundendienst an.

Sollte sich das Problem nicht lösen lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Gasspezifikation Model 10040146, 10040147

Gasart und Druck	Wärmeeintrag und Injektorgroße			
	Wokbrenner	Starkbrenner	Normalbrenner	Sparbrenner
	3,6 kW (262 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,85	0,78	0,60	0,46
G20 20 mbar	1,41	1,30	1,00	0,78

EU-PRODUKTDATENBLATT

Dieses Dokument dient dem Nachweis der Konformität mit der Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Angaben nach EN 30-2-1:2015

Die Energieeffizienz von Gasbrennern in einer Haushaltskochmulde wird wie folgt berechnet:

$$EE_{\text{gas burner}} = \frac{E_{\text{theoretic}}}{E_{\text{gas burner}}} \times 100$$

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10040146, 10040147			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	5	%
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	54,4	%
		Starkbrenner	58,4	
		Normalbrenner	58,4	
		Hilfsbrenner	60,0	
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		57,8	%

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENTS

Technical Data	23
Safety Instructions	24
Disassembly	26
Description of the Appliance	27
How to use the appliance	27
Safety and energy Saving Advice	29
Disassembly	30
Cleaning and Care	31
Installation	33
Troubleshooting	38
EU Product Data Sheet	40
Disposal Considerations	41
Manufacturer & Importer (UK)	41

TECHNICAL DATA

Item number	10040146, 10040147
Power supply	220-240 V 50–60 Hz

SAFETY INSTRUCTIONS

Please take the time to read this instruction manual before installing or using the appliance. This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.

- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.
- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance.
- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85 °C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Do not allow children to play near or with the appliance.
- The appliance gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Only use the appliance for preparing food.
- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical

extractor hood).

- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.
- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

DISASSEMBLY

Note: Installation/assembly and disassembly of the unit must only be carried out by qualified personnel.

Before dismantling, any gas in the unit must be vented. Proceed as follows:

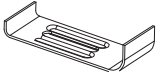
- Close all supply valves, but do not disconnect the gas cooker from the line yet.
- Now light all the burners. The remaining gas contained in the appliance burns off in a short time.
- After that, the appliance's pipes are free of gas and the gas cooker can be disconnected from the connections.

Important notes on dismantling the unit

- The disassembly is the same as the installation / assembly in the reverse order of the steps.
- Have a second person help you during disassembly to avoid injury.
- Ensure sufficient ventilation of the working area during disassembly.
- There are no motors or accumulators in this gas hob. Observe the section "Disposal Considerations".

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Accessories



Bracket (4)



Sponge (4)



Screw (4)



Injector (5)



Gas-pipe bend (1)



Cast iron rack (1)



Instruction Manual (1)

HOW TO USE THE APPLIANCE

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle.



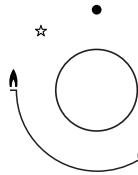
Black circle: gas off



Large flame: maximum setting



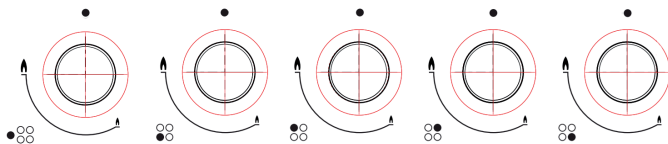
Small flame: minimum setting



The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle. All operation positions must be selected between the maximum and minimum position. The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

- The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.



To ignite a burner

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level.
- The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.



Warning: Danger of fire or explosion

If gas seems to leak, take the actions as follow:

- Do not turn on the light.
 - Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
 - Do not use a telephone.
1. Stop using the product and close the middle valve.
 2. Open the window to ventilate.
 3. Contact our service centre by using a phone outside.

SAFETY AND ENERGY SAVING ADVICE

The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200 mm	240 mm
Rapid	200 mm	240 mm
Semi-Rapid	160 mm	160 mm
Auxiliary	120 mm	180 mm

NO	YES
Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.
Avoid cooking without a lid or with the lid half off - as this wastes energy	Place a lid on the cookware:
Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.
Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.
Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	
Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.
Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.	

Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.
----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.

Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.

As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

DISASSEMBLY

Note: Installation/assembly and disassembly of the unit must only be carried out by qualified personnel.

Before dismantling, any gas in the unit must be vented. Proceed as follows:

- Close all supply valves, but do not disconnect the gas cooker from the line yet.
- Now light all the burners. The remaining gas contained in the appliance burns off in a short time.
- After that, the appliance's pipes are free of gas and the gas cooker can be disconnected from the connections.

Important notes on dismantling the unit

- The disassembly is the same as the installation / assembly in the reverse order of the steps.
- Have a second person help you during disassembly to avoid injury.
- Ensure sufficient ventilation of the working area during disassembly.
- There are no motors or accumulators in this gas hob. Observe the section "Notes on disposal".

CLEANING AND CARE

- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
Soft Cloth	Nylon Brush
Neutral Detergent	Edible Oil
	Abrasive
	Metal Brush
	Acidic/Alkali Detergent
	Thinner/Benzene

Pan support, control handles

- Take off the pan support
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

Top plate

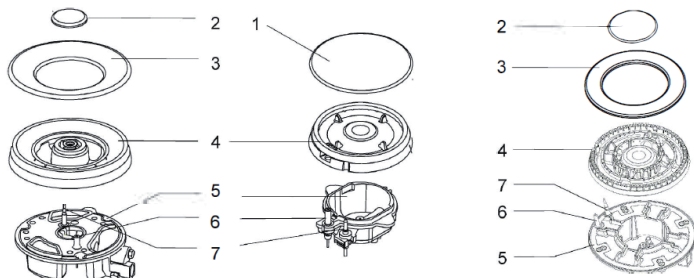
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Burners

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.

- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards .
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Warning: Danger of fire

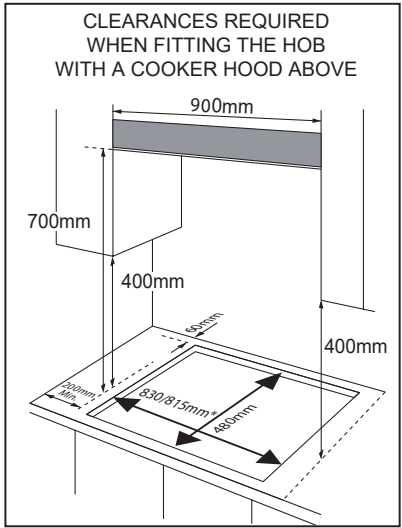
Do not mix up the top and bottom.
The locating pins must fit exactly into the notches.

INSTALLATION

Safety instructions for installation

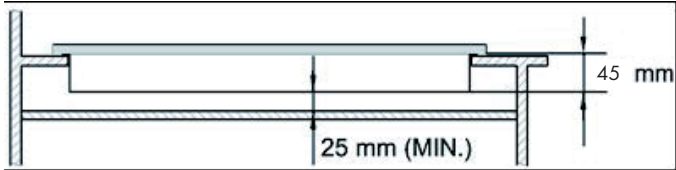
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners.
- Check for a clear blue flame without yellow tipping.
- If burners shows any abnormalities check the following :
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested. It should be installed and connected in accordance with current.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

Positioning



* 10040146 - 830 mm × 480 mm
10040147 - 815 mm × 490 mm

- The edges of the hob must be a minimum distance of mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minium distances are allowed. An oven must have forced ventilation to

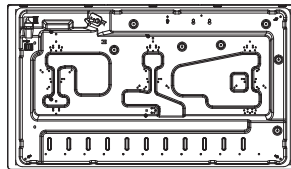
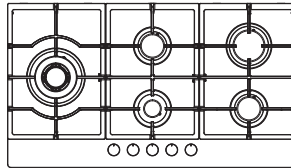
install a hob above it.

- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

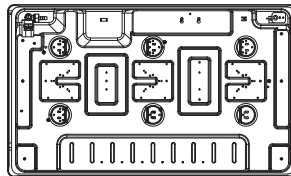
1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.

Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.

2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Bottom10040146



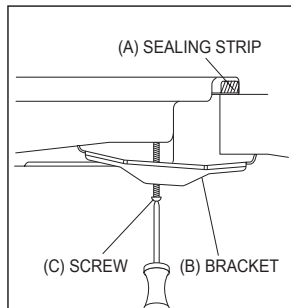
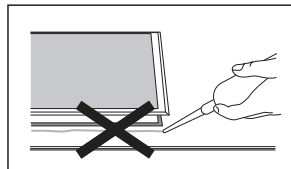
Bottom10040147

Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced. Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H)

Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position .

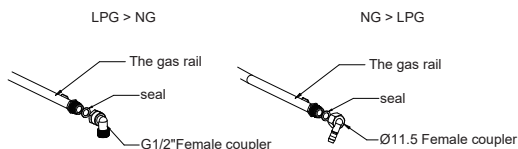
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.



Gas connection

This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used. This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:



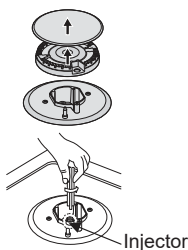
It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .

It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

Gas adjustment

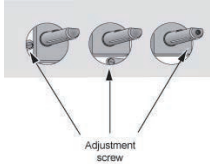
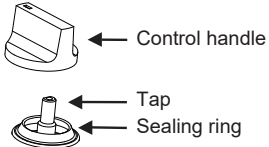
- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1 Change the injector of the burners



Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader. Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2 Adjustment of minimum level of the flame



1. Turn the taps down to minimum.
2. Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
 - For butane / propane gas, the adjusting screw must be turned out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
4. Repeat this process for each one of the gas taps.

- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked. (such as soap water or gas in the event of a malfunction, change the whole tap).
- A full operational test and a test for possible leakages must be done (Do not dismantle the tap shaft).
- After completing conversion a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

TROUBLESHOOTING

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The gas supply is closed.	Assemble the lid correctly.
	The burner lid is badly assembled.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled..	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth.
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged..	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly..
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone.
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.

Problem	Probable cause	Solution
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.

If problem is not solved, please contact customer care centre.

Gas specifications for model 10040146, 10040147

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked (mm)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary rapid
	3.6 kW (262 g/h)	3.0 kW (218 g/h)	1.75 kW (127 g/h)	1.0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0.85	0.78	0.60	0.46
G20 20 mbar	1.41	1.30	1.00	0.78

EU PRODUCT DATA SHEET

This document serves to demonstrate conformity with Regulation (EU) No 66/2014.

Specifications according to EN 30-2-1:2015

The energy efficiency of gas burners in a domestic hob is calculated as follows:

$$EE_{gas\ burner} = \frac{E_{theoretic}}{E_{gas\ burner}} \times 100$$

	Symbol	Burner	Value	Unit
Model identification	10040146, 10040147			
Type of hob	Gas Hob			
Number of gas burner	--	--	5	--
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Wok burner	54.4	%
		Rapid burner	58.4	
		Semi-rapid burner	58.4	
		Auxiliary burner	60.0	
Energy efficiency per gas hob	EE _{gas hob}		57.8	%

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit



SOMMAIRE

Fiche technique	43
Consignes de sécurité	44
Démontage	46
Description de l'appareil	47
Mise en marche et utilisation	47
Conseils de sécurité et d'économie d'énergie	49
Nettoyage et entretien	51
Installation	53
Résolution des problèmes	58
Informations sur le recyclage	60
Fabricant et importateur (GB)	60

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
Alimentation	220-240 V 50-60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si vous transférez l'appareil à une autre personne, veillez à ce que le mode d'emploi soit également transmis au nouveau propriétaire. .

- Cet appareil doit être installé dans un local bien ventilé, conformément à la réglementation en vigueur.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que l'alimentation en gaz et en électricité correspond aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil.
- Si l'appareil est installé dans des bateaux ou des caravanes, il ne doit jamais être utilisé comme un chauffage d'air ambiant.
- Le tuyau de gaz et le câble d'alimentation secteur doivent être installés de manière à ce que vous ne touchiez aucune partie de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions d'adaptation de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport et assurez-vous que le câble d'alimentation secteur n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages, contactez le service clientèle avant d'installer l'appareil.
- Les matériaux et le mobilier entourant l'appareil doivent pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température de la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.
- Si la flamme de la cuisinière à gaz est accidentellement éteinte, éteignez la commande du brûleur et le brûleur ne doit pas être rallumé dans la minute qui suit.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les événements naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- Si l'appareil est utilisé de manière intensive pendant une longue période, une ventilation supplémentaire de la pièce peut être nécessaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant le niveau de ventilation du capot de la cuisinière (si disponible).
- Ne laissez jamais les enfants jouer à proximité ou avec l'appareil.
- L'appareil devient très chaud pendant son utilisation.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes.
- Les enfants pourraient se blesser en tirant les casseroles ou les poêles de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités mentales, psychologiques ou physiques sont réduites et/ou qui manquent de connaissances ou d'expérience, à moins qu'ils n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez l'appareil que pour préparer des aliments.

- Ne modifiez pas l'appareil de quelque façon que ce soit. Les brûleurs ne doivent pas être utilisés en conjonction avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les événements naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- N'utilisez jamais l'appareil s'il a été en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Les surfaces de chauffe et de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant son utilisation. Prenez toutes les mesures de sécurité nécessaires.
- Ne portez pas de vêtements longs lorsque vous cuisinez et veillez à ce que les torchons, etc. n'entrent pas en contact avec les flammes car ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- Les casseroles instables ou tordues ne doivent pas être utilisées car elles peuvent provoquer un accident en tombant ou en se renversant.
- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux facilement inflammables dans les armoires situées à proximité immédiate de l'appareil.
- Les aliments périssables, les objets en plastique et les gaz peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou au-dessous de l'appareil.
- Ne pas pulvériser de gaz à proximité de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Assurez-vous que tous les boutons sont en position « ● » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil est destiné à la cuisson domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.
- L'utilisation prolongée et intensive de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation d'un capot d'extraction (si disponible).
- Utilisez des gants ou des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles ou des poêles chaudes.
- Veillez à ce que les maniques ou les gants ne soient pas humides ou mouillés, car le matériau peut alors conduire la chaleur plus rapidement, ce qui peut entraîner des brûlures.
- N'allumez les brûleurs qu'après y avoir placé des casseroles ou des poêles. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides.
- Ne placez pas de récipients en plastique ou en aluminium sur l'appareil.
- Veillez à ce que, lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, leurs câbles n'entrent pas en contact avec la surface de cuisson.
- Si vous avez des organes artificiels, comme un cœur artificiel, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchons, de serviettes ou de matériaux similaires à la place d'un torchon. Ces matériaux peuvent facilement s'enflammer sur un brûleur et provoquer un incendie.
- Lorsque vous utilisez des verres, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la cuisson sur la table de cuisson. Si la surface vitrée se fissure, éteignez l'appareil pour éviter

tout choc électrique.

- Pour minimiser les risques de brûlures et d'incendie et pour éviter que les aliments ne débordent, tournez les poignées des casseroles sur le côté ou au centre de la cuisinière afin qu'elles ne soient pas directement au-dessus d'un autre brûleur.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les casseroles de la cuisinière.
- Ne laissez jamais sans surveillance des aliments qui sont en train d'être frits à feu vif.
- Faites toujours chauffer l'huile et la graisse lentement et surveillez le chauffage.
- Les aliments qui doivent être frits doivent être aussi secs que possible. La glace sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire bouillonner la graisse et la faire déborder sur les parois de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, en particulier les friteuses. Attendez que la graisse ait complètement refroidi.

DÉMONTAGE

Remarque : l'installation/le montage et le démontage de l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.

Avant le démontage, tout gaz présent dans l'appareil doit être évacué. Procédez comme suit :

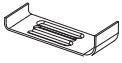
- Fermez toutes les vannes d'alimentation, mais ne débranchez pas encore la cuisinière à gaz de la conduite.
- Maintenant, allumez tous les brûleurs. Le gaz résiduel de l'appareil se consume rapidement.
- Après cela, les tuyaux de l'appareil ne contiennent plus de gaz et vous pouvez débrancher les raccords de la cuisinière à gaz.

Remarque importante pour le démontage de l'appareil

- Le démontage de l'appareil se fait dans l'ordre inverse de l'installation.
- Pour démonter l'appareil, faites-vous aider d'une autre personne pour éviter de vous blesser.
- Assurez une ventilation suffisante de la zone de travail pendant le démontage.
- Cette table de cuisson au gaz ne comporte ni moteur ni accumulateur. Respectez la section « Remarques sur l'élimination ».

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Accessoires (nombre de pièces)



Support (4)



Spirale (4)



Vis (4)



Injecteur (5)

Raccordement
d'angle (1)

Porte-pot (1)



Mode d'emploi (1)

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Les symboles suivants sont affichés sur le panneau de commande à côté de la poignée rotative.

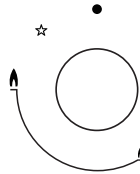
● Cercle noir : gaz éteint



Grande flamme : réglage maximal



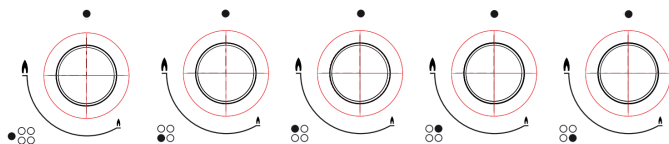
Petite flamme : réglage minimum



- Le réglage minimum peut être atteint en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tous les réglages du brûleur doivent être effectués entre les positions minimale et maximale.
- Le symbole sur le panneau de commande, à côté de la poignée rotative, indique quel brûleur est en service.

Allumage automatique avec dispositif d'extinction de la flamme

Chaque brûleur de l'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt de flamme. Si la flamme s'éteint, cela interrompt le flux de gaz vers le brûleur.



Allumer le brûleur

- Appuyez sur la poignée rotative du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale.
- Si vous maintenez la poignée rotative enfoncée, le brûleur s'allume automatiquement.
- Maintenez la poignée rotative enfoncée pendant encore 15 secondes après l'allumage de la flamme du brûleur. Si la flamme ne s'est pas allumée après 15 secondes, relâchez la poignée rotative et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Après l'intervalle de 15 secondes, vous pouvez régler le brûleur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la hauteur de flamme souhaitée soit atteinte. La poignée rotative doit se trouver entre les positions maximum et minimum pour que l'appareil fonctionne.
- Pour éteindre le brûleur, tournez la poignée rotative dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Gas off ».
- En cas de panne de courant, le brûleur peut être allumé prudemment à l'aide d'une allumette.



Avertissement : risque d'incendie et d'explosion

Si vous avez l'impression qu'il y a une fuite de gaz, procédez comme suit :

- N'allumez la lumière en aucun cas.
 - N'allumez pas et n'éteignez pas les appareils électriques et ne touchez pas les prises de courant.
 - N'utilisez pas de téléphone.
1. Arrêtez d'utiliser l'appareil et fermez la vanne centrale.
 2. Ouvrez la fenêtre pour la ventilation.
 3. Sortez et appelez le service clientèle de là.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le diamètre des bases des casseroles et des poêles doit correspondre au diamètre du brûleur correspondant.

Brûleur	Casseroles	
	min.	max.
Brûleur Wok	200 mm	240 mm
Brûleur puissant	200 mm	240 mm
Brûleur normal	160 mm	160 mm
Brûleur éco-nomique	120 mm	180 mm

NON	OUI
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson de petit diamètre sur les grands brûleurs. La flamme ne doit jamais s'enflammer sur les côtés de l'ustensile de cuisson.	Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adaptés au brûleur en question. Cela évite de gaspiller du gaz et de décolorer les ustensiles de cuisine.
Évitez de cuisiner sans couvercle ou avec un couvercle qui ne couvre que la moitié de la casserole, car cela gaspille de l'énergie.	Placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson.
N'utilisez pas de casseroles à fond convexe ou concave.	N'utilisez que des casseroles, des poêles et des poêlons à fond épais et plat.
Ne placez pas d'ustensiles de cuisson sur le bord du brûleur car ils pourraient tomber.	Placez toujours l'ustensile de cuisson directement au-dessus du brûleur, et non sur le côté.
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson de grand diamètre sur les brûleurs à proximité des commandes car ceux-ci, même s'ils sont placés au centre des brûleurs, pourraient chauffer et endommager les commandes.	

Ne placez pas l'ustensile de cuisson directement sur le brûleur.	Placez l'ustensile de cuisson au-dessus du dessous-de-plat.
Ne placez rien entre la casserole et le porte-casserole (par exemple, des produits ignifuges et des entre-toises), car cela pourrait endommager sérieusement l'appareil.	
N'utilisez pas de poids extrême et ne frappez pas la surface de cuisson avec des objets lourds.	Manipulez les ustensiles de cuisine avec précaution s'ils se trouvent au-dessus du brûleur.

Il n'est pas recommandé d'utiliser simultanément plusieurs poêles, poêles à frire ou pierres à griller sur plusieurs brûleurs, car cela peut entraîner une accumulation de chaleur qui endommagera l'appareil. Ne touchez pas la plaque supérieure et les sous-verres pendant un certain temps après utilisation.

Baissez la flamme dès que le liquide commence à bouillir, afin que ce ne mijote que légèrement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Les produits de nettoyage agressifs ou les objets pointus peuvent endommager la surface de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou un autre nettoyeur à haute pression.

Utilisable	Non utilisable
Tissu doux	Brosse en nylon
Nettoyant neutre	Huile de cuisson
	Agent de récurage
	Brosse métallique
	Détergent acide/alkalin
	Diluant/ Benzène

Porte-panier / commandes

- Démontez le porte-panier.
- Nettoyez le porte-panier et les commandes avec un chiffon humide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, faites tremper le porte-panier au préalable.
- Séchez tout avec un chiffon propre et doux.

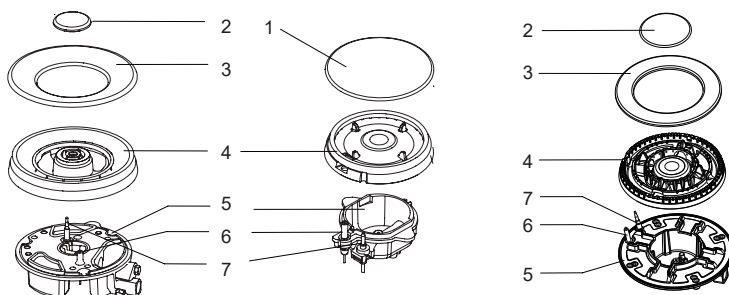
Plaque de recouvrement

- Essuyez régulièrement la plaque de recouvrement avec un chiffon humide trempé dans de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle et bien essoré.
- Séchez complètement la plaque de recouvrement après le nettoyage.
- Enlevez les résidus d'aliments ou de liquides salés dès que possible pour éviter la corrosion.
- Les composants en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer après un certain temps. Ce processus est normal et est lié aux températures chaudes. Chaque fois que l'appareil a été utilisé, ces composants doivent être nettoyés avec un produit de nettoyage spécial conçu pour l'acier inoxydable.

Brûleur

- Retirez les chapeaux de brûleur et les diffuseurs de flamme en les soulevant vers le haut, en les éloignant de la plaque supérieure.
- Faites-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Séchez-les soigneusement après le nettoyage. Assurez-vous que les ouvertures de la flamme sont propres et complètement sèches.
- Frottez les composants du brûleur installés en permanence avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Frottez le dispositif d'allumage et le dispositif de contrôle de la flamme avec un chiffon humide bien essoré, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Avant de remettre les brûleurs en place, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.
-

Assemblage des brûleurs



1. Placez le diffuseur de flamme (4) sur le plateau du brûleur (5) de manière à ce que le dispositif d'allumage et le dispositif de contrôle de la flamme se déploient à travers leurs trous respectifs dans le diffuseur de flamme. Le diffuseur de flamme doit s'engager correctement.
2. Montez le couvercle du brûleur (1, 2, 3) sur le diffuseur de flamme de manière à ce que les goupilles restantes s'insèrent dans les évidements respectifs.



Avertissement : risque d'incendie

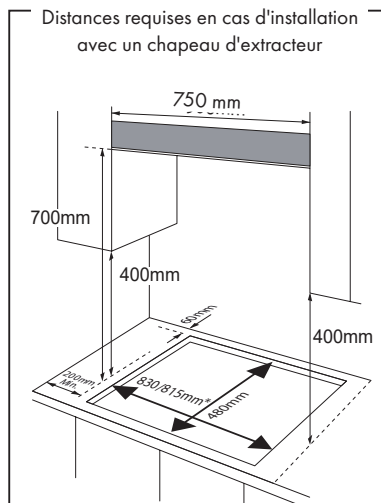
Remontez correctement les différents composants après le nettoyage. Ne pas confondre le bas et le haut. Les goujons doivent s'insérer exactement dans les encoches.

INSTALLATION

Instructions de sécurité pour l'installation

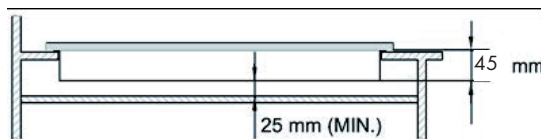
- Ne modifiez pas cette unité de quelque manière que ce soit.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (type de gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions d'adaptation de l'appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. L'installation et le raccordement doivent être conformes aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences de ventilation appropriées
- Coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil avant de l'installer.
- Toutes les unités contenant des composants électriques doivent être mises à la terre.
- Veillez à ce que le tuyau de gaz et le câble d'alimentation secteur soient acheminés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude.
- La conduite ou le raccord de gaz ne doit pas être plié ou bloqué par d'autres appareils.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil et les dimensions de l'espace à découper dans l'unité de cuisine.
- Les panneaux situés au-dessus du plan de travail, directement à côté de l'appareil, doivent être constitués de matériaux ininflammables. La surface et l'adhésif utilisé pour la fixation doivent être résistants à la chaleur pour éviter tout dommage.
- Mettez l'appareil en marche et allumez chaque brûleur. Assurez-vous que la flamme est clairement bleue sans pointe jaune. Si les brûleurs présentent des irrégularités, vérifiez les points suivants :
 - le capuchon du brûleur est correctement positionné
 - le diffuseur de flamme se place correctement
 - Brûleur aligné verticalement avec la buse d'injection
- Un test de fonctionnement complet et un contrôle des fuites éventuelles doivent être effectués par l'installateur après l'installation.
- Le tuyau flexible doit être tel qu'il n'entre en contact avec aucune partie mobile de l'unité d'habitation et ne traverse aucun espace très fréquenté de la pièce.
- Les graisses produites en usine répondent aux exigences de toutes les cuisinières à gaz.

Installation



* 10040146 - 830 mm × 480 mm
10040147 - 815 mm × 490 mm

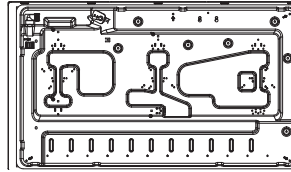
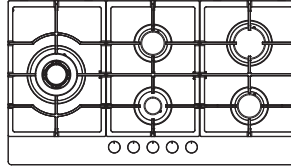
- Cet appareil doit être installé dans une unité de cuisine ou un plan de travail de 600 mm, en respectant les dégagements minimums suivants :
- Les bords de la cuisinière à gaz doivent être à une distance minimale de 60 mm des murs latéraux et arrière.
- Il doit y avoir un espace d'au moins 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la cuisinière (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale située directement au-dessus de la cuisinière à gaz.
- Il doit y avoir au moins 400 mm entre les surfaces de la table de cuisson, à condition que la face inférieure de la surface horizontale soit alignée avec le bord extérieur de la table de cuisson. Si la partie inférieure de la surface horizontale est inférieure à 400 mm, elle doit se trouver à au moins 50 mm des bords extérieurs de la table de cuisson.



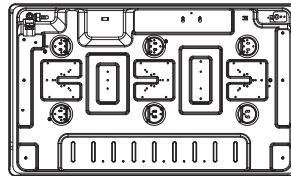
- Il ne doit pas y avoir de matériaux combustibles dans un rayon d'au moins 50 mm autour de l'appareil et vers la surface de la cuisinière.
- Un espace d'au moins 25 mm et d'au plus 74 mm doit être maintenu entre le fond de l'appareil et la surface au-dessus.
- Un four doit disposer d'une ventilation forcée si une plaque de cuisson doit être installée au-dessus de lui.

- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'utilisation.
- La zone de découpe doit être conforme aux instructions données dans ce manuel d'instructions.

1. Retirez les supports de casseroles, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme, retournez soigneusement l'appareil et posez-le sur un tapis rembourré. Veillez à ce que les dispositifs d'allumage et les dispositifs de contrôle de la flamme ne soient pas endommagés au cours de ce processus.
2. Fixez les spirales incluses dans la livraison autour des coins de l'unité.
3. Ne laissez pas de trous dans le mastic et ne dépassez pas l'épaisseur maximale.



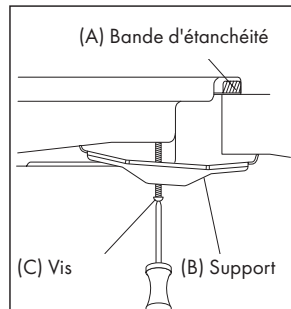
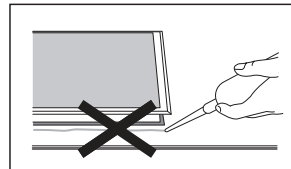
Plancher 10040146



Étage 10040147

N'utilisez pas de joint en silicone pour raccorder l'appareil à l'ouverture. Avec un joint en silicone, il serait difficile de retirer l'unité à l'avenir, ce qui constituerait un problème, notamment lors de la maintenance.

1. Placez le support (B) sur les trous correspondant à la taille de la vis. Il y a un trou (H) dans chaque coin de la cuisinière. Serrez légèrement les vis (C) à travers le support (B) de façon à ce que le support soit relié à la cuisinière mais que vous puissiez encore ajuster la position.
2. Remettez délicatement le cuiseur à l'endroit et abaissez-le avec précaution dans l'ouverture que vous avez découpée précédemment.
3. Réglez le bas de la cuisinière pour que la position corresponde à votre plan de travail. Serrez ensuite complètement les vis (C) pour fixer la cuisinière en position.

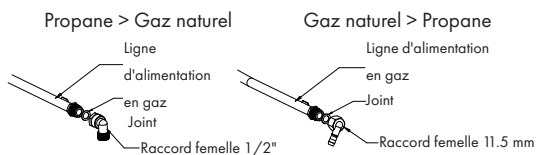


Raccordement au gaz

Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles et réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

Cet appareil est conçu pour le gaz liquide ou le gaz naturel. La conversion à l'utilisation du GPL et du gaz naturel doit être effectuée par une personne qualifiée pour le faire.

Directives pour le remplacement et l'installation de l'alimentation en gaz



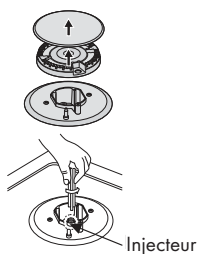
La loi exige que tous les appareils à gaz soient installés par une personne compétente qui connaît les règles d'installation et d'utilisation en vigueur.

Dans votre propre intérêt et pour garantir la sécurité d'utilisation, assurez-vous que l'appareil est installé conformément aux exigences légales.

Réglage du papillon des gaz

- Prendre des précautions concernant les opérations et les réglages à effectuer lors du passage d'un gaz à un autre.
- Tous les travaux doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Avant de commencer, débranchez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.

1 Remplacer la buse d'injection du brûleur

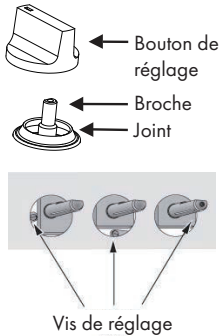


Retirez le support de casserole, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme.

Dévissez la buse de l'injecteur avec une clé de 7 mm et remplacez-la par la buse de l'injecteur de la nouvelle alimentation en gaz. Réassemblez soigneusement les différents composants.

Après avoir remplacé l'injecteur, il est recommandé de le resserrer.

2 Réglage du niveau minimum de la flamme



1. Tournez la poignée rotative au minimum.
2. Retirez la poignée tournante du robinet et insérez un petit tournevis à tête plate au centre de l'arbre supérieur du robinet.
3. Le réglage correct a été effectué lorsque la flamme a une longueur d'environ 3 - 4 mm.
 - Pour les gaz butane et propane, la vis de réglage doit être vissée à fond.
 - Remettez la poignée tournante.
 - Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la poignée rotative du réglage maximum au réglage minimum. Si c'est le cas, retirez à nouveau la poignée tournante et effectuez d'autres réglages du débit de gaz et testez à nouveau une fois que vous avez terminé les réglages
4. Répétez cette procédure pour tous les robinets de gaz.

- Ne pas démonter l'axe du robinet ; remplacer l'ensemble du robinet en cas de dysfonctionnement.
- Avant de remonter les composants, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.
- Après un changement de gaz, un contrôle complet des fonctions et un test d'étanchéité doivent être effectués (par exemple avec de l'eau savonneuse ou un capteur de gaz).
- Une fois l'échange de gaz effectué, un technicien qualifié ou l'installateur de doit indiquer un « V » à la catégorie de gaz correcte, qui doit correspondre aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil. Supprimez la marque précédente.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien agréé. Une réparation inadéquate peut entraîner un danger considérable pour vous et les autres. Toutefois, les problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit.

Problème	Cause possible	Solution
La flamme ne s'allume pas	Pas d'étincelle	Vérifiez l'alimentation électrique.
	Le couvercle du brûleur n'a pas été monté correctement.	Fixez correctement le couvercle du brûleur.
	L'alimentation en gaz est interrompue.	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz.
La flamme ne s'allume pas correctement	L'alimentation en gaz n'a pas été complètement ouverte.	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz.
	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement positionné.	Fixez correctement le couvercle du brûleur.
	La buse d'injection est sale.	Frottez la saleté avec un chiffon propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les brûleurs.
	Les trous du diffuseur de flamme sont bloqués.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
Un bruit retentit lorsque la flamme s'allume.	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement positionné.	Fixez correctement le couvercle du brûleur.
La flamme s'éteint pendant l'utilisation.	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement positionné.	Nettoyez le dispositif de surveillance de la flamme.
	Le dispositif de contrôle de flamme est sale.	Éteignez le bouton du brûleur, attendez une minute et rallumez la zone.
	Le liquide de la cuisinière a débordé et a étouffé la flamme.	Veillez éteindre la zone et vérifier l'absence de courant d'air dans la zone de cuisson (fenêtres ouvertes, par exemple). Attendez une minute et rallumez la zone.

Problème	Cause possible	Solution
Flamme jaune	Les trous du diffuseur de flamme sont bloqués.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
	Un gaz différent est utilisé.	Vérifiez le gaz utilisé.
Odeur de gaz	Fuite de gaz.	Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et fermez la valve centrale. Ouvrez la fenêtre pour la ventilation. Appelez le service client depuis une autre pièce.

Si le problème ne peut être résolu, contactez le service clientèle.

Spécifications du gaz Modèle 10040146, 10040147

Type et pression du gaz	Puissance calorifique et taille de l'injecteur			
	Brûleur Wok	Brûleur puissant	Brûleur normal	Brûleur économique
	3,6 kW (262 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1.0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,85	0,78	0,60	0,46
G20 20 mbar	1,41	1,30	1,00	0,78

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si la mise en rebut des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Royaume Uni

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se hace responsable por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso indebido. Escanee el siguiente código QR para acceder al último manual de usuario y a más información sobre el producto.



CONTENIDO

Datos técnicos	61
Indicaciones de seguridad	62
Desmontaje	64
Descripción del dispositivo	65
Puesta en funcionamiento y operación.	65
Consejos de seguridad y ahorro de energía	67
Limpieza y cuidado	69
Instalación	71
Reparación de anomalías	76
Indicaciones sobre la retirada del aparato	78
Fabricante e importador (Reino Unido)	78

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
Suministro eléctrico	220-240 V 50-60 Hz

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de instalar y/o utilizar el aparato.

Conserve este manual de instrucciones para usos posteriores. Si usted cede el aparato a otra persona, asegúrese de que el manual de instrucciones también se transmita al nuevo propietario. .

- Este aparato debe instalarse en un local bien ventilado de acuerdo con la normativa vigente.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que el suministro de gas y electricidad corresponde a las especificaciones de la placa de características del aparato.
- Si la unidad se instala en vehículos marítimos o caravanas, nunca debe utilizarse como calefactor de aire ambiente.
- La tubería de gas y el cable de alimentación de red deben instalarse de forma que no se toque ninguna parte del aparato.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Las condiciones de compatibilidad de esta unidad se indican en la placa de características de la misma.
- Retire todo el embalaje antes de utilizar la unidad.
- Después de desembalar el aparato, compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y asegúrese de que el cable de alimentación no está dañado. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalar la unidad.
- Los materiales y el mobiliario que rodean el aparato deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85 °C por encima de la temperatura ambiente en la que se encuentra el aparato.
- Si la llama de la cocina a gas se apaga accidentalmente, apague el control del quemador y éste no debe encenderse en el siguiente minuto.
- El uso de una cocina a gas produce calor y vapor en la habitación donde está instalada. Asegúrate de que la cocina está bien ventilada: deja abiertas las rejillas de ventilación naturales o instala un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- Si el aparato se utiliza de forma intensiva durante mucho tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional de la habitación, como por ejemplo abrir una ventana o aumentar el nivel de ventilación de la campana extractora (si se dispone de ella).
- No permita que los niños jueguen cerca o con el aparato.
- Este dispositivo se calienta mucho durante el uso.
- Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se haya enfriado.
- Este dispositivo solo puede ser utilizado por adultos.
- Los niños podrían lesionarse al tirar de las sartenes u ollas del aparato.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de niños o personas con capacidades mentales, psicológicas o físicas reducidas y/o con falta de conocimientos o experiencia, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Utilice el aparato sólo para preparar alimentos.

- No modifique la unidad de ninguna manera. El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El uso de una cocina a gas produce calor y vapor en la habitación donde está instalada. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: deje abiertas las rejillas de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- No utilice nunca el aparato si ha estado en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de calentamiento y cocción del aparato se calientan mucho durante el uso. Tome todas las precauciones de seguridad necesarias.
- No lleve ropa larga cuando cocine y asegúrese de que los paños de cocina, etc., no entren en contacto con las llamas, ya que podrían incendiarse.
- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha.
- No se deben usar cacerolas inestables o torcidas, ya que podrían causar un accidente si se caen o tienen fugas.
- No utilice ni almacene ningún material inflamable cerca del aparato.
- Los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los gases pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse encima o debajo del aparato.
- No rocíe gases cerca de la unidad cuando esté en uso.
- Asegúrese de que todos los botones están en la posición "●" mientras la unidad no está en uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales o industriales.
- Si el aparato se utiliza de forma intensiva durante mucho tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional de la habitación, como por ejemplo abrir una ventana o aumentar el nivel de ventilación de la campana extractora (si se dispone de ella).
- Utilice agarraderas o manoplas resistentes al calor cuando manipule ollas o sartenes calientes.
- Asegúrese de que las agarraderas o los guantes no se humedezcan o mojen, ya que esto puede hacer que el material conduzca el calor más rápidamente, lo que puede provocar quemaduras.
- Encienda los quemadores sólo después de haber colocado ollas o sartenes sobre ellos. No calentar ollas o sartenes vacías.
- No coloque recipientes de plástico o aluminio sobre el aparato.
- Asegúrese de que cuando utilice otros aparatos eléctricos, sus cables no entren en contacto con la superficie de cocción.
- Si tiene órganos artificiales, como un corazón artificial, consulte a un médico antes de utilizar el dispositivo.
- No use paños de cocina o materiales similares en lugar de agarraderas. Estos materiales pueden encenderse fácilmente en un quemador y provocar un incendio.
- Cuando utilice cristalería, asegúrese de que es adecuada para cocinar en la placa. Si la superficie del vidrio se agrieta, apague el dispositivo para evitar descargas eléctricas.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras e incendios y evitar que los alimentos se desborden, gire los mangos de las ollas/sartenes hacia un lado o hacia el centro

- de la cocina para que no estén directamente sobre otro quemador.
- Apague siempre los quemadores antes de sacar las ollas de la encimera.
 - No deje nunca sin vigilancia los alimentos que se están frendo a fuego vivo.
 - Caliente siempre el aceite y la grasa lentamente y supervise el calentamiento.
 - Los alimentos que se van a freír deben estar lo más secos posible. El hielo en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa burbujee y salpique por encima de los bordes de la sartén.
 - Nunca intente mover una sartén que contenga grasa caliente, especialmente las freidoras. Espere hasta que la grasa se haya enfriado completamente.

DESMONTAJE

Nota: La instalación/montaje y el desmontaje de la unidad sólo deben ser realizados por personal cualificado.

Antes de desmontar la unidad, debe purgarse el gas que haya en ella. Proceda de la siguiente manera:

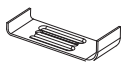
- Cierre todas las válvulas de suministro, pero no desconecte todavía la cocina de gas de la línea.
- Ahora encienda todos los quemadores. El gas restante contenido en el aparato se quema en poco tiempo.
- Después de esto, las tuberías del aparato están libres de gas y la cocina de gas puede ser desconectada de las conexiones.

Indicaciones importantes sobre el desmontaje del aparato

- El desmontaje es el mismo que la instalación/montaje, pero en orden inverso.
- Al desmontar el aparato, pida ayuda a una segunda persona para evitar lesiones.
- Asegure una ventilación suficiente de la zona de trabajo durante el desmontaje.
- No hay motores ni acumuladores en esta placa de cocción de gas. Observe el apartado "Notas sobre la retirada del aparato".

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

Accesorios (número de piezas)



Soporte (4)



Espiral (4)



Tornillo (4)



Injector (5)



Conexión en ángulo
(1)



Soporte para
ollas (1)



Instrucciones de uso (1)

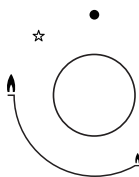
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN.

Los siguientes símbolos aparecen en el panel de control junto al mando giratorio..

● Círculo negro: Gas apagado

🔥 Llama grande: Ajuste máximo

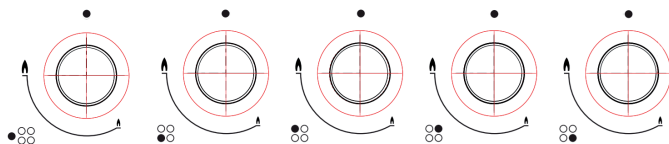
🔥 Llama pequeña: Ajuste mínimo



- El ajuste mínimo se alcanza girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Todos los ajustes del quemador deben realizarse entre las posiciones mínima y máxima.
- El símbolo en el panel de control, al lado del mando giratorio, indica qué quemador está en funcionamiento.

Encendido automático con dispositivo de fallo de llama

Cada quemador del aparato tiene un dispositivo de fallo de llama. Si la llama se apaga, se interrumpirá el flujo de gas al quemador.



Encendido del quemador

- Presione el mando giratorio del quemador que desea encender y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima.
- Si se mantiene el mando giratorio hacia abajo, el quemador se enciende automáticamente.
- Mantenga el mando giratorio hacia abajo durante otros 15 segundos después de que la llama del quemador se haya encendido. Si la llama no se ha encendido después de 15 segundos, suelte el mando giratorio y ventile la habitación. Espere al menos un minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- Tras el intervalo de 15 segundos, puede regular el quemador girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la altura de llama deseada. El mando giratorio debe estar entre las posiciones máxima y mínima para que la unidad funcione.
- Para apagar el quemador, gire el mando giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "Gas apagado".
- En caso de corte de corriente, el quemador puede encenderse cuidadosamente con una cerilla.



ADVERTENCIA: Peligro de incendio y explosión

Si tiene la impresión de que hay una fuga de gas, proceda como sigue:

- No encienda la luz bajo ninguna circunstancia.
 - No encienda ni apague aparatos eléctricos y no toque enchufes.
 - No utilice el teléfono.
1. Deje de utilizar el dispositivo y cierre la válvula central.
 2. Abra la ventana para que se ventile.
 3. Salga al exterior de la estancia y llame al servicio de atención al cliente desde allí.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y AHORRO DE ENERGÍA

El diámetro de las bases de las ollas y sartenes debe corresponder al diámetro del quemador respectivo.

Quemador	Cacerolas	
	Mín.	Máx.
Quemador de wok	200 mm	240 mm
Quemador de alta potencia	200 mm	240 mm
Quemador de potencia media	160 mm	160 mm
Quemador económico	120 mm	180 mm

NO	SI
No utilice utensilios de cocina de pequeño diámetro en quemadores grandes. La llama nunca debe subir por los lados de la olla.	Utilice siempre utensilios de cocina adecuados para el quemador en cuestión. Así se evita el desperdicio de gas y la decoloración de los utensilios de cocina.
Evite cocinar sin tapa o con una tapa que sólo cubra la mitad de la olla, ya que esto desperdicia energía.	Coloque una tapa sobre los utensilios de cocina.
No utilice sartenes con fondos convexos o cóncavos.	Utilice únicamente ollas, cacerolas y sartenes con fondos gruesos y planos.
No coloque ningún utensilio de cocina en el borde del quemador, ya que podría caerse.	Coloque siempre la batería de cocina directamente sobre el quemador, no en el lateral.
No utilice utensilios de cocina de gran diámetro en los quemadores cerca de los mandos, ya que éstos, aunque se coloquen en el centro de los quemadores, podrían calentarse y dañar los mandos.	

NO coloque el utensilio de cocina directamente sobre el quemador.	Coloque el utensilio de cocina sobre el soporte para ollas.
No coloque nada entre la olla y el soporte de la olla (por ejemplo, retardadores de llama y espaciadores), ya que esto podría causar graves daños al aparato.	
No utilice un peso extremo y no golpee la superficie de cocción con objetos pesados.	Manipule los utensilios de cocina con cuidado si están sobre el quemador.

No se recomienda utilizar ollas, sartenes o piedras de parrilla simultáneamente en varios quemadores, ya que esto puede provocar una acumulación de calor que dañará el aparato. No toque la placa superior ni los soportes para ollas durante un tiempo después de su uso.

Baje el fuego en cuanto el líquido empiece a hervir, para que este sólo se cocine ligeramente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Saque el enchufe del aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
- Limpie el dispositivo regularmente después de cada uso.
- Los agentes de limpieza agresivos o los objetos afilados pueden dañar la superficie de la unidad.
- Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de producto de limpieza.
- No limpie nunca el aparato con un limpiador de vapor u otro limpiador de alta presión.

Utilizable	No utilizable
Paño suave	Cepillo de nylon
Limpiador neutro	Aceite de cocina
	Agente limpiador
	Cepillo metálico
	Detergente ácido/alcalino
	Diluyente/ Benceno

Soporte de la sartén / controles

- Desmonte el soporte de la sartén.
- Limpie el soporte de sartén y los controles con un paño húmedo, detergente y agua tibia. Remoje previamente el soporte de la sartén para las manchas difíciles.
- Seque todo con un paño limpio y suave.

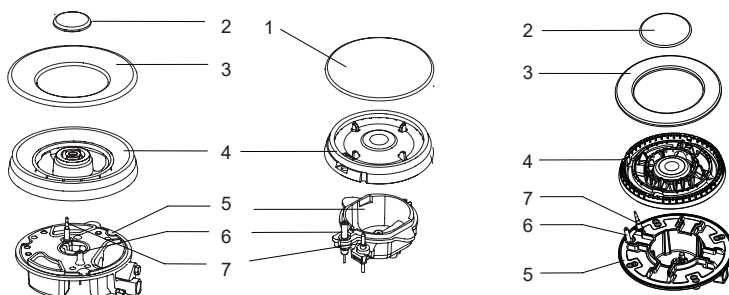
Placa superior

- Limpie regularmente la placa superior con un paño húmedo mojado en agua tibia mezclada con detergente y bien escurrido.
- Seque la placa superior completamente después de la limpieza.
- Elimine lo antes posible los residuos de alimentos o líquidos salados para evitar la corrosión.
- Los componentes de acero inoxidable del aparato pueden decolorarse después de algún tiempo. Este proceso es normal y está relacionado con las altas temperaturas. Cada vez que se utilice el aparato, estos componentes deben limpiarse con un producto de limpieza especial diseñado para el acero inoxidable.

Quemador

- Retire las tapas de los quemadores y los difusores de llama levantándolos hacia arriba, alejándolos de la placa superior.
- Sumérjalos en agua caliente con un poco de detergente.
- Séquelos con cuidado después de limpiarlos. Asegúrese de que las aberturas de la llama estén limpias y completamente secas.
- Frote los componentes del quemador instalados de forma permanente con un paño húmedo y luego séquelos.
- Frote el dispositivo de encendido y el dispositivo de control de la llama con un paño húmedo bien escurrido y luego séquelos con un paño suave.
- Antes de volver a colocar los quemadores, asegúrese de que el inyector no esté bloqueado.
-

Montaje de los quemadores



1. Coloque el esparcidor de llama (4) sobre la base del quemador (5) de manera que el dispositivo de encendido y el dispositivo de control de la llama se extiendan a través de sus respectivos orificios en el propagador de llama. El esparcidor de llama debe encajar correctamente.
2. Coloque la tapa del quemador (1, 2, 3) sobre el esparcidor de llama de manera que los pasadores restantes encajen en el hueco correspondiente.



ADVERTENCIA: Peligro de incendio

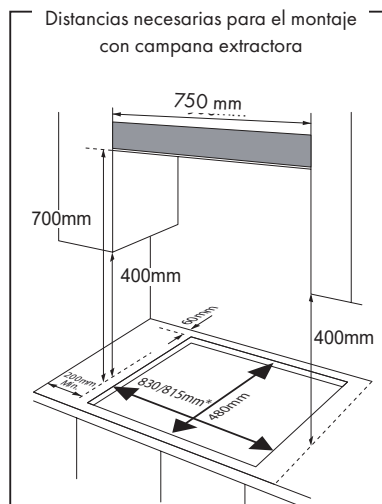
Vuelva a montar los componentes individuales correctamente después de la limpieza. No confunda la parte inferior y la superior. Los pasadores deben encajar exactamente en las muescas.

INSTALACIÓN

Instrucciones de seguridad para la instalación

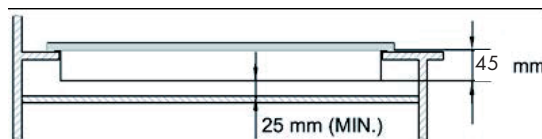
- No modifique la unidad de ninguna manera.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- Las condiciones de adaptación de la unidad están en la placa de características.
- Este aparato no está conectado a un sistema de escape de productos de combustión. La instalación y la conexión deben cumplir con las normas de instalación vigentes. Debe prestarse especial atención a los requisitos de ventilación adecuados
- Desconecte el suministro de gas y electricidad del aparato antes de la instalación.
- Todas las unidades que contengan componentes eléctricos deben estar conectadas a tierra.
- Asegúrese de que la tubería de gas y el cable de alimentación de la red eléctrica estén colocados de forma que no toquen ninguna parte del aparato que pueda calentarse.
- El conducto o la conexión de gas no deben estar doblados ni bloqueados por otros aparatos.
- Compruebe las dimensiones del aparato y las dimensiones del hueco a cortar en el mueble de cocina.
- Los paneles situados sobre la superficie de trabajo, directamente junto al aparato, deben ser de material no inflamable. Tanto la superficie como el adhesivo utilizado para la fijación deben ser resistentes al calor para evitar daños.
- Conecte el aparato y encienda cada quemador. Asegúrese de que la llama es claramente azul sin punta amarilla. Si los quemadores presentan irregularidades, compruebe lo siguiente :
 - La tapa del quemador está correctamente asentada
 - El esparcidor de llama se asienta correctamente
 - Quemador alineado verticalmente con la boquilla de inyección
- Tras la instalación, el instalador debe realizar una prueba de funcionamiento completa y una comprobación de posibles fugas.
- La manguera flexible debe ser tal que no entre en contacto con ninguna parte móvil de la unidad de vivienda y no cruce ningún espacio muy frecuentado de la habitación.
- Las grasas producidas en fábrica cumplen con los requisitos de todas las cocinas a gas.

Instalación



* 10040146 - 830 mm × 480 mm
10040147 - 815 mm × 490 mm

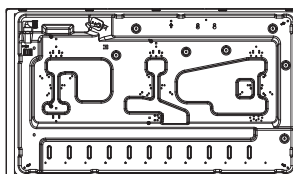
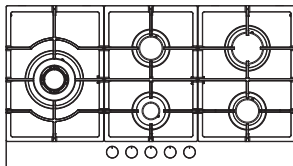
- Este aparato debe instalarse en un mueble de cocina o en una encimera de 600 mm, respetando las siguientes distancias mínimas:
- Los bordes de la cocina a gas deben estar a una distancia mínima de 60 mm de las paredes laterales y posteriores.
- Debe haber una distancia mínima de 700 mm entre el punto más alto de la superficie de cocción (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal situada directamente encima de la cocina a gas.
- La distancia entre las superficies de la placa de cocción debe ser de al menos 400 mm, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el borde exterior de la placa. Si la parte inferior de la superficie horizontal es inferior a 400 mm, debe estar al menos a 50 mm de los bordes exteriores de la placa.



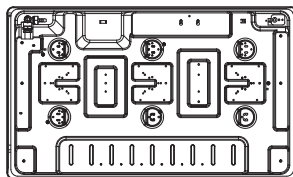
- No debe haber materiales combustibles en un radio de al menos 50 mm alrededor del aparato y hacia la superficie de cocción.
- Se debe mantener una separación de al menos 25 mm y un máximo de 74 mm entre la parte inferior de la unidad y la superficie superior.
- Un horno debe tener ventilación forzada si se va a instalar una placa de cocción encima.

- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de usuario.
- El área de recorte debe cumplir con las instrucciones dadas en este manual de instrucciones.

1. Retire los soportes de las cacerolas, la tapa del quemador y el propagador de la llama, ponga el aparato boca abajo con cuidado y colóquelo sobre una alfombra acolchada. Asegúrese de que los dispositivos de encendido y los dispositivos de control de la llama no se dañen durante este proceso.
2. Coloque las espirales incluidas en la entrega alrededor de las esquinas de la unidad.
3. No deje huecos en el sellador y no exceda el espesor máximo.



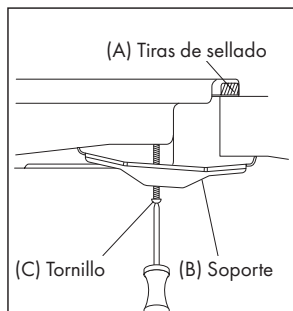
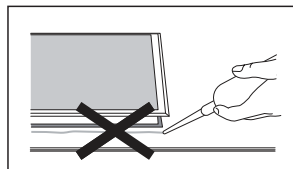
Suelo10040146



Suelo10040147

No utilice una junta de silicona para conectar la unidad a la abertura. Con una junta de silicona, sería difícil desmontar la unidad en el futuro, lo que sería un problema especialmente durante el mantenimiento.

1. Coloque el soporte (B) sobre los agujeros que corresponden al tamaño del tornillo. Hay un agujero (H) en cada esquina de la cocina. Apriete ligeramente los tornillos (C) a través del soporte (B) para que el soporte quede unido a la cocina pero pueda ajustar la posición.
2. Gire otra vez con cuidado la cocina en el sentido correcto y bájela con cuidado en la abertura que cortó anteriormente.
3. Ajuste en la parte inferior de la cocina para que la posición corresponda a su superficie de trabajo. A continuación, apriete completamente los tornillos (C) para fijar la cocina en su posición.

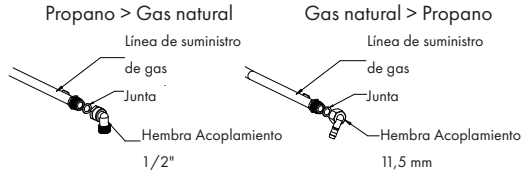


Conexión de gas

Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas y reglamentos vigentes en el país de uso.

Este aparato está diseñado para gas licuado o gas natural. La conversión al uso de GLP y gas natural debe ser realizada por una persona cualificada para ello.

Directrices para la sustitución e instalación del suministro de gas



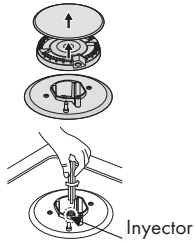
Es un requisito legal que todos los aparatos de gas sean instalados por una persona cualificada que esté familiarizada con las normas de instalación y uso vigentes.

En su propio interés y para garantizar la seguridad de uso, asegúrese de que la unidad está instalada de acuerdo con los requisitos legales.

Ajuste del gas

- Tomar precauciones respecto a las operaciones y ajustes a realizar cuando se cambia de un gas a otro.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- Antes de la puesta en marcha, desconecte el suministro de gas y electricidad del aparato.

1 Cambiar la boquilla de inyección del quemador

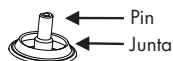


Retire el soporte para ollas, la tapa del quemador y el esparcidor de la llama.

Desenrosque el inyector con una llave de 7 mm y sustitúyalo por el inyector del nuevo suministro de gas. Vuelva a montar con cuidado los componentes individuales.

Después de sustituir el inyector, se recomienda apretarlo.

2 Ajuste del nivel mínimo de la llama



Tornillo de
ajuste

1. Gire el mando giratorio al mínimo.
2. Retire el mando giratorio del grifo e inserte un destornillador pequeño de punta plana en el centro del eje del grifo superior.
3. El ajuste correcto se ha realizado cuando la llama tiene una longitud de aproximadamente 3 - 4 mm.
 - Para el gas butano y el propano, el tornillo de ajuste debe enroscarse con fuerza.
 - Vuelva a colocar el mando giratorio.
 - Asegúrese de que la llama no se apague cuando gire rápidamente el mando giratorio para pasar del ajuste máximo al mínimo. Si este es el caso, retire el mando giratorio de nuevo y haga más ajustes en el flujo de gas y pruebe de nuevo una vez que haya terminado de ajustar
4. Repita este procedimiento para todos los grifos de gas.

- No desmonte el eje del grifo bajo ninguna circunstancia; en caso de mal funcionamiento, reemplace todo el grifo.
- Antes de volver a montar los componentes, asegúrese de que el inyector no esté bloqueado.
- Después de un cambio de gas, debe realizarse una comprobación completa de las funciones y una prueba de estanqueidad (por ejemplo, con agua jabonosa o con un sensor de gas).
- Una vez realizado el intercambio de gas, un técnico cualificado o un instalador debe hacer una "V" en la categoría de gas correcta, que debe coincidir con las especificaciones de la placa de características de la unidad. Eliminar la marca anterior.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Las reparaciones sólo deben ser realizadas por una persona cualificada para ello. Una reparación inadecuada puede suponer un peligro considerable para usted y los demás.

Sin embargo, los problemas menores pueden resolverse de la siguiente manera.

Anomalía	Posible causa	Solución
La llama no se enciende	No hay chispa	Compruebe el suministro de energía.
	La tapa del quemador no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
	El suministro de gas se ha interrumpido.	Abra completamente el suministro de gas.
La llama no se enciende	El suministro de gas no estaba completamente abierto.	Abra completamente el suministro de gas.
	La tapa del quemador no está bien asentada.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
	La boquilla de inyección está sucia.	Retire la suciedad con un paño limpio.
	Los quemadores están mojados.	Seque los quemadores con cuidado.
	Los agujeros del esparcidor de la llama están bloqueados.	Limpiar el esparcidor de la llama.
Suena un ruido cuando se enciende la llama.	La tapa del quemador no está bien asentada.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
La llama se apaga durante el uso.	La tapa del quemador no está bien asentada.	Limpie el dispositivo de supervisión de la llama.
	El dispositivo de control de llama está sucio.	Apague el mando giratorio del quemador. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
	El líquido de la olla hirvió y sofocó la llama.	Por favor, apague la zona y compruebe que no hay corrientes de aire, como por ejemplo ventanas abiertas.

Anomalía	Posible causa	Solución
Llama amarilla	Los agujeros del propagador de la llama están bloqueados.	Limpiar el esparcidor de la llama.
	Se utiliza un gas diferente.	Compruebe el gas utilizado.
Olor a gas	Fuga de gas.	Deje de utilizar el dispositivo y cierre la válvula central. Abra la ventana para que se ventile. Llame al servicio de atención al cliente desde otra habitación.

Si el problema no se puede resolver, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Especificación de gas Modelo 10040146, 10040147

Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del inyector			
	Quemador de wok	Quemador de alta potencia	Quemador de potencia media	Quemador económico
	3,6 kW (262 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,85	0,78	0,60	0,46
G20 20 mbar	1,41	1,30	1,00	0,78

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte de que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

IMPORTADOR:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para el Reino Unido:

Chal-Tec UK limited.
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Reino Unido

Gentile cliente,

la ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Dati tecnici	79
Avvertenze di sicurezza	80
Smontaggio	82
Descrizione del dispositivo	83
Messa in funzione e utilizzo	83
Consigli per la sicurezza e il risparmio energetico	85
Pulizia e manutenzione	87
Posizionamento	89
Risoluzione dei problemi	94
Avviso di smaltimento	96
Produttore e importatore (UK)	96

DATI TECNICI

Numero articolo	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
Alimentazione	220-240 V 50-60 Hz

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale d'uso per futuri utilizzi. Se il dispositivo viene dato a un'altra persona, assicurarsi di consegnare al nuovo proprietario anche il manuale d'uso.

- Questo dispositivo deve essere installato in un locale ben ventilato nel rispetto delle norme vigenti.
- Prima di installare il dispositivo, assicurarsi che l'alimentazione di gas ed elettricità corrisponda alle specifiche sulla targhetta.
- Se il dispositivo viene installato in imbarcazioni o roulotte, non deve assolutamente essere utilizzato per riscaldare l'ambiente.
- Il tubo del gas e il cavo di alimentazione devono essere installati in modo da non toccare nessun componente del dispositivo.
- Questo dispositivo deve essere installato da un tecnico o un installatore qualificato.
- Le condizioni di adattamento per questo dispositivo sono indicate sulla sua targhetta.
- Rimuovere tutto l'imballaggio prima di usare il dispositivo.
- Dopo aver disimballato il dispositivo, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto e assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Se si constatano dei danni, contattare il servizio di assistenza ai clienti prima di installare il dispositivo.
- I materiali e i mobili intorno al dispositivo devono essere in grado di resistere a una temperatura minima di 85 °C superiore a quella della stanza in cui si trova il dispositivo.
- Se la fiamma del fornello a gas si spegne accidentalmente, disattivare il bruciatore con l'apposita manopola e attendere almeno un minuto prima di riaccenderlo.
- L'uso di un piano cottura a gas genera calore e vapore nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperte le aperture di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).
- In caso di uso intenso e prolungato del dispositivo, può essere necessaria un'ulteriore ventilazione del locale, ad esempio aprendo una finestra o aumentando il livello di ventilazione della cappa aspirante (se presente).
- Non permettere mai ai bambini di giocare con il dispositivo o nelle sue vicinanze.
- Il dispositivo diventa molto caldo durante l'utilizzo.
- Tenere i bambini lontani dal dispositivo finché non si è raffreddato.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo da persone adulte.
- I bambini potrebbero ferirsi togliendo pentole o padelle dal dispositivo.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità mentali, psicologiche o fisiche e/o mancanza di conoscenza o esperienza, a meno che non siano supervisionati o istruiti sull'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Usare il dispositivo solo per la preparazione di alimenti.
- Non modificare assolutamente il dispositivo. I bruciatori non possono essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- L'uso di un piano cottura a gas genera calore e vapore nella stanza in cui è

installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperte le aperture di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

- Non usare mai il dispositivo se è entrato in contatto con acqua. Non usare il dispositivo con le mani bagnate.
- Le superfici di cottura del dispositivo possono diventare estremamente calde durante l'uso. Prendere tutte le precauzioni di sicurezza necessarie.
- Non indossare indumenti lunghi quando si cucina e assicurarsi che gli strofinacci ecc. non entrino in contatto con le fiamme perché potrebbero prendere fuoco.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
- Pentole instabili o storte non dovrebbero essere usate perché cadendo o rovesciandosi potrebbero causare un incidente.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nei mobili vicino al dispositivo.
- Alimenti deperibili, oggetti di plastica e gas possono essere danneggiati dal calore e non devono essere conservati sopra o sotto al dispositivo.
- Non spruzzare gas vicino al dispositivo quando è in uso.
- Assicurarsi che tutti i tasti siano in posizione "●" quando il dispositivo non è in uso.
- Questo dispositivo è adatto esclusivamente per cucinare in contesti casalinghi. Non deve essere usato per scopi commerciali o industriali.
- In caso di uso intenso e prolungato del dispositivo, può essere necessaria un'ulteriore ventilazione del locale, ad esempio aprendo una finestra o aumentando il livello di ventilazione della cappa aspirante (se presente).
- Usare guanti o presine da forno resistenti al calore quando si maneggiano pentole o padelle calde.
- Assicurarsi che le presine o i guanti non siano umidi o bagnati, perché questo può far sì che il materiale conduca il calore più rapidamente, con il conseguente rischio di ustioni.
- Accendere i bruciatori solo dopo aver posizionato correttamente pentole e padelle. Non riscaldare pentole o padelle vuote.
- Non mettere contenitori di plastica o di alluminio sul dispositivo.
- Assicurarsi che quando si usano altri dispositivi elettrici, i loro cavi non entrino in contatto con il piano cottura.
- Se si hanno organi artificiali, come un cuore artificiale, consultate un medico prima di usare il dispositivo.
- Non usare strofinacci da cucina, canovacci o materiali simili al posto di una presina da forno. Questi materiali possono facilmente prendere fuoco su un bruciatore e causare un incendio.
- Quando si usano stoviglie di vetro, assicurarsi che siano adatte al piano cottura. Se la superficie in vetro presenta delle crepe, spegnere il dispositivo per evitare scosse elettriche.
- Per ridurre al minimo il rischio di bruciature e incendi e per evitare la cottura eccessiva degli alimenti, girare le impugnature di pentole/padelle verso il lato o il centro del piano cottura, in modo che non siano direttamente sopra un altro bruciatore.
- Spegnere sempre i bruciatori prima di togliere le pentole dal fornello.
- Non lasciare mai incustoditi alimenti che vengono fritti a fuoco alto.

- Riscaldare sempre l'olio e il grasso lentamente e tenere sotto controllo il processo di riscaldamento.
- Gli alimenti da friggere devono essere il più asciutti possibile. Il ghiaccio su alimenti congelati o l'umidità su alimenti freschi possono causare la formazione di bolle e schizzi di grasso sui lati della padella.
- Non cercare mai di spostare una padella con del grasso caldo, specialmente le friggitrici. Aspettare che il grasso si sia raffreddato completamente.

SMONTAGGIO

Nota: l'installazione/il montaggio e lo smontaggio del dispositivo devono essere eseguiti solo da personale qualificato.

Prima dello smontaggio, il gas presente nel dispositivo deve essere espulso. Procedere in questo modo:

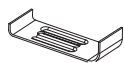
- Chiudere tutte le valvole di afflusso, ma non scollegare ancora il fornello a gas dal condotto.
- Accendere tutti i bruciatori. Il gas residuo presente nel dispositivo si brucia in poco tempo.
- Dopodiché, i condotti del dispositivo sono privi di gas e il fornello può essere scollegato.

Note importanti per smontare il dispositivo

- Per smontare il dispositivo, seguire al contrario i passaggi relativi a installazione/montaggio.
- Al fine di evitare lesioni, farsi aiutare da una seconda persona per smontare il dispositivo.
- Assicurare una sufficiente ventilazione della zona di lavoro durante lo smontaggio.
- In questo piano cottura a gas non sono presenti motori o accumulatori. Rispettare le indicazioni al capitolo "Avviso di smaltimento".

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Accessori (numero di pezzi)



Supporto (4)



Spirale (4)



Vite (4)



Iniettore (5)

Angolare di
collegamento (1)

Supporto per pentole (1)



Manuale d'uso (1)

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

I seguenti simboli sono mostrati sul pannello di controllo accanto alla manopola.



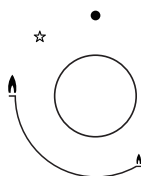
Cerchio nero: gas spento



Fiamma grande: impostazione massima



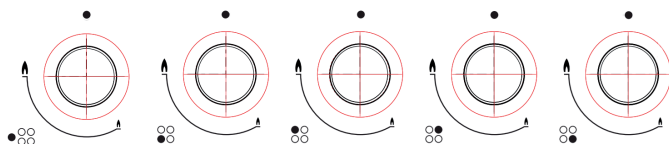
Fiamma piccola: impostazione minima



- L'impostazione minima può essere raggiunta girando la manopola in senso antiorario.
- Tutte le regolazioni del bruciatore devono essere realizzate tra le posizioni minima e massima.
- Il simbolo sul pannello di controllo accanto alla manopola indica quale bruciatore è in funzione.

Accensione automatica con dispositivo di sicurezza in caso di spegnimento della fiamma

Ogni bruciatore del dispositivo ha un dispositivo di sicurezza in caso di spegnimento della fiamma. Se la fiamma si spegne, questo interrompe il flusso di gas al bruciatore.



Accensione del bruciatore

- Premere la manopola del bruciatore che si vuole accendere e girarla in senso antiorario fino alla posizione massima.
- Se si tiene premuta la manopola, il bruciatore si accende automaticamente.
- Tenere premuta la manopola per altri 15 secondi dopo che la fiamma del bruciatore si è accesa. Se la fiamma non si è accesa dopo 15 secondi, lasciare andare la manopola e ventilare la stanza. Aspettare almeno un minuto prima di provare ad accendere di nuovo il bruciatore.
- Dopo l'intervallo di 15 secondi, si può regolare il bruciatore girandolo in senso antiorario fino a raggiungere l'altezza di fiamma desiderata. La manopola deve essere tra la posizione massima e quella minima perché il dispositivo funzioni.
- Per spegnere il bruciatore, girare la manopola in senso orario fino alla posizione "Gas spento".
- In caso di mancanza di corrente, il bruciatore può essere acceso con attenzione usando un fiammifero.



Avvertimento: rischio di incendi ed esplosioni

Se si ha l'impressione che ci sia una perdita di gas, procedere come segue:

- Non accendere assolutamente la luce.
 - Non accendere/spengere dispositivi elettrici e non toccare le spine di corrente.
 - Non utilizzare telefoni.
1. Smettere di usare il dispositivo e chiudere la valvola centrale.
 2. Aprire la finestra per ventilare.
 3. Uscire dalla stanza e chiamare il servizio clienti da lì.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA E IL RISPARMIO ENERGETICO

Il diametro delle basi delle pentole e delle padelle deve corrispondere al diametro del rispettivo bruciatore.

Bruciatore	Padelle	
	min.	max.
Bruciatore wok	200 mm	240 mm
Bruciatore rapido	200 mm	240 mm
Bruciatore normale	160 mm	160 mm
Bruciatore a risparmio	120 mm	180 mm

No	Sì
Non utilizzare pentole di diametro piccolo su bruciatori grandi. La fiamma non deve mai arrivare sui lati della pentola.	Usare sempre pentole adatte al bruciatore in questione. Questo evita lo spreco di gas e lo scolorimento delle pentole.
Evitare di cucinare senza coperchio o con un coperchio che copre solo a metà la pentola, altrimenti si spreca energia.	Mettere un coperchio sulla pentola.
Non usare pentole con fondo convesso o concavo.	Usare solo pentole, padelle e tegami con un fondo spesso e piatto.
Non mettere le pentole sul bordo del bruciatore perché potrebbero cadere.	Posizionare sempre le pentole direttamente sopra il bruciatore, non di lato.
Non usare pentole di grande diametro sui bruciatori vicino agli elementi di controllo, poiché queste, anche se poste al centro dei bruciatori, potrebbero riscaldare e danneggiare i comandi.	
Non mettere le pentole direttamente sul bruciatore.	Posizionare le pentole sopra il supporto.
Non mettere nulla tra la pentola e il supporto (per esempio, riduttori di fiamma e distanziatori) perché ciò potrebbe causare gravi danni al dispositivo.	

Non esercitare un peso eccessivo sul dispositivo e non colpire il piano cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura le pentole se si trovano sopra il bruciatore.
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

Si sconsiglia l'utilizzo in contemporanea di padelle o pietre per grigliare su più bruciatori, perché questo può comportare un accumulo di calore che danneggia il dispositivo. Non toccare il pannello di copertura e i supporti per un po' di tempo dopo l'uso.

Abbassare la fiamma non appena il liquido comincia a bollire, in modo da lasciarlo sobbollire leggermente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Pulire regolarmente il dispositivo, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Detergenti aggressivi o oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie del dispositivo.
- Pulire il dispositivo con acqua e un po' di detergente per piatti.
- Non pulire mai il dispositivo con un pulitore a vapore o altri pulitori ad alta pressione.

Utilizzabile	Non utilizzabile
Panno morbido	Spazzola di nylon
Detergente neutro	Olio da cucina
	Agente abrasivo
	Spazzola di metallo
	Detergente acido/alcalino
	Diluyente/Benzene

Supporto pentole/Elementi di controllo

- Togliere il supporto della pentola.
- Pulire il supporto della pentola e gli elementi di controllo con un panno umido, detersivo e acqua calda. In caso di macchie ostinate, mettere prima a bagno il supporto della pentola.
- Asciugare tutto con un panno pulito e morbido.

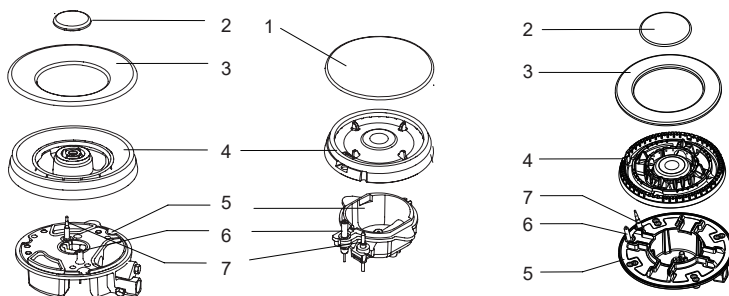
Pannello di copertura

- Pulire regolarmente il pannello di copertura con un panno umido immerso in acqua tiepida e detersivo e ben strizzato.
- Asciugare completamente il pannello di copertura dopo la pulizia.
- Rimuovere i residui di alimenti o liquidi salati il prima possibile per evitare la corrosione.
- I componenti in acciaio inox del dispositivo possono scolorire dopo qualche tempo. Questo processo è normale ed è legato alle temperature elevate. Ogni volta che si utilizza il dispositivo, questi componenti devono essere puliti con un apposito detergente per l'acciaio inox.

Bruciatore

- Rimuovere le coperture dei bruciatori e i diffusori di fiamma sollevandoli verso l'alto, lontano da pannello di copertura.
- Immergerli in acqua calda con un po' di detersivo.
- Asciugarli con cura dopo la pulizia. Assicurarsi che le aperture della fiamma siano pulite e completamente asciutte.
- Strofinare i componenti fissi del bruciatore con un panno umido e poi asciugarli.
- Strofinare il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma con un panno umido ben strizzato e poi asciugarli con un panno morbido.
- Prima di rimettere i bruciatori al loro posto, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
-

Montaggio dei bruciatori



1. Posizionare il diffusore della fiamma (4) sul corpo del bruciatore (5) in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma sporgano dai rispettivi fori del diffusore. Il diffusore di fiamma deve innestarsi correttamente.
2. Montare il coperchio del bruciatore (1, 2, 3) sul diffusore in modo che i perni rimanenti si inseriscano nella rispettiva cavità.



Avvertimento: pericolo di incendio

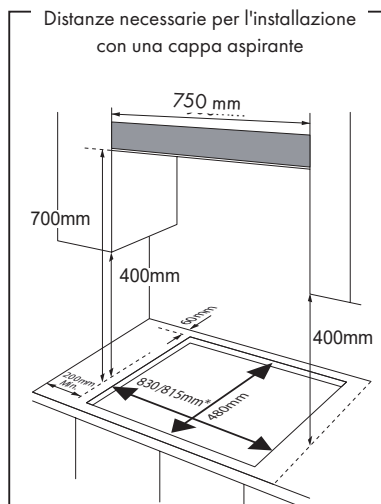
Riassemblare correttamente i singoli componenti dopo la pulizia. Non confondere il lato superiore e quello inferiore. I perni devono entrare esattamente nelle cavità.

POSIZIONAMENTO

Istruzioni di sicurezza per l'installazione

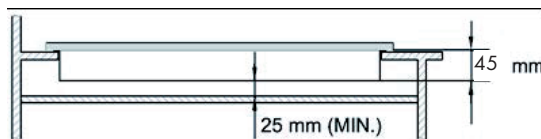
- Non modificare assolutamente il dispositivo.
- Questo dispositivo deve essere installato da un tecnico o un installatore qualificato.
- Prima di installare il dispositivo, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (tipo di gas e pressione del gas) e la regolazione del dispositivo siano compatibili.
- Le condizioni di adattamento del dispositivo si trovano sulla targhetta.
- Questo dispositivo non è collegato a un sistema di scarico dei prodotti della combustione. L'installazione e il collegamento devono essere conformi alle norme di installazione applicabili. Occorre prestare particolare attenzione ai requisiti di ventilazione appropriati
- Interrompere l'afflusso di gas ed elettricità al dispositivo prima dell'installazione.
- Tutti i dispositivi che contengono componenti elettrici devono essere dotati di messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione siano posati in modo da non toccare nessuna parte del dispositivo che potrebbe diventare calda.
- Il condotto o il collegamento del gas non deve essere piegato o bloccato da altri dispositivi.
- Controllare le dimensioni del dispositivo e le dimensioni dell'apertura da realizzare nel mobile della cucina.
- I pannelli sopra il piano di lavoro, direttamente accanto al dispositivo, devono essere fatti di materiale non infiammabile. Sia la superficie che il prodotto adesivo usato per il fissaggio devono essere resistenti al calore per evitare danni.
- Accendere il dispositivo e ogni bruciatore. Assicurarsi che la fiamma sia chiaramente blu senza punta gialla. Se i bruciatori presentano irregolarità, controllare quanto segue:
 - il coperchio del bruciatore è posizionato correttamente
 - il diffusore della fiamma è posizionato correttamente
 - il bruciatore è allineato verticalmente con l'ugello di iniezione
- Dopo l'installazione, l'installatore deve effettuare un test di funzionamento completo e un controllo di eventuali perdite.
- Il tubo flessibile deve essere tale da non entrare in contatto con nessuna parte mobile dell'unità abitativa e da non attraversare nessuno spazio di passaggio nella stanza.
- I grassi lubrificanti prodotti in fabbrica soddisfano i requisiti di tutti i fornelli a gas.

Posizionamento



* 10040146 - 830 mm × 480 mm
10040147 - 815 mm × 490 mm

- Questo dispositivo deve essere installato in un mobile da cucina o in un piano di lavoro di 600 mm, rispettando le seguenti distanze minime:
- I bordi del fornello a gas devono essere ad una distanza minima di 60 mm dalle pareti laterali e posteriori.
- Tra il punto più alto della superficie del piano cottura (compresi i bruciatori) e la parte inferiore di qualsiasi superficie orizzontale direttamente sopra al fornello a gas deve esserci una distanza di almeno 700 mm.
- Ci devono essere almeno 400 mm tra le superfici del piano cottura, a condizione che il lato inferiore della superficie orizzontale sia a livello con il bordo esterno del piano cottura. Se la parte inferiore della superficie orizzontale è più bassa di 400 mm, deve trovarsi ad almeno 50 mm dai bordi esterni del piano cottura.
- Non ci devono essere materiali combustibili in un raggio di almeno 50 mm

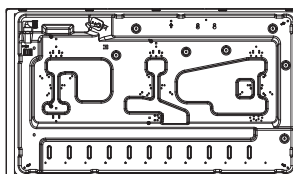
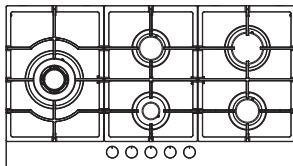


intorno al dispositivo e verso la superficie di cottura.

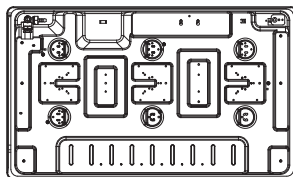
- Tra il lato inferiore del dispositivo e la superficie sovrastante deve essere mantenuta una distanza di almeno 25 mm e al massimo di 74 mm.
- Se un piano cottura viene installato sopra a un forno è necessaria una ventilazione forzata.
- Controllare le dimensioni del forno nel manuale d'uso.

- L'area dell'apertura tagliata per l'incasso deve essere conforme alle indicazioni fornite in questo manuale d'uso.

1. Rimuovere i supporti, il coperchio del bruciatore e il diffusore di fiamma, capovolgere con cura il dispositivo e metterlo su un tappetino imbottito. Assicurarsi che i dispositivi di accensione e di controllo della fiamma non siano danneggiati durante questo processo.
2. Attaccare le spirali incluse in consegna intorno agli angoli del dispositivo.
3. Non lasciare spazi vuoti nel sigillante e non superare lo spessore massimo.



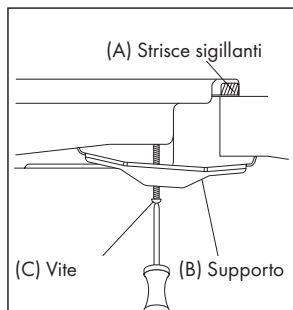
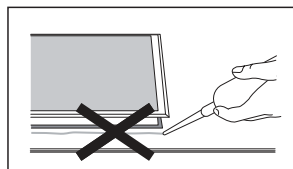
Fondo 10040146



Fondo 10040147

Non usare una guarnizione di silicone per collegare il dispositivo all'apertura. Con una guarnizione in silicone, sarebbe difficile rimuovere il dispositivo in futuro e ciò sarebbe un problema soprattutto durante la manutenzione.

1. Posizionare il supporto (B) sui fori che corrispondono alla dimensione della vite. C'è un foro (H) in ogni angolo del piano cottura. Stringere leggermente le viti (C) attraverso il supporto (B) in modo che il supporto sia collegato al piano cottura ma si possa ancora regolare la posizione.
2. Girare nuovamente il piano cottura sul lato giusto facendo attenzione e abbassarlo con cura nell'apertura tagliata in precedenza.
3. Regolare il lato inferiore del piano cottura in modo che la posizione corrisponda al piano di lavoro. Poi stringere completamente le viti (C) per fissare il piano cottura in posizione.

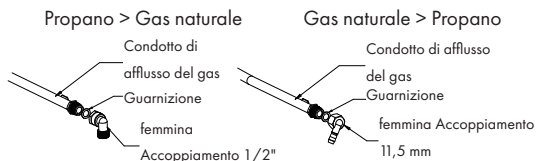


Allacciamento del gas

Questo dispositivo deve essere installato e collegato secondo le norme e i regolamenti in vigore nel Paese di utilizzo.

Questo dispositivo è progettato per l'uso con gas liquido o naturale. La conversione all'uso di gas liquido e naturale deve essere effettuata da una persona qualificata.

Linee guida per la sostituzione e l'installazione dell'alimentazione del gas



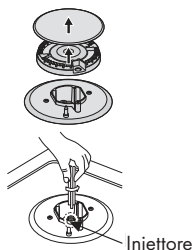
È un requisito legale che tutti i dispositivi a gas siano installati da una persona idonea che abbia familiarità con le attuali norme di installazione e utilizzo.

Nel vostro interesse e per garantire la sicurezza d'uso, assicurarsi che il dispositivo sia installato in conformità con i requisiti di legge.

Regolazione del gas

- Prendere precauzioni riguardo alle operazioni e alle impostazioni da effettuare quando si passa da un gas all'altro.
- Ogni tipo di intervento deve essere realizzato da un tecnico qualificato.
- Prima di iniziare, scollegare l'alimentazione di gas ed elettricità al dispositivo.

1 Cambiare l'ugello di iniezione del bruciatore

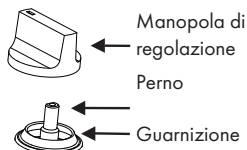


Rimuovere supporto, coperchio del bruciatore e diffusore di fiamma.

Svitare l'ugello dell'iniettore con una chiave da 7 mm e sostituirlo con l'ugello dell'iniettore della nuova fornitura di gas. Riassemblare con cura i singoli componenti.

Dopo aver sostituito l'iniettore, si raccomanda di stringerlo saldamente.

2 Regolazione del livello minimo della fiamma



Vite di regolazione

1. Girare la manopola al minimo.
2. Togliere la manopola dal rubinetto e inserire un piccolo cacciavite a testa piatta nel centro dell'albero superiore del rubinetto.
3. La regolazione corretta è stata realizzata quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
 - Per gas butano e propano, la vite di regolazione deve essere stretta saldamente.
 - Riposizionare la manopola.
 - Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dal massimo al minimo. Se è così, togliere di nuovo la manopola, realizzare ulteriori regolazioni al flusso di gas e ripetere il test a regolazione conclusa.
4. Ripetere questa procedura per tutti i rubinetti del gas.

- Non smontare l'albero del rubinetto; sostituire l'intero rubinetto in caso di malfunzionamento.
- Prima di rimettere i componenti al loro posto, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
- Dopo un cambio di gas, è necessario effettuare un controllo completo delle funzioni e una prova di tenuta (per esempio con acqua e sapone o sensore di gas).
- Dopo il cambio di gas, un tecnico qualificato o un installatore deve mettere una "V" sulla categoria di gas corretta, che deve corrispondere alle specifiche sulla targhetta del dispositivo. Rimuovere il contrassegno precedente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Eventuali riparazioni devono essere realizzate solo da un tecnico con licenza. Una riparazione inadeguata può causare seri pericoli.

Tuttavia, i problemi minori possono essere risolti come segue.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La fiamma non si accende	Nessuna scintilla	Controllare l'alimentazione elettrica.
	Il coperchio del bruciatore non è stato montato correttamente.	Fissare correttamente il coperchio del bruciatore.
	L'alimentazione di gas è interrotta.	Aprire completamente l'alimentazione del gas.
La fiamma non si accende correttamente	L'alimentazione del gas non è stata aperta completamente.	Aprire completamente l'alimentazione del gas.
	Il coperchio del bruciatore non è posizionato correttamente.	Fissare correttamente il coperchio del bruciatore.
	L'ugello di iniezione è sporco.	Eliminare lo sporco con un panno pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare accuratamente i bruciatori.
	I fori del diffusore della fiamma sono bloccati.	Pulire il diffusore.
Si sente rumore quando la fiamma si accende.	Il coperchio del bruciatore non è posizionato correttamente.	Fissare correttamente il coperchio del bruciatore.
La fiamma si spegne durante l'uso.	Il coperchio del bruciatore non è posizionato correttamente.	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma.
	Il dispositivo di controllo della fiamma è sporco.	Spegnere la manopola del bruciatore, attendere un minuto e riaccendere la zona.
	Il liquido sulla pentola ha raggiunto l'ebollizione e ha soffocato la fiamma.	Si prega di spegnere la zona in questione e controllare se ci sono correnti d'aria, dovute ad es. a finestre aperte, attendere un minuto e riaccendere la zona.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Fiamma gialla	I fori del diffusore della fiamma sono bloccati.	Pulire il diffusore.
	Viene usato un gas diverso.	Controllare il gas utilizzato.
Odore di gas	Fuga di gas.	Smettere immediatamente di usare il dispositivo e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Chiamare il servizio clienti da un'altra stanza.

Se il problema non può essere risolto, contattate il servizio clienti.

Specifiche del gas modello 10040146, 10040147

Tipo di gas e pressione	Apporto di calore e dimensione dell'iniettore			
	Bruciatore wok	Bruciatore rapido	Bruciatore normale	Bruciatore a risparmio
	3,6 kW (262 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,85	0,78	0,60	0,46
G20 20 mbar	1,41	1,30	1,00	0,78

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Regno Unito



KLARSTEIN