

# TRIFECTA DOMINO 4 ZONE | 5 ZONE

Gaskochfeld

Gas Hob

Table de cuisson à gaz

Placa de gas

Piano cottura a gas

10035468 10035469 10035470



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://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 folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALT

---

Hersteller & Importeur (UK)	3
Sicherheitshinweise	4
Technische Parameter	6
Gasanschluss	7
Bedienung	9
Reinigung und Wartung	11
Fehlerbehebung	12
Explosionszeichnung	14
Installation	17
Hinweise zur Entsorgung	21

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10035468	10035469	10035470
Anzahl der Brenner	2	4	5

---

## 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

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie nach Gebrauch das Kochfeld-Element durch dessen Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor.
- Verwenden Sie es nicht, wenn Sie feststellen, dass das Gerät erhebliche Schäden aufweist.
- Dieses Produkt wurde für den Heimgebrauch entwickelt und ist nur für den Heimgebrauch bestimmt. Es kann nur in der Küche installiert werden.
- Um dieses Produkt sicher verwenden zu können, müssen Erwachsene oder Kinder, denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen oder die an körperlichen, sensorischen oder psychischen Krankheiten leiden, von ihren Erziehungsberechtigten beaufsichtigt oder angeleitet werden.
- Bitte passen Sie auf die Kinder auf, damit sie das Gerät nicht nach Belieben berühren.
- Es ist nicht möglich, einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem zur Bedienung des Gaskochfelds zu verwenden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden, und das Kurzzeitkochen muss ständig überwacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände (Papier, Aluminiumfolie usw.) auf die Kochfläche des Kochfeldes, um die Gefahr einer indirekten Erhitzung zu vermeiden.
- Falls sich unter dem Kochfeld eine Schublade befindet, bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände in der Schublade auf.
- Ungekochtes Speiseöl und -fett sind gefährlich und können Brände verursachen.
- Vermeiden Sie eine zu hohe Öltemperatur, eine zu hohe Öltemperatur führt zu Bränden!
- Sobald das Öl brennt, löschen Sie es nicht mit Wasser. Bitte schalten Sie das Produkt sofort aus und decken Sie den Topf mit einem Deckel oder Teller ab, um das Feuer schnell zu löschen.



**WARNUNG**  
**Stromschlaggefahr**

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.



**WARNUNG**  
**Vergiftungsgefahr**

Achten Sie darauf, während des Gebrauchs Fenster zu öffnen und Dunstabzugshauben einzuschalten, um eine gute Belüftung und Luftkonvektion im Innenraum zu gewährleisten. Längerer Gebrauch von Gasherden in geschlossenen Küchen kann leicht zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.



**WARNUNG**  
**Explosionsgefahr**

Wenn Sie während des Gebrauchs ein Gasleck feststellen, schließen Sie bitte sofort das Gashauptventil des Innenraums und öffnen Sie Tür und Fenster, um zu lüften. Verwenden Sie zu diesem Zeitpunkt keine offenen Flammen und Schaltgeräte, um eine Entzündung des im Raum verbliebenen Gases zu verhindern und eine Explosion zu verursachen.



**WARNUNG**  
**Feuergefahr**


Zünden Sie den Gasherd nicht an, ohne die Kochtöpfe zu platzieren oder ohne Lebensmittel in den Topf zu geben, da dies dazu führen kann, dass die Dunstabzugshaube am oberen Teil des Gasherdes durch Überhitzung beschädigt wird oder sich das verbleibende Fett in der Dunstabzugshaube entzündet, was zu einem Brandunfall führen kann.



**WARNUNG**  
**Verbrennungsgefahr**

Erlauben Sie Kindern nicht, einen Gasherd, der gerade erhitzt wird, sorglos zu benutzen oder sich in der Nähe davon aufzuhalten. Wenn Sie den Gasherd, der gerade benutzt wird, schließen, berühren Sie den erhitzten Brenner, das Kochfeld und die Randplatte des Brenners nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen, um Verbrennungen zu vermeiden.

## TECHNISCHE PARAMETER

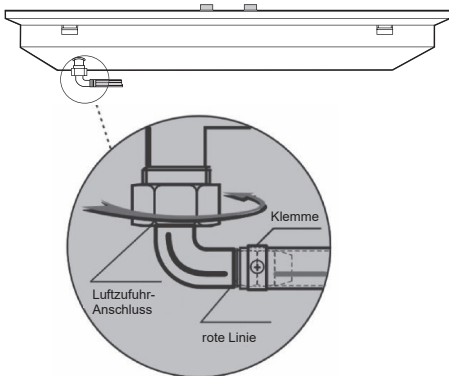
Artikelbezeichnung	Gaskochfeld			 2531-20 PIN code 2531 CU-0100		
Model number	10035468, 10035469, 10035470					
Gerätekategorie	Klasse 3					
Hersteller	Chal-Tec GmbH Wallstr. 14 10179 Berlin					
Gasart	<input type="checkbox"/> 13+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 13B/P(30)	<input checked="" type="checkbox"/> 13B/P(50)	<input type="checkbox"/> I2E(20)	<input type="checkbox"/> I2H(20)	<input type="checkbox"/> I2E+
Gesamtwärmeeintrag	10 kW (727 g/h)			9,7 kW		
Gas und Druck der Gasversorgung	G30: 28-30 mbar G31:37 mbar	G30, G31 or their mixture: 28-30 mbar	G30, G31 or their mixture: 50 mbar	G20:20 mbar	G20:20 mbar	G20:20 mbar G25: 25 mbar
Ländercode	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, TO, IT, HU, LV	DE, AR, CH, SK, LU	DE, LU	FR, IT, DK, IE, GB, FR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO	BE, FR
Brennertyp	Großer Brenner		Mittlerer Brenner	Hilfsbrenner		
Anzahl der Brenner						
Artikel 10035468	0		1	1		
Artikel 10035469	1		1	2		
Artikel 10035470	1		1	3		
Wärmeeintrag						
13+(28-30/37) 13B/P(30) 13B/P(50)	3,5 kW (255 g/h)		2,1 kW (152 g/h)	1,15 kW (84 g/h)		
I2E(20) I2H(20) I2E+	3,2 kW		2,1 kW	1,15 kW		
Injektorgroße						
13+(28-30/37) 13B/P(30)	0,92		0,73	0,55		
13B/P(50)	0,82		0,65	0,50		
I2E(20) I2H(20) I2E+	1,34		1,09	0,80		

## GASANSCHLUSS

Die Gasverbindung zwischen dem Gasanschluss und dem Gerät kann durch Metallbälge oder einen für Gas zugelassenen Gummischlauch, dessen Länge 1,5 Meter nicht überschreiten sollte, hergestellt werden. Wenn unterhalb des Kochfelds eine Spülmaschine, Ofen, Mikrowelle etc. eingebaut werden soll, müssen Metallbälge verwendet werden und das Verbindungsrohr muss fixiert werden.

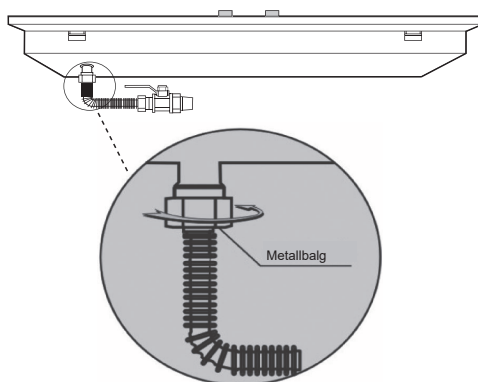
Gasgeräte, bei denen LP-Gas verwendet wird, sollten mit einem Gummischlauch angeschlossen werden.

- Wenn ein Gummischlauch verwendet wird, ist ein universeller Lufterlassanschluss notwendig.
- Die beiden Enden des Gummischlauchs werden jeweils mit dem Geräteanschluss und dem Gasventil für Innenräume verbunden (der Durchmesser des Gasschlauchs ist 9,5 mm).
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht oder durch andere Gegenstände gequetscht wird. Führen Sie nach der Verbindungsherstellung einen Lecktest durch.
- Setzen Sie den Gasschlauch keinen hohen Temperaturen aus.
- Führen Sie jährlich eine Luftdichtheitsprüfung am Gerät durch.
- Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass sich der Gasschlauch in einem guten Zustand befindet. Tauschen Sie diesen aus, wenn er Abnutzungsspuren oder Risse aufweist.



Gasgeräte, bei denen Erdgas verwendet wird, sollten mit Metallbälgen angeschlossen werden.

- Metallbälge müssen CJ/T197-2010 entsprechen.
- Beachten Sie die Installationshinweise für Metallbälge.
- Setzen Sie den Gasschlauch keinen hohen Temperaturen aus.
- Führen Sie nach der Verbindungsherstellung einen Lecktest durch.



### Wichtig!

- Der Gasschlauch muss außerhalb des roten Drahtes des universellen Luftpfeinlassanschlusses eingefügt werden und mit einer Klemme fixiert werden.
- Im Anschlussbogen und dem Gasverbindungsrohr muss ein Gummidichtungsring installiert werden.

### Lecktest

Führen Sie den Lecktest mit einer Seifenlösung durch. Tragen Sie die Seifenlösung mit einer weichen Bürste auf die Verbindungsstücke auf und öffnen Sie das Gasventil, um zu überprüfen, ob sich Seifenblasen bilden. Sollten sich Seifenblasen bilden, weist dies auf ein Leck hin. Schließen Sie das Gasventil in diesem Fall sofort und beheben Sie das Leck. Führen Sie den Test anschließend erneut durch.

### Batterieinstallation

Die Batteriefachabdeckung befindet sich auf der unteren rechten Vorderseite des Gerätegehäuses. • Setzen Sie die im Lieferumfang enthaltenen Batterien, entsprechend der korrekten Polarität, in das Batteriefach ein. Um eine lange Betriebsdauer des Zündsystems zu gewährleisten, verwenden Sie ausschließlich leistungsstarke Alkalibatterien. Wenn die Zündfrequenz mit der Zeit abnimmt, tauschen Sie die Batterien zeitnah aus.

### Installation der Pfannenhalter, Brennerdeckel und Brenner

- Stellen Sie sicher, dass Drehregler, Brennersystem und Topfträger richtig installiert werden. Eine fehlerhafte Installation kann die normale Verwendung des Geräts beeinträchtigen und dessen Nutzungsdauer mindern.
- Achten Sie bei der Installation der Brenner darauf, dass die Brenner-Montageöffnungen in den Zündstift und das Thermoelement eingefügt werden. Achten Sie bei der Montage darauf, dass die Edelstahloberflächen des Geräts nicht durch die einzelnen Gerätebestandteile zerkratzt werden oder Sie den Zündstift versehentlich abbrechen. Derartig entstandene Schäden werden von der Garantie nicht abgedeckt.



---

## BEDIENUNG

---

Hinweis: Durch die Verwendung von dickerem Kochgeschirr, kann die Wärmeverteilung verbessert werden, insbesondere dann, wenn Sie eine kleine Flamme nutzen. Je größer der Topf, desto effizienter ist das Gerät. Wenn Sie einen Topf über einen kurzen Zeitraum unbeaufsichtigt lassen möchten, drehen Sie die Flamme immer auf die Minimaleinstellung. So kann nicht nur die Brandgefahr gemindert werden, sondern Sie sparen gleichzeitig Energie und verringern die Umweltverschmutzung.

Achten Sie bei der Verwendung von großem Kochgeschirr darauf, dass der Abstand zwischen dem Kochgeschirr und dessen Umgebung mindestens 25 mm beträgt. Der Abstand zwischen den Drehknöpfen und dem Kochgeschirr muss mindestens 50 mm betragen.

---

### Automatische Zündung

- Wenn der Gasherd automatisch gezündet werden kann, drücken Sie den Zündknopf:
- Drücken Sie den Drehknopf des gewünschten Brenners hinein und drehen Sie diese auf die maximale Flammeneinstellung. Wenn der Drehknopf hineingedrückt wird, entsteht an allen Brenner ein Funke.
- Die Flamme wird am ausgewählten Brenner gezündet.
- Lassen Sie den Drehknopf los.
- Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Position.

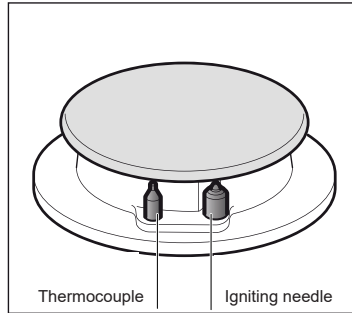
Wenn keine Flamme erzeugt wird, stellen Sie den Regler auf „Aus“ und wiederholen Sie die obigen Schritte. Halten Sie diesmal den Steuerknopf lange (bis zu 10 Sekunden) gedrückt.

### Verpuffungsgefahr

Wenn keine Flamme entsteht, drehen Sie den Drehknopf wieder in die Position „aus“. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte. Halten Sie dieses Mal den Drehknopf für einen längeren Zeitraum gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

### Flammenausfall-Sicherheitsvorrichtung

Einige Modelle verfügen über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), welches einen Gasaustritt verhindert, wenn der Brenner versehentlich ausgeschaltet wird.



- Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wurde.
- Schalten Sie das Gerät normal ein.
- Lassen Sie den Drehknopf, sobald die Flamme sich entzündet hat, nicht los und halten Sie diesen für weitere 4 Sekunden gedrückt.

#### **Brenner ausschalten**

Drehen Sie den entsprechenden Drehknopf im Uhrzeigersinn in die Position „0/aus“.

#### **Hinweise**

- Während der Brenner in Betrieb ist, kann ein leichtes Knistern zu hören sein. Dies ist normal.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann ein leichter Geruch auftreten. Dies ist normal, ungefährlich und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin. Der Geruch verschwindet nach einiger Zeit von selbst.
- Eine orangefarbene Flamme ist normal. Dies wird durch in der Luft befindlichen Staub oder spritzende Flüssigkeiten verursacht.
- Wenn die Flamme versehentlich ausgeht, drehen Sie den Drehknopf des entsprechenden Brenners in die Position „aus“. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu entzünden.
- Einige Sekunden nach dem Ausschalten des Brenners ist ein klackendes Geräusch zu hören. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern die Sicherheitsvorrichtung, die nicht länger in Funktion ist.
- Halten Sie die Brenner so sauber wie möglich. Wenn der Zünder verschmutzt ist, wird der Funke nicht normal gezündet. Verwenden Sie zur Reinigung eine Bürste (keine Drahtbürste). Setzen Sie den Zünder keiner Gewalteinwirkung aus.

## REINIGUNG UND WARTUNG



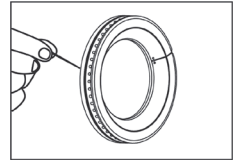
### WARNUNG Explosionsgefahr

Vor der Reinigung muss das Gasventil abgedreht werden. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Bauen Sie während des Reinigungsvorgangs die Sicherheitsvorrichtung und die luftdichten Komponenten des Gasherds keinesfalls auseinander!

Achten Sie beim Auseinanderbauen der Brenner darauf, dass Sie den Zündstift nicht beschädigen.

### Reinigung der Kochfeldoberfläche und der Pfannenthaler

- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem weichen Tuch und Seifenwasser (oder einem speziellen Reinigungsmittel).
- Verwenden Sie kein Reinigungsgranulat (Dekontaminationspulver), Stahlwolle oder scharfe Gegenstände, da die Kochfeldoberfläche dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der emaillierten Flächen, wie beispielsweise des Pfannenthalers, keine aggressiven Substanzen (Zitronensaft, Essig etc.), da diese dadurch geschädigt werden könnten.



### Reinigung der Brennerdeckel

Die Oberfläche der Brennerdeckel und der Brenneröffnungen sollte mindestens einmal im Monat gereinigt werden. Insbesondere dann, wenn die Flamme ungleichmäßig ist, oder sich keine Flamme bildet, sollten die Brennerdeckel zur Reinigung herausgenommen werden. Verwenden Sie eine Stahlnadel, um Schmutz und Kohlerückstände aus den Brenneröffnungen zu entfernen. Please do not flush the burner cap directly with water. Please make sure the burner cap is dry before using it again.

### Reinigung des Zündstifts und des Thermoelements

Please use a soft brush to clean the surface of the ignition needle and the thermocouple. Please do not bump the ignition needle when cleaning. After cleaning, please make sure all parts are dry, then install the hob, burning head and fire cover correctly according to the "Installation Instructions". Warranty will not cover the case if panel surface is scratches or the burner cap assembly is deformed due to improper installation

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zündelektrode entzündet sich nicht.	Keine Batterie; die Batterie ist falsch herum eingelegt.	Installieren Sie diese richtig.
	Der Brenner wurde nicht richtig installiert.	Installieren Sie diese richtig.
	Die Zündelektrode und die innere Feuerabdeckung wurden nicht richtig positioniert.	Passen Sie den Abstand zwischen Zündelektrode und innerer Feuerabdeckung auf 3 – 4 mm an.
	Die Zündelektrode ist feucht oder verschmutzt.	Trocken oder reinigen Sie die Zündelektrode.
Sobald der Drehknopf losgelassen wird, geht die Flamme aus.	Der Drehknopf wurde nicht lang genug gedrückt gehalten.	Halten Sie den Drehknopf nach dem Auftreten der Flamme noch gedrückt.
Der Drehknopf wird gedrückt aber die Flamme entzündet sich nicht oder nur mit Schwierigkeit.	Das Gasventil wurde nicht oder nicht vollständig geöffnet.	Stellen Sie sicher, dass das Gasventil vollständig geöffnet ist.
	In der Gasleitung befindet sich Luft.	Wiederholen Sie die Zündung so oft, bis diese erfolgreich ist.
	Brenner, Brennerdeckel etc. wurden nicht richtig installiert.	Installieren Sie diese richtig.
	Die Brenneröffnung wird blockiert und das Gas kann nicht normal fließen.	Entfernen sie die Blockade und reinigen Sie die Brenneröffnung.
	Die Zündelektrode ist feucht oder verschmutzt.	Trocken oder reinigen Sie die Zündelektrode.
	Die Gasverbindung wird teilweise unterbrochen und blockiert.	Passen Sie die Gasleitung an oder ersetzen Sie diese.
	Die Batterie ist leer.	Ersetzen Sie die Batterie.
	Battery energy is not enough	Reinstall correctly

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zündung oder Verwendung des Geräts ist sehr laut.	Der Brennerdeckel wurde nicht richtig installiert.	Installieren Sie diese richtig.
Die Flamme erlischt während der Verwendung.	Das Thermoelement ist verschmutzt.	Reinigen Sie das Thermoelement.
Die Flamme ist klein und schwach.	Die Gasflasche ist leer oder der Druck ist zu gering.	Ersetzen Sie die Gasflasche und passen Sie den Gasdruck an.
Lange und gelbe Flamme.	Einige Brenneröffnungen werden blockiert.	Entfernen Sie Blockade und reinigen Sie die Brenneröffnungen.
Instabiles Brennen.	Die Brennerdeckel wurden nicht richtig installiert.	Installieren Sie diese richtig.
Wahrnehmbarer Gasgeruch.	Der Gasschlauch weist Beschädigungen auf.	Ersetzen Sie den Gasschlauch.
	Die Flamme des Hauptbrenners ist aus.	Zünden Sie den Brenner erneut, sobald sich der Geruch verflüchtigt hat.
Der Topf passt nicht auf die Topfträger.	Die Unterseite des Topfs befindet sich zu nah am Brenner.	Verwenden Sie die Hilfs-Wok-Halterung

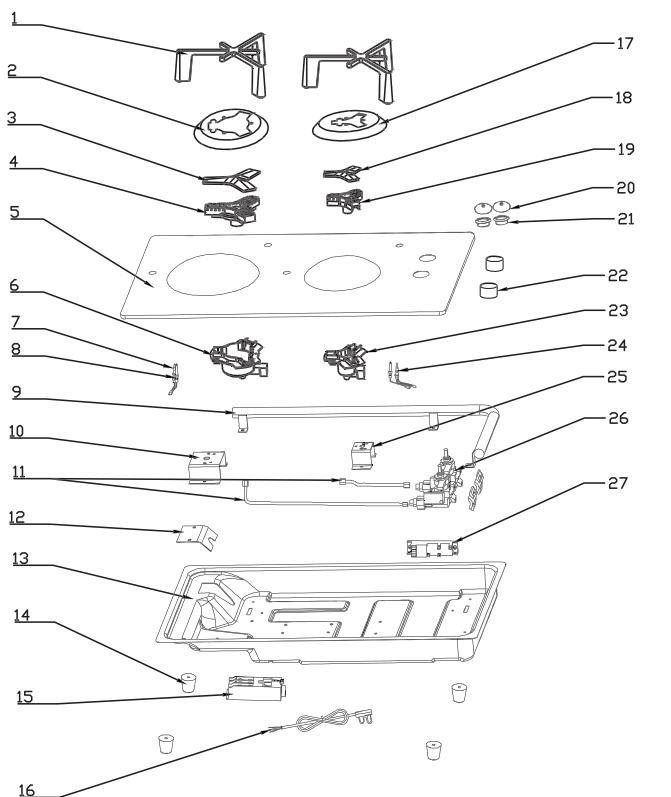


**WARNUNG**  
**Gefahr einer Personenverletzung**

Das Gerät darf ausschließlich von hierfür qualifiziertem Personal repariert und gewartet werden. Andere Personen dürfen das Gaskochfeld nicht ohne Genehmigung reparieren, damit keine ernsthaften Folgen entstehen.

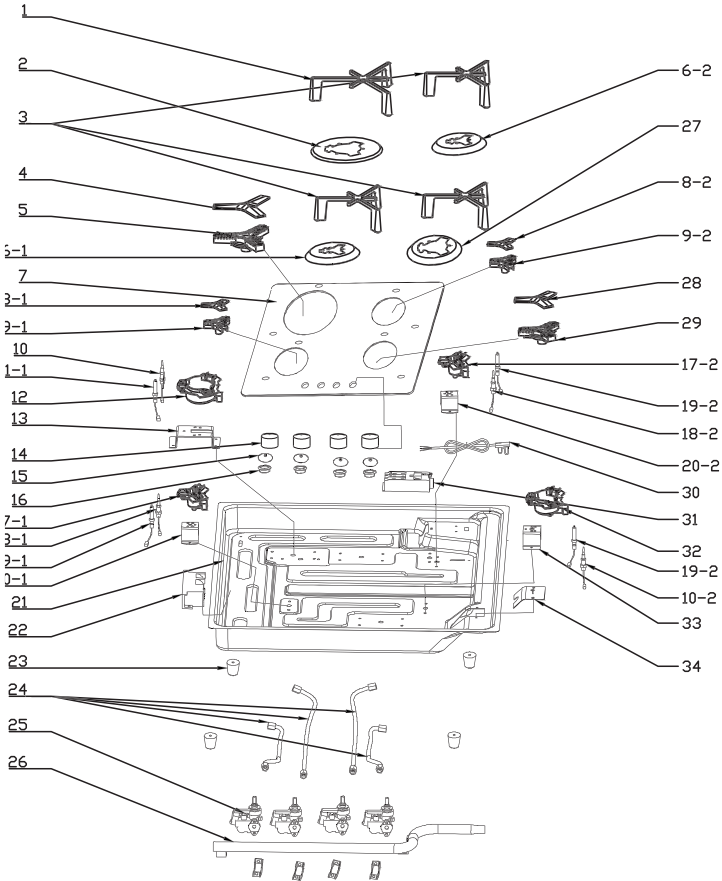
# EXPLOSIONSZEICHNUNG

Artikel 10035468

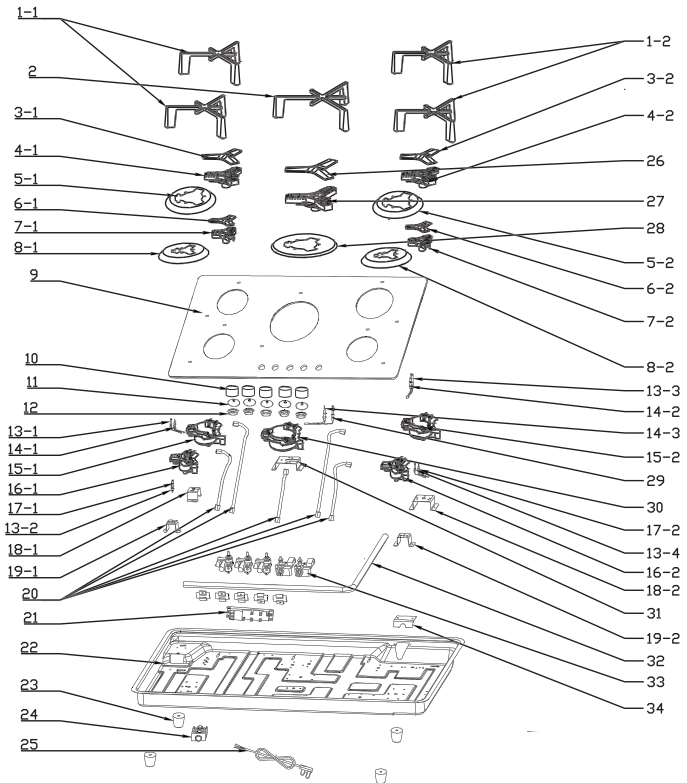


- |    |                  |    |                                     |    |                  |
|----|------------------|----|-------------------------------------|----|------------------|
| 1  | Topfräger        | 12 | Schutz                              |    | Drehknopf        |
| 2  | Wasserschale     | 13 | Gehäuse                             | 22 | Drehknopf        |
| 3  | Brennerdeckel    | 14 | GummifüÙe                           | 23 | Brenner          |
| 4  | Verteiler        | 15 | Kabelbox                            | 24 | Thermoelement    |
| 5  | Glas             | 16 | Kabel                               | 25 | Brennerhalterung |
| 6  | Brenner          | 17 | Wasserschale                        | 26 | Ventil           |
| 7  | Thermoelement    | 18 | Brennerdeckel                       | 27 | Zünder           |
| 8  | Zündstift        | 19 | Verteiler                           |    |                  |
| 9  | Gasleitung       | 20 | Wasserdichte Kappe<br>für Drehknopf |    |                  |
| 10 | Brennerhalterung | 21 | Gummiring für<br>Drehknopf          |    |                  |
| 11 | Aluminiumleitung |    |                                     |    |                  |

Artikel 10035469



1 Topträger	13 Brennerhalterung	23 GummifüÙe
2 Wasserschale	14 Drehknopf	24 Gasleitung
3 Topfräger	15 Wasserdichte Kappe für Drehknopf	25 Gasventil
4 Brennerdeckel	16 Dichtungsring für Drehknopf	26 Gasleitung
5 Verteiler	17 Brenner	27 Wasserschale
6 Brennerhalterung	18 Thermoelement	28 Brennerdeckel
7 Glas	19 Zündstift	29 Verteiler
8 Brennerdeckel	20 Brennerhalterung	30 Kabel
9 Verteiler	21 Gehäuse	31 Kabelbox
10 Thermoelement	22 Zünder	32 Brenner
11 Zündstift		33 Brennerhalterung
12 Brenner		34 Schutz

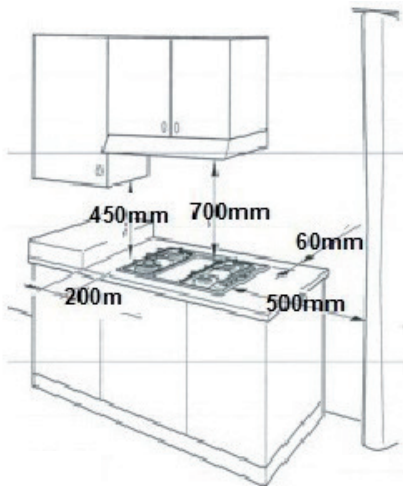


- |    |                                     |                  |                  |               |                  |
|----|-------------------------------------|------------------|------------------|---------------|------------------|
| 1  | Topfträger                          | Drehknopf        | 24               | Kabelbox      |                  |
| 2  | Topfträger                          | 13               | Zündstift        | 25            | Kabel            |
| 3  | Brennerdeckel                       | Brennerhalterung | 26               | Brennerdeckel |                  |
| 4  | Verteiler                           | 14               | Thermoelement    | 27            | Verteiler        |
| 5  | Wasserschale                        | 15               | Brenner          | 28            | Wasserschale     |
| 6  | Brennerdeckel                       | 16               | Brenner          | 29            | Zündstift        |
| 7  | Verteiler                           | 17               | Thermoelement    | 30            | Brenner          |
| 8  | Wasserschale                        | 18               | Brennerhalterung | 31            | Brennerhalterung |
| 9  | Glas                                | 19               | Brennerhalterung | 32            | Gasleitung       |
| 10 | Drehknopf                           | 20               | Aluminiumleitung | 33            | Ventil           |
| 11 | Wasserdichte Kappe<br>für Drehknopf | 21               | Zünder           | 34            | Schutz           |
| 12 | Dichtungsring für                   | 22               | Gehäuse          |               |                  |
|    |                                     | 23               | Gummifüße        |               |                  |



## INSTALLATION

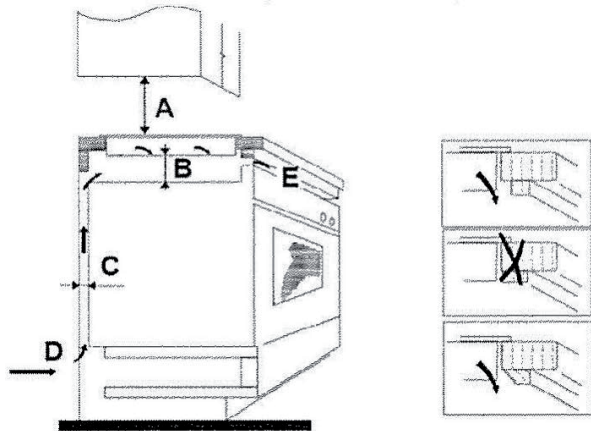
- Lassen Sie die Installation durch einen hierfür qualifizierten Fachmann durchführen. Lassen Sie sich von diesem den Standort des Gasventil zeigen und auch, wie Sie dieses im Notfall abdrehen können. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Verpackungsmaterialien vom Kochfeld entfernt wurden. Andernfalls besteht Brandgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise für die Mindestabstände zu leicht brennbaren Oberflächen. Die angrenzenden Oberflächen sollten den Hinweisen auf dem Typenschild des Geräts entsprechen und feuerfest sein.
- Wenn der Gasherd in der Nähe von Fenstern installiert wird, muss darauf geachtet werden, dass Vorhänge nicht in den Kochbereich wehen können – Brandgefahr!
- Achten Sie bei der Standortauswahl für den Gasherd darauf, dass sich Elektro- und Gasanschlüsse in der Nähe befinden. Elektro- und Gasanschlüsse müssen bei der Installation abgedreht werden.
- Installieren Sie keinen weiteren Gasherd unmittelbar neben diesem.
- Die Unterseite der Arbeitsplatte muss überprüft werden, um sicherzustellen, dass keine Erhebungen vorhanden sind, die das Gewicht des Kochfeldes beeinträchtigen könnten. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte fest abgestützt ist und dem Gewicht des Kochfeldes standhalten kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasherd so installiert wird, dass er nach der Installation vollständig eben ist.
- Die Gehäusebelüftung kann durch die Bereitstellung von Belüftungsöffnungen auf Bodenhöhe und der höheren Ebene verbessert werden. Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen nicht blockiert werden.



### Montage des Unterbauschanks

Beachten Sie, dass die Belüftungsöffnungen nicht blockiert werden, so dass eine gute Belüftung gewährleistet wird. Stellen Sie sicher, dass sich der Herd in einem guten Betriebszustand befindet:

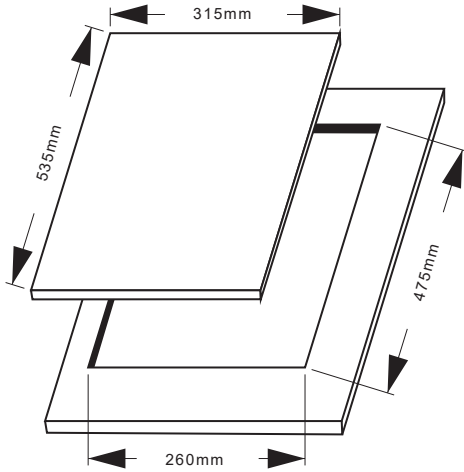
Hinweis: Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.



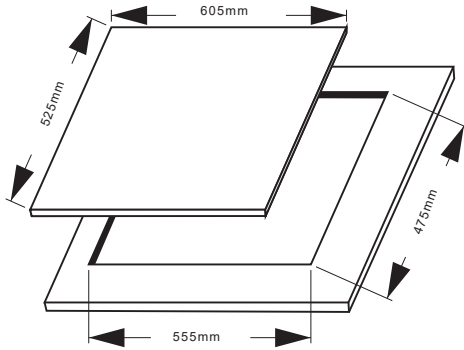
A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Ausschnitt

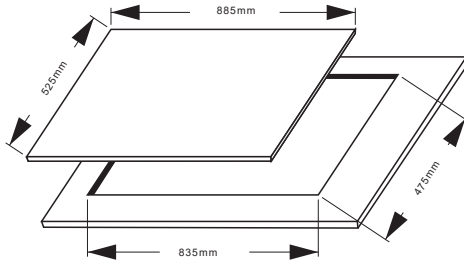
10035468



10035469

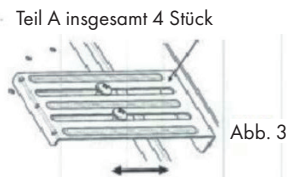
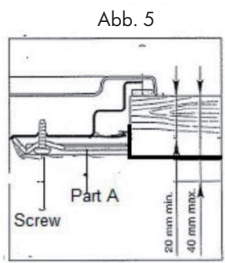
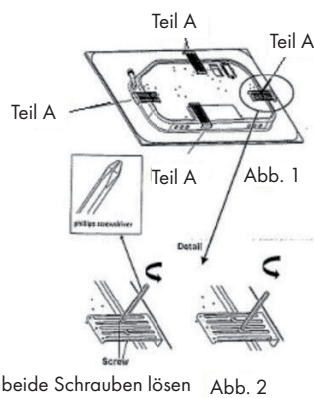


10035470

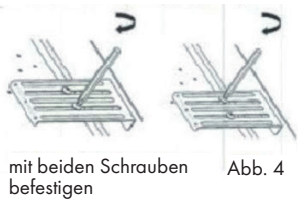


### Halterung (Part A) anbringen

Im Lieferumfang des Geräts sind 4 Halterungen und jeweils 2 Schrauben für jede Halterung enthalten (siehe Abbildung 1), mit welchen das Kochfeld an einer Arbeitsplatte von 2 – 4 cm fixiert werden kann (siehe Abbildung 5). Fügen Sie das Kochfeld in die Öffnung an der Arbeitsplatte ein und richten Sie dieses richtig aus. Bewegen Sie Part A in die richtige Position (siehe Abbildung 3). Lockern Sie die Schrauben und passen Sie die Halterung an (siehe Abbildung 2), bis das Kochfeld sicher fixiert ist. Ziehen Sie die Schrauben anschließend fest.



Bewegen Sie Teil A in die richtige Position



## Instalationssicherheit

- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass das verwendete Gas und der Gasdruck den Geräteanforderungen entsprechen.
- Die Geräteanforderungen sind dem Typenschild auf dem Gerät zu entnehmen.
- Dieses Gerät ist nicht mit einer Vorrichtung zum Abführen von Verbrennungsprodukten verbunden. Achten Sie deshalb auf eine ausreichende Belüftung.
- Bei der Verwendung von Gasgeräten werden Kitzte, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in die Umgebungsluft abgegeben. Achten Sie deshalb auf eine ausreichende Belüftung durch natürliche Belüftungsöffnungen oder durch mechanische Belüftung (Dunstabzugshaube). Bei langer Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, beispielsweise durch das Öffnen eines Fensters oder bei mechanischer Belüftung eine Stufenerhöhung.

---

## 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.

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
<b>Modellkennung</b>	10035468			
<b>Art der Kochmulde</b>	Gaskochmulde			
<b>Anzahl der Gasbrenner</b>	--	--	2	--
<b>Energieeffizienz je Gasbrenner</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	--	%
		Normalbrenner	56.4	%
		Hilfsbrenner	N/A	%
<b>Energieeffizienz der Gasmulde</b>	EE <sub>gas hob</sub>		56.4	%

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
<b>Modellkennung</b>	10035469			
<b>Art der Kochmulde</b>	Gaskochmulde			
<b>Anzahl der Gasbrenner</b>	--	--	4	--
<b>Energieeffizienz je Gasbrenner</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	56.1	%
		Normalbrenner	56.4	%
		Hilfsbrenner	N/A	%
<b>Energieeffizienz der Gasmulde</b>	EE <sub>gas hob</sub>		56.3	%

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
<b>Modellkennung</b>	10035470			
<b>Art der Kochmulde</b>	Gaskochmulde			
<b>Anzahl der Gasbrenner</b>	--	--	5	--
<b>Energieeffizienz je Gasbrenner</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	57.5	%
		Normalbrenner	57.3	%
		Hilfsbrenner	N/A	%
<b>Energieeffizienz der Gasmulde</b>	EE <sub>gas hob</sub>		57.4	%

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.




---

## CONTENTS

---

Disposal Considerations	23
Safety Instructions	24
Technical Parameters	26
Connecting Gas Line	27
Operation	29
Cleaning and Maintenance	30
Troubleshooting	32
Exploded View	34
Installation	37
Disposal Considerations	41

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10035468	10035469	10035470
Number of burner	2	4	5

---

## 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

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not use if you notice that the machine has significant damage.
- Designed for home use, this product is for home use only. It can only be installed in the kitchen.
- In order to use this product safely, adults or children who lack experience and knowledge, or suffer from physical, sensory, mental illness, need to be supervised by their guardians use under supervision or guidance.
- Please look after the children to avoid touching product at will.
- The cooking process requires supervision and short-term cooking needs to be continuously monitored.
- Do not place items (paper, aluminum foil, etc.) on the cooking surface of the cooktop to avoid the danger of indirect heating.
- If there is a drawer under the cooker, do not store any flammable items in the drawer.
- Uncooked cooking oil and fat are dangerous and can cause fires.
- Avoid excessive oil temperature, too high oil temperature will cause fire!
- Once the oil is on fire, do not put it out with water. Please turn off the product immediately and cover the pot with a lid or plate to quickly extinguish the fire.





**WARNING**  
**Risk of electric shock**

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



**WARNING**  
**Risk of poisoning**

During use, be sure to open windows and range hoods to maintain good indoor ventilation and air convection. Prolonged use of gas cookers in closed kitchens can easily cause carbon monoxide poisoning.



**WARNING**  
**Danger of explosion**

If you find a gas leak during use, please immediately close the indoor gas main valve and open the door and window to ventilate. Do not use open flames and switchgear at this time to prevent ignition of gas remaining in the room and cause an explosion.



**WARNING**  
**Fire hazard**


Do not ignite the gas cooker without placing the pan or without any food in the pan, as this may cause the cooker hood on the upper part of the gas cooker to be damaged by overheating or to ignite the remaining grease in the range hood, which will lead a fire accident.



**WARNING**  
**Risk of burns**

Do not allow children to use or be near a gas cooker that is being heated, without care. When closing the gas cooker that has just been used, do not touch the heated burner, the hob and the burner peripheral panel with your hands or other parts of the body to prevent burns.

## TECHNICAL PARAMETERS

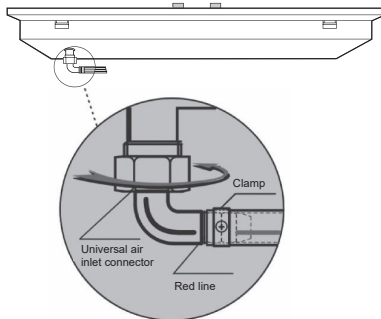
Product name	Gas Hob			 2531-20 PIN code 2531 CU-0100		
Model number	10035468, 10035469, 10035470					
Class of appliance	Class 3					
Manufacturer	Chal-Tec GmbH Wallstr. 14 10179 Berlin					
Gas category	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	I2E(20) <input type="checkbox"/>	I2H(20) <input type="checkbox"/>	I2E+ <input type="checkbox"/>
Total heat input	10 kW (727 g/h)			9.7 kW		
Gas and supply pressure	G30: 28-30 mbar G31: 37 mbar	G30, G31 or their mixture: 28-30 mbar	G30, G31 or their mixture: 50 mbar	G20:20 mbar	G20:20 mbar	G20:20 mbar G25: 25 mbar
Country code	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, TO, IT, HU, LV	DE, AR, CH, SK, LU	DE, LU	FR, IT, DK, IE, GB, FR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO	BE, FR
Burner type	Rapid burner		Semi-rapid burner	Auxiliary burner		
Number of burners						
Item 10035468	0		1	1		
Item 10035469	1		1	2		
Item 10035470	1		1	3		
Heat input						
I3+(28-30/37) I3B/P(30) I3B/P(50)	3.5 kW (255 g/h)		2.1 kW (152 g/h)	1,15 kW (84 g/h)		
I2E(20) I2H(20) I2E+	3.2 kW		2.1 kW	1.15 kW		
Injector size						
I3+(28-30/37) I3B/P(30)	0.92		0.73	0.55		
I3B/P(50)	0.82		0.65	0.50		
I2E(20) I2H(20) I2E+	1.34		1.09	0.80		

## CONNECTING GAS LINE

The gas connection between the gas meter and the cooker can be made of metal bellows or rubber hose for gas, and the length should not exceed 1.5m. For kitchen appliances that require a sterilizer, oven, microwave oven, etc. underneath the cooker, metal bellows must be used and the connecting tube must be fixed.

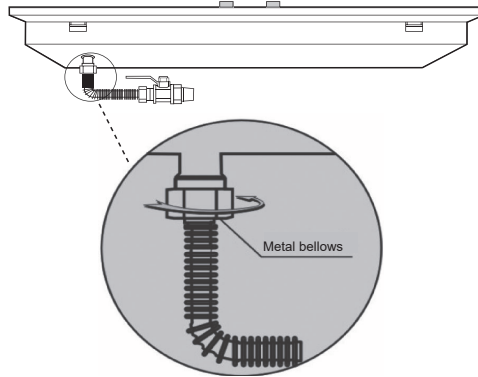
Gas cookers that use LPG liquefied petroleum gas should be connected by gas rubber hose.

- The use of a rubber hose connection requires a universal air inlet connection.
- The two ends of the gas hose are connected to the cooker and the indoor gas valve (the inner diameter of the gas hose is 9.5mm).
- Make sure that the gas hose is not squeezed, twisted or bent by other items. After the connection is completed, gas leak detection should be performed.
- Do not expose the gas hose to high temperatures.
- It is recommended that you perform a regular air tightness check on the gas cooker every year.
- Always check that the gas rubber hose is in good condition, with or without aging, cracks, and regular replacement.



Gas cookers using natural gas and artificial gas should be connected using metal bellows.

- Metal bellows meet the following requirements:  
CJ/T197-2010
- Please install in strict accordance with the installation method and procedure of the "Gas Stainless Steel Flexible Special Connection Pipe" package insert.
- Do not expose the gas hose to high temperatures.
- Gas leak detection should be performed after the connection is completed.



### Important!

- The gas hose must be inserted outside the red wire of the universal air inlet connector and secured with a clamp!
- There must be a sealing rubber ring in the intake elbow and the gas connection pipe to be installed and used!.

### Gas leakage detection

Soap water leakage detection:

Apply a soft brush to the joints with soapy water and open the gas valve to see if bubbles are generated. If there is air bubble, please close the gas valve immediately, adjust the leak connection and try again until no air bubbles are generated.

### Installation for battery

The battery compartment cover is located on the lower right side of the front side of the product case. Please insert the supplied 1 or 2 section batteries correctly into the battery case according to the positive and negative indications. To ensure long-lasting ignition system, use a high-energy alkaline battery. If the ignition frequency is slowed down during use, please change the battery in time.

### Installation for pan support, burner cap and burner

- Make sure that the knob, burner set, and pan support are properly installed.
- Improper installation can seriously affect the normal use of the product and shorten the life of the product.
- When installing the burner, the user should pay attention to the burner mounting hole and insert it into the ignition pin and thermocouple. If you place and rotate the parts to position them, you may break the ignition needle or scratch the stainless steel surface to cause damage to the stove, which is not covered by the repair.

---

## OPERATION

---

Note: By using a thicker pan, it can improve heat distribution, especially when using a small fire. The larger the size of the pot is, the higher the efficiency of the hob will be. Whenever you want to leave the pot for a short time, please adjust flame to minimum setting. In this way, even if you are close to the hob for other operations, it can reduce the risk of burns, in the same time, it can save gas and reduce pollution. When using large cookware, please ensure that the distance between the cookware and the surrounding combustibles should be at least 25 mm, and the distance between the knob and the cookware must be kept at least 50 mm.

---

### Automatic ignition

- If the hob can be igniting automatically (pulse igniter): Press the control knob of the selected burner and turn counterclockwise to the maximum fire setting. When the control knob is held down, a spark is generated on all burners.
- The flame ignites.
- Release the control knob.
- Turn the control knob to the desired setting position.

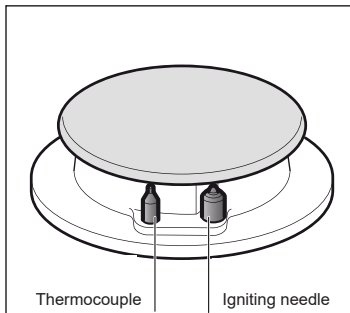
If no flame is produced, turn the control to the "off" setting and repeat the above steps. This time hold down the control knob for a long time (up to 10 seconds).

### Deflagration hazard

If the flame still does not ignite after 15 seconds, turn off the burner and open a nearby window or door. After waiting at least one minute, please try turning the burner on again.

### Flame failure safety device

Some models may have a safety system (thermocouple) to prevent gas spills when the burner is accidentally turned off.



- Make sure the device is activated:
- Turn on hob normally.
- Do not release the control knob after the flame is ignited, please continue to press firmly. Please hold the knob for 4 seconds.

### Shutdown burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the 0/OFF setting position.

### Notes

It is normal to hear a slight sizzle during the burner is working.

- For the first time of using, it is normal that there is smell; this is not a dangerous condition and does not indicate a malfunction. These phenomena will disappear on its own. The orange color flame is normal. This is because there is dust or splashing liquid in the air.  
If the flame is accidentally blown out, turn off the burner operation control knob and do not attempt to reignite for at least 1 minute.
- After a few seconds of turning off the burner, an audible (hit) will sound; this is not a malfunction, but rather the safety device is no longer functioning.
- Keep the burner as clean as possible. If the spark igniter is dirty, it will not ignite normally. Regularly use a non-wire brush for cleaning. Please keep in mind that the spark igniter should not be subjected to violent impact.

---

## CLEANING AND MAINTENANCE

---



### WARNING Danger of explosion

Before cleaning the gas hob, the indoor gas valve must be cut off and the gas cooker has been cooled. Do not disassemble the safety devices and airtight components of the gas hob during the cleaning process!

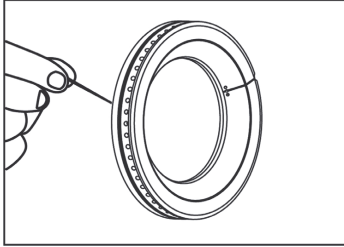
When disassembling the fire cover, please be careful not to hit the ignition needle to prevent the ceramic ignition needle from being cracked by external force.

### Cleaning top panel and pan support

- Please clean and maintain the hob panel with soft gauze and soapy water (or special detergent).
- Do not use a granular detergent (decontamination powder), steel wool or sharp objects to clean the top panel or the water tray, otherwise it will easily cause surface scratches
- Do not use acidic substances (lemonade, vinegar, etc.) to scrub the enamel surface such as the pan support

### Cleaning the burner cap

The surface of the burner cap and the fire hole are recommended to be cleaned at least once a month. In particular, if the flame is uneven or if there is no flame in the individual fire trough, please remove the burner cap and clean it. Use steel needle to remove the dirt and carbon deposit in the flame hole..



Please do not flush the burner cap directly with water. Please make sure the burner cap is dry before using it again.

### Cleaning the ignition needle and thermocouple

Please use a soft brush to clean the surface of the ignition needle and the thermocouple. Please do not bump the ignition needle when cleaning. After cleaning, please make sure all parts are dry, then install the hob, burning head and fire cover correctly according to the "Installation Instructions". Warranty will not cover the case if panel surface is scratches or the burner cap assembly is deformed due to improper installation

## TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Treatment
Ignition electrode does not catch fire	No battery, installation of battery is bad contact or reversed	Reinstall correctly
	The burner is not installed in place	Reinstall correctly
	Improper position of ignition electrode and inner fire cover	Adjust the distance between the ignition electrode and the inner fire cover to 3-4mm
	Ignition electrode is damp or dirty due to food spillage	Dry the ignition electrode with a dry soft cloth
When the knob is released, the flame is extinguished.	The pressing pressure is not enough, the safety solenoid valve is not sucking.	Re-ignite and press the knob in place before you can let go.
Pulse igniting, but fail or igniting difficulty	Gas valve is not open or not fully open	Confirm that the gas valve is fully open
	There is air in the gas pipe	Repeated ignition operation until succeed
	Burner, burner cap, etc. are not installed correctly	Reinstall correctly
	The fire hole is blocked on the burner cap and the gas cannot flow normally.	Unblock and clean the dirt in the fire hole
	Ignition electrode is damp or dirty due to food spillage	Dry the ignition electrode and remove dirt
	Ignition electrode is damp or dirty due to food spillage	Adjust or replace the gas connection tube
	Gas connection pipe is flattened and blocked	Replace battery
	Battery energy is not enough	Reinstall correctly



Problem	Cause	Treatment
Flame is extinguished during using	The induction section of thermocouple is contaminated	Clean the thermocouple
Flame is short and weak	The cylinder is out of gas, and the pressure reducing valve is too small.	Change the cylinder, and ensure the correct pressure relief valve is used
Long flame and yellow flame	Some fire holes are blocked in the burner cap	Unblock and clean the dirt in the fire hole
Red flame	Gas source problem (with impurities), or humid environment	It is normal phenomenon
Unstable burning	The burner cap is not installed in place	Reinstall correctly.
Smelly	Gas hose aging, cracking, breaking or falling off	Re-replace the gas connection tube
	The main burner is not on fire	Re-ignite after the odor is dissipated
The pot does not match the pan support	The bottom of the pot is close to the burner	Use auxiliary wok rack



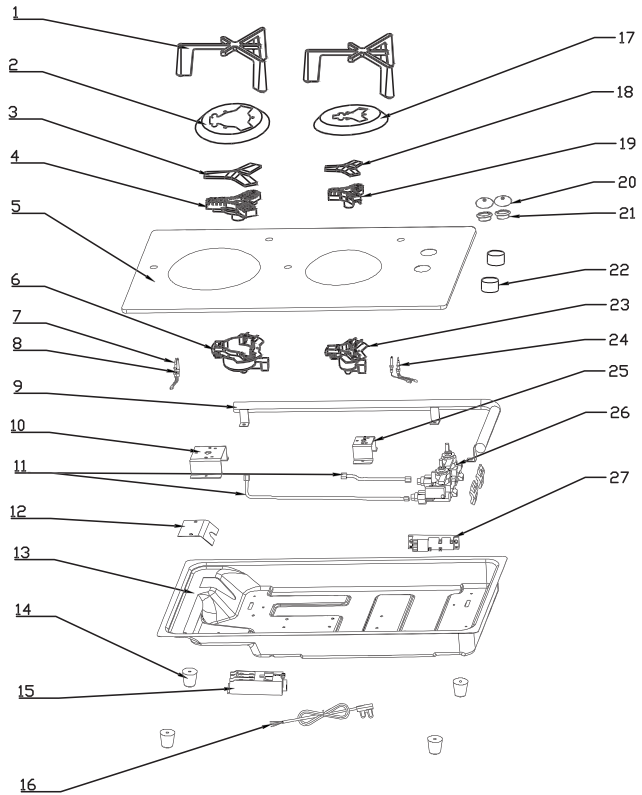
### WARNING

#### Risk of personal injury

Only the professionally trained and qualified maintenance personnel can repair the cooker. Other personnel can not disassemble the cooker for repair without permission, so as not to cause serious consequences!

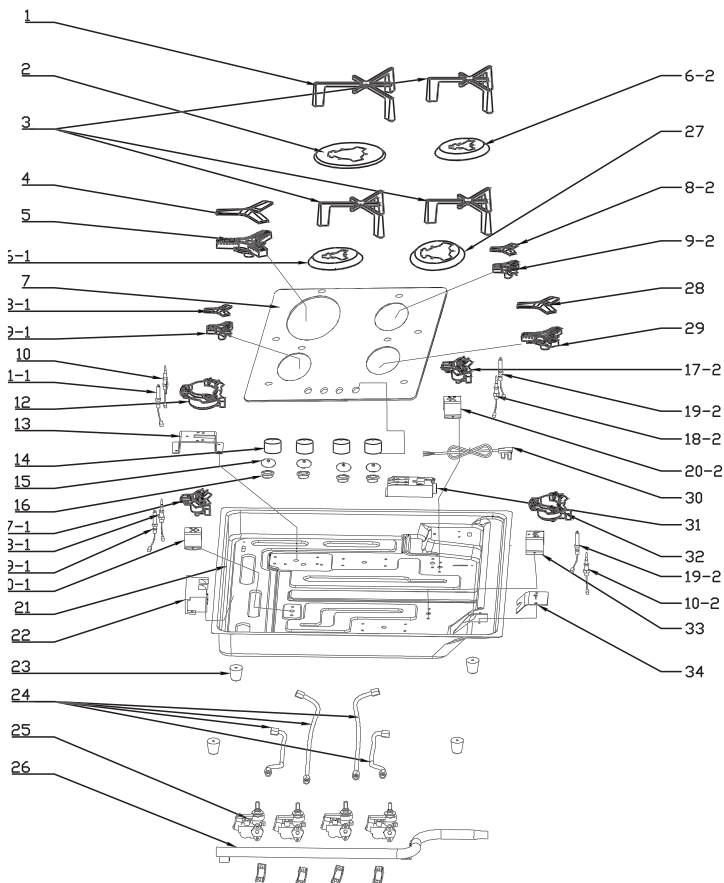
## EXPLODED VIEW

Model 10035468



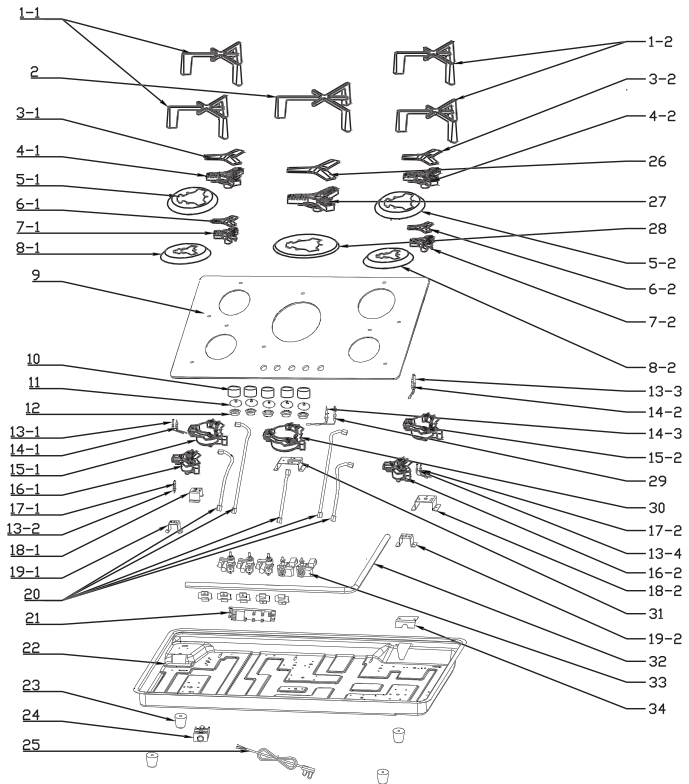
- |    |                 |    |                         |    |                |
|----|-----------------|----|-------------------------|----|----------------|
| 1  | Pan support     | 12 | Protector board         | 22 | Knob           |
| 2  | Water tray      | 13 | Body                    | 23 | Burner         |
| 3  | Burner cap      | 14 | Rubber legs             | 24 | Thermocouple   |
| 4  | Dispatcher      | 15 | Wire box                | 25 | Burner support |
| 5  | Glass           | 16 | Wire                    | 26 | Valve          |
| 6  | Burner          | 17 | Water tray              | 27 | Igniter        |
| 7  | Thermocouple    |    |                         |    |                |
| 8  | Ignition needle |    |                         |    |                |
| 9  | Gas pipe        |    |                         |    |                |
| 10 | Burner support  |    |                         |    |                |
| 11 | Aluminum pipe   |    |                         |    |                |
|    |                 | 20 | Waterproof cap for knob |    |                |
|    |                 | 21 | Rubber ring for knob    |    |                |

Model 10035469



- |                    |                            |                    |
|--------------------|----------------------------|--------------------|
| 1 Pan support      | 13 Burner support          | 24 Gas pipe        |
| 2 Water tray       | 14 Knob                    | 25 Valve           |
| 3 Pan support      | 15 Waterproof cap for knob | 26 Gas pipe        |
| 4 Burner cap       | 16 Rubber ring for knob    | 27 Water tray      |
| 5 Dispatcher       | 17 Burner                  | 28 Burner cap      |
| 6 Burner support   | 18 Thermocouple            | 29 Dispatcher      |
| 7 Glass            | 19 Ignition needle         | 30 Wire            |
| 8 Burner cap       | 20 Burner support          | 31 Wire box        |
| 9 Dispatcher       | 21 Body                    | 32 Burner          |
| 10 Thermocouple    | 22 Igniter                 | 33 Burner support  |
| 11 Ignition needle | 23 Rubber legs             | 34 Protector board |

Model 10035470



- |    |                         |    |                      |    |                 |
|----|-------------------------|----|----------------------|----|-----------------|
| 1  | Pan support             | 12 | Rubber ring for knob | 24 | Wire box        |
| 2  | Pan support             | 13 | Ignition needle      | 25 | Wire            |
| 3  | Burner cap              | 14 | Thermocouple         | 26 | Burner cap      |
| 4  | Dispatcher              | 15 | Burner               | 27 | Dispatcher      |
| 5  | Water tray              | 16 | Burner               | 28 | Water tray      |
| 6  | Burner cap              | 17 | Thermocouple         | 29 | Ignition needle |
| 7  | Dispatcher              | 18 | Burner support       | 30 | Burner          |
| 8  | Water tray              | 19 | Burner support       | 31 | Burner support  |
| 9  | Glass                   | 20 | Aluminum pipe        | 32 | Gas pipe        |
| 10 | Knob                    | 21 | Igniter              | 33 | Valve           |
| 11 | Waterproof cap for knob | 22 | Body                 | 34 | Protector board |
|    |                         | 23 | Rubber legs          |    |                 |

## INSTALLATION

- Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.
- Be certain all packing material are removed from the cooktop before operating, to prevent fire or smoke damage that could be caused by the presence of these materials.
- Observe all instructions for minimum clearances to any combustible surfaces. These should be in accordance with information on the rating plate and with national fire laws.
- If cooktop is installed near window, proper precaution should be taken to prevent curtains from blowing over burners creating a fire hazard.
- When choosing a location of the cooktop; consider availability and position of gas and electric supply paths.
- Any openings around gas and electric service outlets shall be closed at the time of installation.
- Do not install another cooktop next to this unit.
- The underside of the countertop must be checked to ensure that there are no projections which might foul the weight of the cooktop. Make sure that the countertop is solidly supported and can withstand the weight of the cooktop.
- Check that the cabinet is levelled from side and from front to back in its installed position.
- Cabinet ventilation can be improved by the provision of both an inlet at floor level and an outlet at higher level. Care should be taken to ensure that ventilation is not obstructed by bulky things etc.

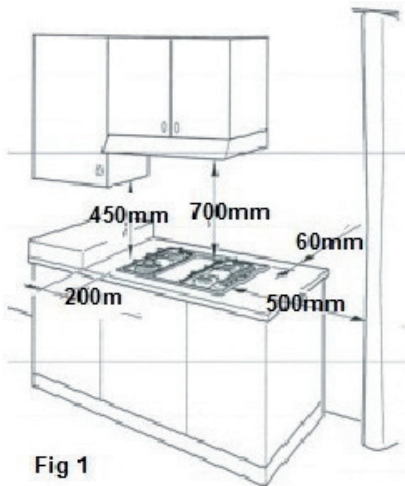
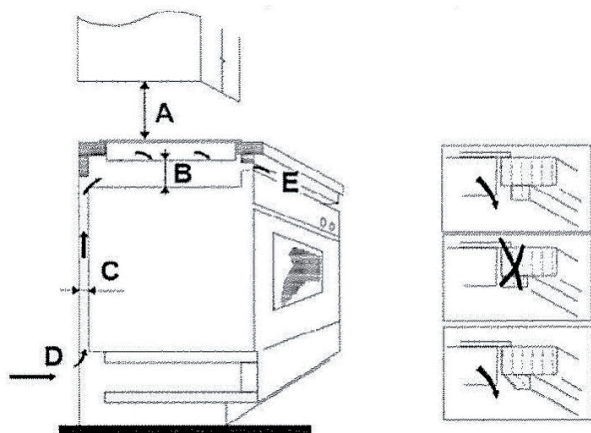


Fig 1

### Installation below cabinet

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:

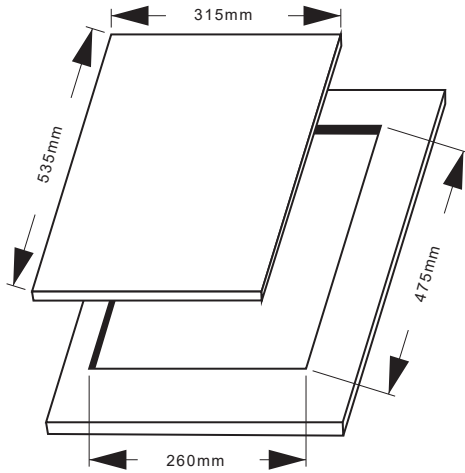
Note: The safety distance between the hotplate and the hood above the hotplate should be at least 760 mm.



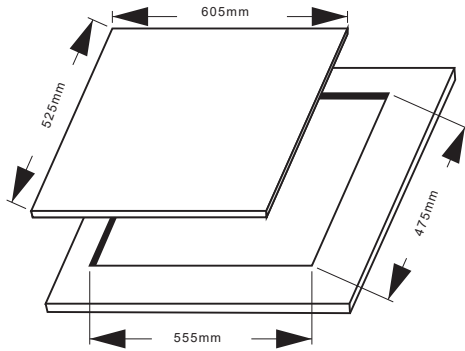
A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Air intake	Air exit 5 mm

Opening dimension

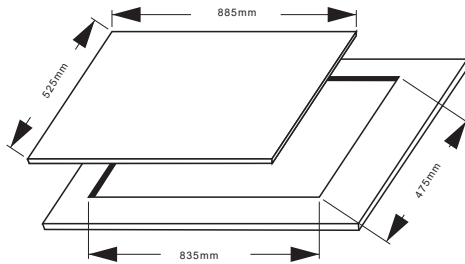
10035468



10035469



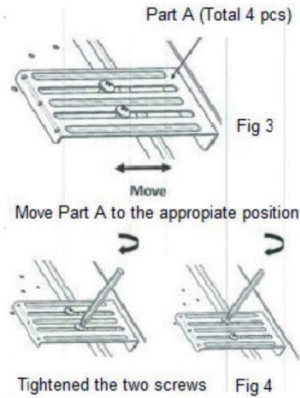
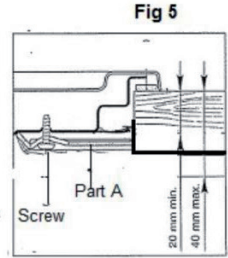
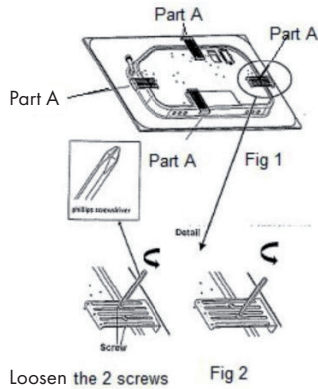
10035470



### Assembly of the fixing bracket Part A

The cooking hob is supplied with a set of 4 pcs fixing bracket Part A(Fig1) and two screws each for fixing into the kitchen cabinet with a worktop from 2 to 4cm deep (Fig5). Slot the cooking hob into the aperture of the cabinet and set it correctly.

Move Part A to the appropriate position( Fig3). Loosen the screws and adjust the bracket Part A(Fig2) until the cooking hob is firmly secured and then tighten the screw. (Fig4)





## Installation safety

- 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 device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use :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".
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

### CAUTION: In case of hotplate glass breakage:

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

---

## 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.

	Symbol	Burner	Value	Unit
<b>Model identification</b>	10035468			
<b>Type of hob</b>	Gas Hob			
<b>Number of gas burner</b>	--	--	2	--
<b>Energy efficiency per gas burner</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Wok burner	--	%
		Rapid burner	--	%
		Semi-rapid burner	56.4	%
		Auxiliary burner	N/A	%
<b>Energy efficiency per gas hob</b>	EE <sub>gas hob</sub>		56.4	%

	Symbol	Burner	Value	Unit
<b>Model identification</b>	10035469			
<b>Type of hob</b>	Gas Hob			
<b>Number of gas burner</b>	--	--	4	--
<b>Energy efficiency per gas burner</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Wok burner	--	%
		Rapid burner	56.1	%
		Semi-rapid burner	56.4	%
		Auxiliary burner	N/A	%
<b>Energy efficiency per gas hob</b>	EE <sub>gas hob</sub>		56.3	%

	Symbol	Burner	Value	Unit
<b>Model identification</b>	10035470			
<b>Type of hob</b>	Gas Hob			
<b>Number of gas burner</b>	--	--	5	--
<b>Energy efficiency per gas burner</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Wok burner	--	%
		Rapid burner	57.5	%
		Semi-rapid burner	57.3	%
		Auxiliary burner	N/A	%
<b>Energy efficiency per gas hob</b>	EE <sub>gas hob</sub>		57.4	%





**KLARSTEIN**