

KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV

KLARSTEIN

MultiChef 4 | MultiChef 5

Kombi-Gaskochfeld

Combi Gas Cooking Top

Table de cuisson à gaz combinée

Cocina de gas combinada

Fornello a gas combinato

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

Sicherheitshinweise	4
Gerätebeschreibung	7
Inbetriebnahme und Bedienung	9
Reinigung und Pflege	12
Fehlerbehebung	13
Installation	14
Gastechnische Spezifikationen	20

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Hersteller:**

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

Die vollständige Konformitätserklärung des Herstellers finden Sie unter folgendem Link:

<https://use.berlin/10036337>

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..

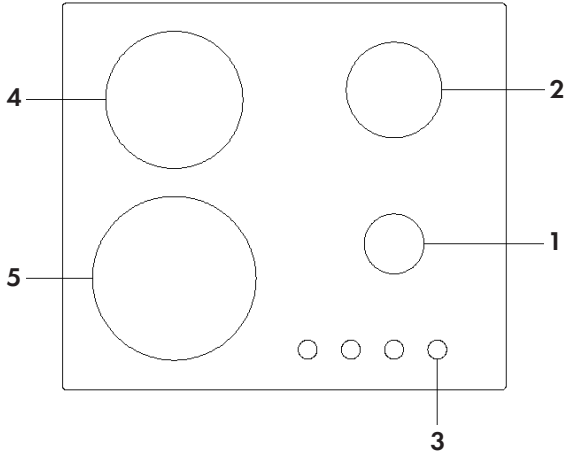
- Dieses Gerät muss gemäß der geltenden Bestimmungen in einem gut belüfteten Raum installiert werden.
- Stellen Sie vor der Geräteinstallation sicher, dass die Gas- und Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Wenn das Gerät in Seefahrzeugen oder Wohnwägen installiert 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.

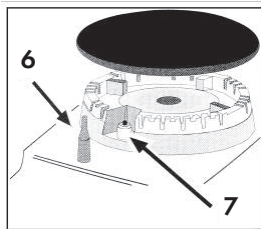
- Stellen Sie keine Behälter aus Plastik oder Aluminium auf das Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass bei der Verwendung von anderen elektrischen Geräten, deren Kabel nicht in Kontakt mit der Kochoberfläche kommt.
- Sollten Sie künstliche Organe, wie beispielsweise ein Kunstherz, haben, konsultieren Sie 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.

GERÄTEBESCHREIBUNG

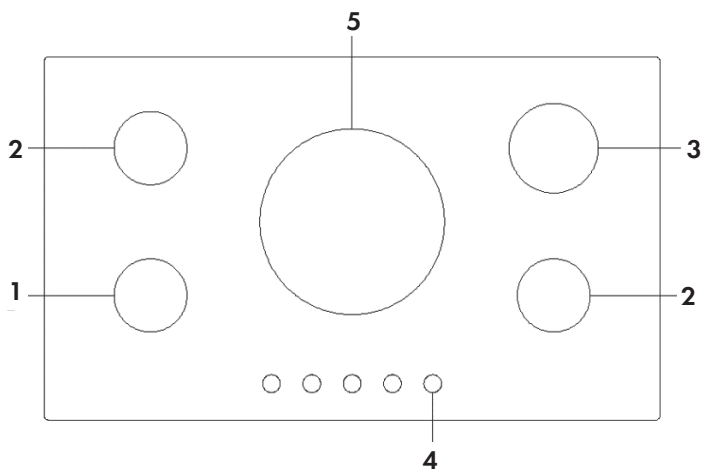
10036337



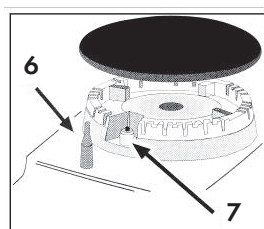
- 1 Hilfsbrenner - 1,0 kW
- 2 Starkbrenner- 2,4 kW
- 3 Bedienknopf für Gasbrenner und Keramikbrenner
- 4 Keramikbrenner (Ø 165-mm) - 1,2 kW
- 5 Keramikbrenner (Ø 200-mm) - 1,8 kW
- 6 Schutzvorrichtung
- 7 Elektrischer Zünder



10036338



- 1 Hilfsbrenner - 1,0 kW
- 2 Normalbrenner - 1,8 kW
- 3 Starkbrenner- 2,4 kW
- 4 Bedientopf für Gasbrenner und Keramikbrenner
- 5 Kermikbrenner (Ø 230 mm) - 2,2 kW
- 6 Schutzvorrichtung
- 7 Elektrischer Zünder






INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Die Position der entsprechenden Gasbrenner wird auf jedem Kontrollknopf angezeigt.

Gasbrenner

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

	Aus
	Hoch
	Niedrig

Gilt nur für Modelle, die mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet sind

Der Knopf muss für circa 6 Sekunden gedrückt gehalten werden, bis sich die Flamme entzündet und aufgewärmt hat.

Gilt nur für Modelle, die mit einem Zünder ausgestattet sind

Zunächst muss der elektrische Zünder, auf welchem das Sternensymbol zu sehen ist, gedrückt werden. Drücken Sie anschließend zusätzlich den entsprechenden Knopf und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Hoch“.

Entzünden eines Brenners

Drücken Sie den entsprechenden Knopf und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Hoch. Halten Sie den Knopf gedrückt, bis sich der Brenner entzündet hat.



VORSICHT

Brand- und Explosionsgefahr! Wenn die Flamme versehentlich ausgeht, drehen Sie den Kontrollknopf in die Position „Aus“. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.

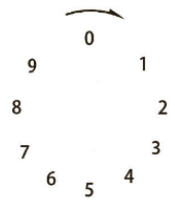
So schalten Sie einen Brenner aus

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er zum Anschlag kommt (er sollte auf der „-“-Einstellung stehen).

Keramikbrenner

Entzünden des Keramikbrenners: Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn.

Heizstufe auswählen:Die Zahlen, welche sich außen um den Drehregler befinden, zeigend die für die jeweilige Zone eingestellte Leistungsstufe an. Für jede Kochzone kann eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 eingestellt werden. „1“ ist die niedrigste Leistungsstufe und „9“ die höchste.



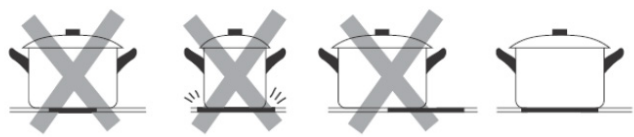
Keramikbrenner abstellen: Drehen Sie den Drehregler so weit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn in die Position „0“.

Restwärmanzeige: An der linken Seite des Kontrollreglers befindet sich eine Restwärmanzeige.

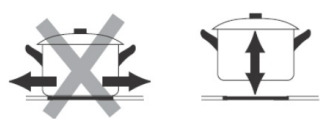
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs: Verwenden Sie keinesfalls Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einer gewölbten Unterseite.



Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochgeschirrs glatt ist und flach am Glas anliegt. Der Durchmesser der Unterseite sollte dem Durchmesser der ausgewählten Kochzone entsprechen. Platzieren Sie das Kochgeschirr immer mittig in der jeweiligen Kochzone.



Heben Sie das Kochgeschirr beim Herunternehmen immer an – andernfalls könnte das Glas beim Herunterziehen zerkratzt werden.



Verwendungshinweise

Um die beste Leistung zu erzielen, befolgen Sie diese allgemeinen Richtlinien: Verwenden Sie für jeden Brenner das entsprechende Kochgeschirr (siehe Tabelle), um zu verhindern, dass die Flamme den Rand des Topfes oder der Pfanne erreicht. Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit flachem Boden und lassen Sie den Deckel auf dem Topf.

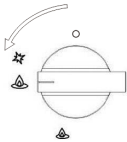
Wenn der Inhalt zum Kochen kommt, drehen Sie den Regler auf „Niedrig“.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Hilfsbrenner	10-14 cm
Normalbrenner	16-20 cm
Starkbrenner	22-24 cm
Dreifach-Ring-Wok-Brenner	24-26 cm
Keramikkbrenner (Ø 165 mm)	16,5 cm
Keramikkbrenner (Ø 200 mm)	20 cm
Keramikkbrenner (Ø 230mm)	23 cm

Um den Brennertyp zu identifizieren, beziehen Sie sich auf die Ausführungen im Abschnitt „Brenner- und Düsenspezifikationen“.

Wahl der richtigen Flamme

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



Brenner an, große Flamme



Brenner an, kleine Flamme



Brenner aus

Stellen Sie die große Flamme während der Anfangsphase des Kochens ein, um die Lebensmittel schnell zum Kochen zu bringen. Sobald Sie diese zum Kochen gebracht haben, sollten Sie die Flammengröße verkleinern. Es ist möglich, ohne Zwischenschritte direkt von großer Flamme zur Sparflamme zu wechseln.

Es ist verboten, zwischen den Positionen "Aus" und "Hoch" hin- und her zu wechseln. Bei richtiger Verwendung des Herdes, richtiger Gestaltung der Parameter und der Verwendung von geeignetem Kochgeschirr kann eine hohe Energiemenge eingespart werden. Die Energieeinsparung kann wie folgt aussehen:

- Bis zu 60 % werden bei der Verwendung geeigneter Töpfe eingespart,
- Bis zu 60 % werden bei korrektem Betrieb und geeigneter Wahl der Flammengröße eingespart.

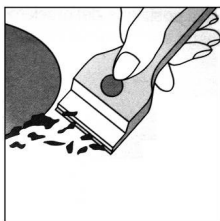
Voraussetzung für einen effizienten und energiesparenden Betrieb des Gasherdes ist, dass die Brenner (insbesondere die Flammenöffnungen und Düsen) stets sauber gehalten werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie das Gerät, bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, vom Stromnetz (inklusive Batteriebetrieb).

Um die Lebensdauer des Gaskochfeldes zu verlängern, ist eine sorgfältige, gründliche und regelmäßige Reinigung unbedingt erforderlich. Beachten Sie Folgendes:

- Die emaillierten Teile und die Glasplatte müssen mit warmem Wasser gewaschen werden, ohne dass Scheuermittel oder korrosive Substanzen verwendet werden, die sie beschädigen könnten;
- Die abnehmbaren Teile der Brenner sollten normalerweise mit warmem Wasser und Seife gewaschen werden. Achten Sie darauf, angetrocknete Substanzen zu entfernen.
- Das Ende des automatischen Stiftzünders muss sorgfältig und regelmäßig gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass die Zündung weiterhin normal funktioniert.
- Die Deckplatte aus Edelstahl und andere Stahlteile können Flecken bekommen, wenn sie mit hochkonzentriertem kalkhaltigem Wasser oder korrosiven Reinigungsmitteln (phosphorhaltig) in Berührung kommen. Um die Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir, diese Teile gründlich mit Wasser abzuspülen und durch Abblasen zu trocknen. Es ist ratsam, verschüttete Flüssigkeiten ebenfalls zu entfernen.
- Nach der Verwendung, muss die Kochoberfläche mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um Staub oder Speisereste zu entfernen. Die Glasoberfläche sollte regelmäßig mit warmem Wasser und nicht korrosiven Reinigungsmitteln gereinigt werden.
- Zuerst müssen alle Lebensmittelreste oder Fette mit einem Reinigungsschaber, z. B. Reinigungsschaber (nicht im Lieferumfang enthalten), entfernt werden.



Reinigen Sie die noch warme Kochfläche mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Papiertüchern, reiben Sie sie dann mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Oberfläche ab. Auf der Oberfläche aufgeschmolzene Aluminiumfolie, Kunststoffgegenstände, Gegenstände aus Kunststoff, Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden

Reinigen Sie die noch heiße Kochfläche mit einem Schaber und einer transparenten Schutzfolie, die verhindern, dass die Oberfläche noch mehr Schmutz ansetzt. Dadurch wird die Oberfläche auch vor Beschädigungen durch stark zuckerhaltige Lebensmittel geschützt.



Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel, wie beispielsweise Backofensprays und Fleckentferner). Zum Reinigen der Pfannenthalterung wird empfohlen, diese zu reinigen, solange sie noch heiß ist. Nehmen Sie die Pfannenthalterung von der Kochstelle weg und legen Sie diese in die Spüle. Entfernen Sie zuerst die Speisereste oder das Fett und spülen Sie die Pfannenthalterung nach dem Abkühlen mit Wasser ab.

Schmieren der Gasventile

Im Laufe der Zeit können die Gasventile verklebt sein, und es ist schwierig, sie ein- und auszuschalten. In diesem Fall sollte die Innenseite des Ventils gereinigt und anschließend gefettet werden.

HINWEIS: Dieser Vorgang muss von einem vom Hersteller autorisierten Techniker durchgeführt werden.

FEHLERBEHEBUNG

Gaskochfeld

Der Gasbrenner kann nicht entzündet werden oder die Flamme ist nicht gleichmäßig um den Brenner herum verteilt.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Gasöffnungen um den Brenner herum sind blockiert • Die beweglichen Bestandteile des Brenners wurden nicht richtig fixiert • Die Kochoberfläche ist einem starken Luftzug ausgesetzt.
Die Flamme greift nicht auf den Brenner mit Thermoelement über	<ul style="list-style-type: none"> • Der Knopf wird nicht richtig hineingedrückt • Der Knopf wird zu kurz gedrückt, so dass das Thermoelement nicht aktiviert werden kann. • Die Gasöffnungen sind im Bereich des Thermoelements blockiert.
Die Flamme geht aus, wenn Sie den Kontrollknopf in die Position „niedrig“ bringen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Gasöffnungen sind blockiert. • Die Kochoberfläche ist einem starken Luftzug ausgesetzt. • Die Minimaleinstellung wurde nicht richtig angepasst (siehe Abschnitt „Minimaleinstellung“)
Das Kochgeschirr steht nicht stabil.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht flach. • Das Kochgeschirr wurde nicht mittig auf dem Brenner platziert. • Die Topfhalterung wurde verkehrt herum auf die Kochoberfläche gelegt.

Keramikkbrenner

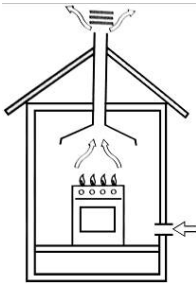
Die Kochzonen sind verschmutzt.	<ul style="list-style-type: none">• Dies kann durch eingebrannte Lebensmittelrückstände verursacht werden.• Dies hat keinen Einfluss auf die Geräteleistung. Sie sollten die Kochzonen dennoch regelmäßig reinigen
Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.	Wenn das Kochfeld wärmer als 60 °C zu sein scheint und die Restwärmanzeige nicht angeht, sollten Sie sich an den Kundendienst wenden.

INSTALLATION

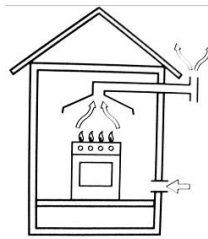
Die folgenden Hinweise richten sich ausschließlich an qualifizierte Techniker, damit gewährleistet wird, dass die Installations- und Wartungshinweise befolgt werden und die Installation professionell durchgeführt wird.

Positionieren des Gasherdes

- Installieren und verwenden Sie den Gasherd ausschließlich in gut belüfteten Räumen. Die folgenden Anforderungen müssen befolgt werden:
1. Der Raum muss mit einem Abluftsystem ausgestattet sein, welches Rauch und Gase aus dem Raum ableitet. Dies muss mit einer Dunstabzugshaube oder einem elektrischen Entlüfter erfolgen.



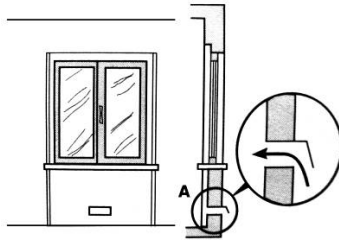
In einem Schornstein oder einem verzweigten Schornstein (ausschließlich für Kochgeräte).



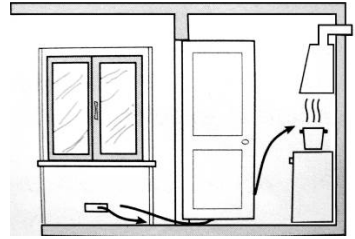
Direkt nach draußen.

2. Der Raum muss für die Zufuhr der Luft, die für eine ordnungsgemäße Verbrennung bestimmt ist, zugelassen werden. Der Luftdurchsatz für die Verbrennung darf nicht weniger als $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW installierter Leistung betragen. Die Luftzufuhr erfolgt durch Einströmen von außen durch einen Kanal, dessen Innenquerschnitt mindestens 100 cm^2 beträgt und zu keinem Zeitpunkt blockiert werden darf.

Gasherde, die nicht über eine Sicherheitsvorrichtungen müssen, um ein versehentliches Erlöschen der Flamme zu verhindern, über eine Belüftung mit dem doppelten Volumen verfügen. Zum Beispiel mindestens 200 cm^2 (siehe Abb.). Andernfalls kann der Raum indirekt über angrenzende Räume, die mit Lüftungskanälen nach außen ausgestattet sind, belüftet werden. Angrenzenden Räumen können Gemeinschaftsbereiche oder Schlafzimmer sein, da eine direkte Brandgefahr nicht besteht (siehe Abbildung).



Beispiel für Belüftungslöcher



Vergrößerung der Belüftungsöffnung
zwischen Fenster und Fußboden

3. Intensives und längeres Arbeiten am Gasherd erfordert eine Intensivierung der Belüftung, z. B. das Öffnen von Fenstern oder die Erhöhung der Leistung des Lufteinlasssystems (falls vorhanden).
4. Flüssiggase sind schwerer als Luft und setzen sich daher nach unten ab. Räume, in denen Gastanks installiert sind, müssen mit einer Belüftung nach außen ausgestattet sein, um einen Gasaustritt zu vermeiden.

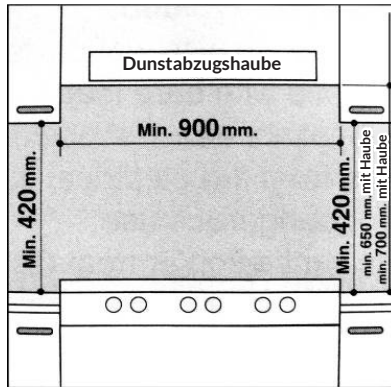
Daher dürfen Gastanks, die leer oder teilweise gefüllt sind, nicht in Räumen oder in Räumen unter dem Bodenniveau (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist sinnvoll, nur den Tank, der gerade in Betrieb ist, im Raum zu behalten und sicherzustellen, dass er sich nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen, Kamine, Öfen usw.) befindet.

Installation eines Einbaugasherd

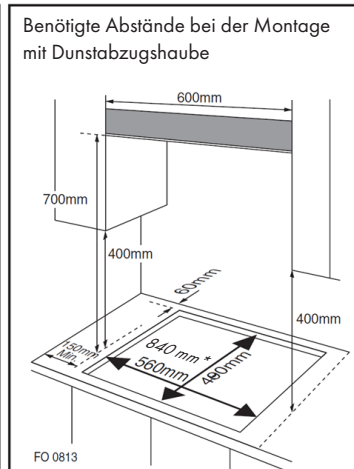
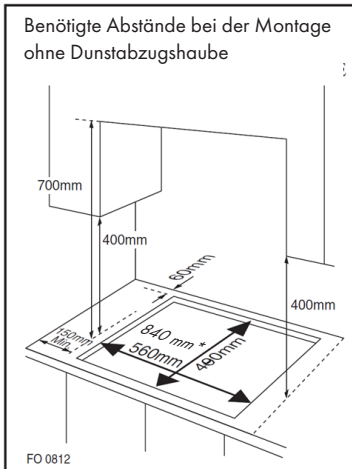
Die Gaskochfelder sind mit einem Schutzgrad gegen übermäßige Erwärmung konstruiert. Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, aber deren Höhe sollte nicht über den Herd hinausgehen.

Für eine korrekte Installation müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

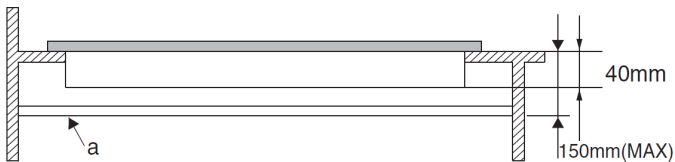
1. Der Herd kann in einer Küche, einem Ess- oder Schlaf-/Wohnzimmer, nicht aber in einem Badezimmer oder einer Dusche aufgestellt werden.
2. Die Möbel, die in der Nähe des Gerätes stehen und höher als die Herdplatte sind, müssen in einem Abstand von mindestens 110 mm zur Plattenkante aufgestellt werden.
3. Die Hängeschränke, die sich in der Nähe einer Dunstabzugshaube befinden, sollten in einer Höhe von mindestens 420 mm aufgehängt werden (Abb. 5).

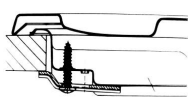


4. Der Herd sollte direkt unter einem Schrank installiert werden, wobei dieser mindestens 700 mm von der Kochplatte entfernt sein sollte, wie in Abb. C dargestellt.
5. Für die Platzierung des Kochfeldes an der Arbeitsplatte sind Befestigungsbeschläge (Haken, Schrauben) vorgesehen, die 20 bis 40 mm dick sind (siehe Abb. 6).

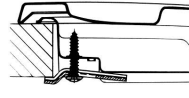


* Einbaumaße für das Modell mit 90 cm.

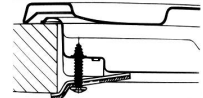




Hakenposition für
H=20 mm Herd



Hakenposition für
H=30 mm Herd

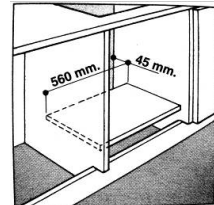
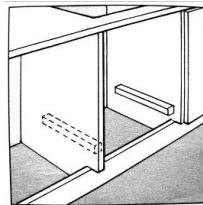


Hakenposition für
H=40 mm Herd

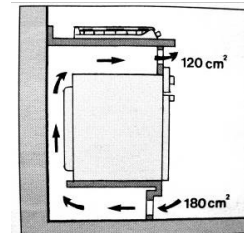
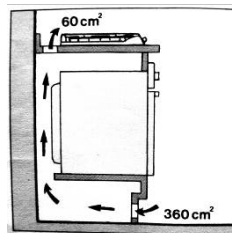
HINWEIS: Verwenden Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Haken.

6. Falls das Gasherd nicht auf einem Einbaubackofen installiert ist, muss zur Isolierung eine Holzplatte eingesetzt werden. Dieses Paneel muss mindestens 20 mm von der Unterseite des Kochfeldes entfernt sein.

HINWEIS: Bei der Installation des Kochfeldes auf einem Einbaubackofen sollte der Ofen auf zwei Holzleisten aufgestellt werden; bei einer zusammenhängenden Schrankfläche ist ein Abstand von mindestens 45 x 560 mm von der Rückseite aus zu berücksichtigen.



Bei der Installation des Kochfeldes auf einem Einbaubackofen ohne Zwangsbelüftung ist darauf zu achten, dass Luftein- und -auslässe vorhanden sind, um das Schrankinnere ausreichend zu belüften.



Gasanschluss für Gasherd

Der Gasherd sollte von einem hierfür qualifizierten Installateur an die Gasversorgung angeschlossen werden. Während der Installation ist es wichtig, einen zugelassenen Gashahn zu montieren, um die Gasversorgung vom Kochfeld zu trennen, damit es später leicht ausgebaut oder gewartet werden kann. Der Anschluss des Kochfeldes an die Gasleitung oder an Flüssiggas muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und darf erst dann erfolgen, wenn sichergestellt ist, dass es an die zu verwendende Gasart angepasst werden kann. Falls nicht, sind die im Abschnitt „Anpassung an verschiedene Gasarten“ angegebenen Anweisungen zu befolgen. Im Falle des Anschlusses an Flüssiggas durch einen Tank, sind Druckregler zu verwenden, die der geltenden Vorschrift entsprechen.

HINWEIS: Aus Sicherheitsgründen, für die korrekte Regelung des Gasverbrauchs und die lange Lebensdauer des Kochfeldes, stellen Sie sicher, dass der Gasdruck mit den Angaben in Tabelle 1 „Brenner- und Düsenspezifikationen“ übereinstimmt.

Anschluss an eine nicht flexible Leitung (Kupfer oder Stahl)

- Der Anschluss an die Gasquelle muss so erfolgen, dass an keinem Teil des Gasherdes Spannungen entstehen.
- Das Kochfeld ist mit einem verstellbaren „L“-förmigen Anschluss und einer Dichtung zur Gasversorgung ausgestattet.
- Das Verbindungsstück sollte demontiert und die Dichtung ersetzt werden.
- Der Anschluss für die Zufuhr des Gases zum Kochfeld ist ein 1/2 Gaszylinder mit Gewinde.

Anschluss an ein flexibles Stahlrohr

- Der Anschluss für die Gaszufuhr zum Kochfeld ist mit einem Gewinde versehen, ein 1/2"-Anschluss für ein rundes Gasrohr. Verwenden Sie nur Leitungen und Dichtungen, die den derzeit geltenden Normen entsprechen. Die maximale Länge der flexiblen Rohre darf 2000 mm nicht überschreiten.
- Nachdem die Verbindung hergestellt wurde, ist darauf zu achten, dass der flexible Metallschlauch keine beweglichen Geräteteile berührt und nicht gequetscht wird.

Überprüfung der Dichtung

Stellen Sie, nachdem der Herd installiert wurde, sicher, dass alle Verbindungen dicht sind. Führen Sie einen Lecktest eine Seifenlösung und niemals eine offene Flamme.

Elektrische Verbindungsherstellung

Das Kochfeld ist mit einer dreipoligen elektrischen Zuleitung ausgestattet, die für die Verwendung von Wechselstrom ausgelegt ist. Alle Angaben finden Sie auf dem Typenschild, das sich unter dem Kochfeld befindet. Der Erdungsdraht ist an der gelb-grünen Farbe zu erkennen.

Bei der Installation über einem eingebauten Elektroofen sollten die elektrischen Anschlüsse für Kochfeld und Ofen nicht nur aus Sicherheitsgründen unabhängig voneinander sein, sondern auch problemlos entfernt werden können.

Elektrischer Anschluss für den Gasherd

Montieren Sie das Netzkabel mit einem Standardstecker für die auf dem Typenschild angegebene Leistung oder schließen Sie es direkt an das Stromnetz an. In letzterem Fall muss ein einpoliger Schalter zwischen Kochfeld und Netz mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften angebracht werden (der Erdungsdraht darf durch den Schalter nicht unterbrochen werden). Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, welche mehr als 50 Grad höher als die Raumtemperatur ist.

Vergewissern Sie sich vor dem eigentlichen Anschluss, dass:

- die Sicherung und das elektrische System der vom Kochfeld benötigten Belastung standhalten;
- das elektrische Versorgungssystem mit einem effizienten Erdungsanschluss gemäß den gesetzlich vorgeschriebenen Normen und Vorschriften ausgestattet ist
- der Stecker oder Schalter leicht zugänglich ist.

HINWEIS: Die Drähte in der Hauptleitung sind farblich gekennzeichnet:

- Grün & Gelb - Erdung
- Blau - Neutral
- Braun – Phase

Da die Farben der Drähte in der Hauptleitung möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Anschlüsse in Ihrem Stecker kennzeichnen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie den grün-gelben Draht an die mit „E“ oder \equiv oder den Farben Grün oder Grün und Gelb gekennzeichnete Klemme an.
- Schließen Sie den braunen Draht an die mit „L“ gekennzeichnete oder rot eingefärbte Klemme an.
- Schließen Sie den blauen Draht an die mit „N“ gekennzeichnete oder schwarz gefärbte Klemme an.

GASTECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TABELLE 1: Brenner und Düsenspezifikationen

	G20		G30	
Brenner	Wärmeintrag (kW)	Düsengröße (1/100 mm)	Wärmeintrag (kW)	Düsengröße (1/100 mm)
Hilfsbrenner	1,0	71	1,0	52
Normalbrenner	1,8	97	1,8	67
Starkbrenner	2,4	110	2,4	67
Wokbrenner	3,4	125	3,4	93
Druck der Gasversorgung	20 mbar		50 mbar	

Bei 15 °C und 1013 mbar – trockenes Gas

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20 MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47 MJ/Kg



Ersetzen der Brennerdüse: lockern Sie die Düse mit einem dafür geeigneten Werkzeug (7). Wählen Sie die neue Düse entsprechend der benötigten Gassorte an (siehe Tabelle 1).

Nachdem Sie den Gasherd an eine andere Gassorte angepasst haben, stellen Sie sicher, dass Sie am Herd ein Etikett mit der entsprechenden Bezeichnung angebracht haben.

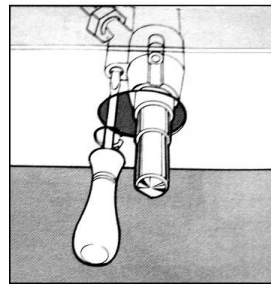
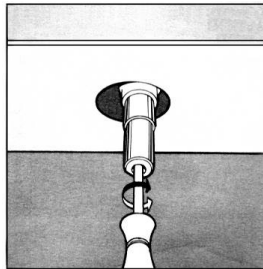
TABELLE 2: Umwandlung einer Gasquelle

Brenner	Flamme	Wechsel von Flüssiggas (LPG) zu Erdgas	Wechsel von Erdgas zu Flüssiggas (LPG)
Normalbrenner	Vollständige Flamme	Ersetzen Sie die Brennerdüse entsprechend den in Tabelle 1 gegebenen Anforderungen	Ersetzen Sie die Brennerdüse entsprechend den in Tabelle 1 gegebenen Anforderungen
	Sparflamme	Lockern Sie die Einstellspindel (siehe Abb. unten) und passen Sie die Flamme an.	Lockern Sie die Einstellspindel (siehe Abb. unten) und passen Sie die Flamme an.

Ventileinstellung

Die Einstellung des Ventils sollte mit dem Steuerknopf bei Brenner in Sparflammenposition erfolgen.

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



Zur Kontrolle der eingestellten Flamme: den Brenner bei hoher Flamme 10 Minuten lang aufheizen. Drehen Sie dann den Drehknopf in die Sparflammenposition. Die Flamme sollte weder erlöschen noch sich zur Düse bewegen. Wenn sie erlischt oder sich zur Düse bewegt, müssen die Ventile neu eingestellt werden..

TABELLE 3: Anpassung an verschiedene Gassorten

Brenner	Gastyp	Druck	Düse	Nennwärmeeintrag				Verringerter Wärmeeintrag	
				mbar	Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h
Hilfs- brenner	Erdgas G20	20	71	–	95	1,0	860	0,40	344
	Butan G30	30	52	72,6	–	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	–	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	–	1,0	860	0,40	344
Normal- brenner	Erdgas G20	20	97	–	171	1,8	1548	0,60	516
	Butan G30	30	67	130,8	–	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	–	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	–	1,8	1548	0,60	516
Stark- brenner	Erdgas G20	20	110	–	228	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	30	77	174	–	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	–	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	–	2,4	2064	0,90	774
Wok- brenner	Erdgas G20	20	125	–	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butane G30	30	93	247	–	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	–	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	–	3,4	2924	1,50	1290

TABELLE 4: Gasquellen und nationale Vergleichstabellen

Gasgruppe	Land	Druck der Gasversorgung
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	G30 Butan bei 28-30 mbar und G31 Propan bei 37 mbar
I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR.	G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	G30 Butan und G31 Propan bei 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 Propan bei 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 bei 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 bei 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 bei 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 bei 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 bei 20 mbar und G2.350 bei 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 bei 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 bei 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 bei 20 mbar, G30 Butan bei 28-30 mbar und G31 Propan bei 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 bei 20 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar
II _{2E3B/P}	DE	G20 bei 20 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar
II _{2H53B/P}	HU	G20/G25.1 bei 25 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 bei 20 mbar, G2.350 bei 13 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 bei 20 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar

Modellkennung	10036337			
Art der Kochmulde	Gas- und Keramikkochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	2	--
	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	55,90	%
		Normalbrenner	--	%
		Hilfsbrenner	k. A.	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		55,90	%
Anzahl der Keramikbrenner	--	--	2	--
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche berechnet pro kg	EE _{electric cooking}	Keramikbrenner (165 mm)	184	Wh/kg
		Keramikbrenner (200 mm)	185,5	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes berechnet pro kg	EE _{electric hob}		184,8	Wh/kg

Modellkennung	10036338			
Art der Kochmulde	Gas- und Keramikkochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	4	--
	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	56,30	%
		Normalbrenner	60,02	%
		Hilfsbrenner	k. A.	
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		58,15	%
Anzahl der Keramikbrenner	--	--	1	--
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche berechnet pro kg	EE _{electric cooking}	Keramikbrenner (230 mm)	191,1	Wh/kg

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

Safety Instructions	28
Appliance Description	31
Getting Started and Operation	33
Cleaning and Care	36
Troubleshooting	37
Installation Instructions for Built-In	38
Gas Specifications	44

DECLARATION OF CONFORMITY

**Producer:**

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

The complete declaration of conformity of the manufacturer can be found at the following link:

<https://use.berlin/10036337>

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.

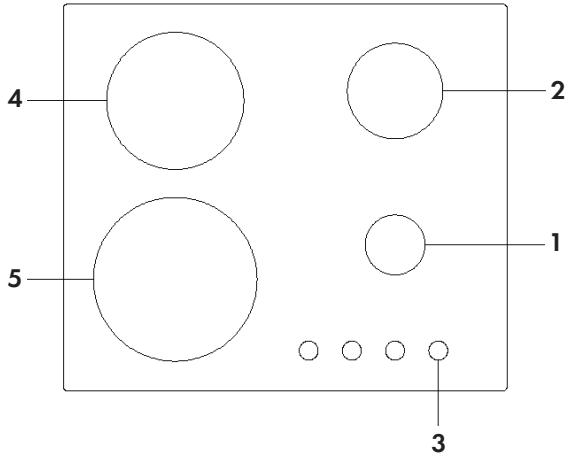
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, 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 be 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 centre 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.

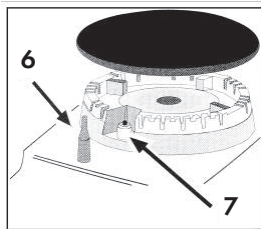
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

APPLIANCE DESCRIPTION

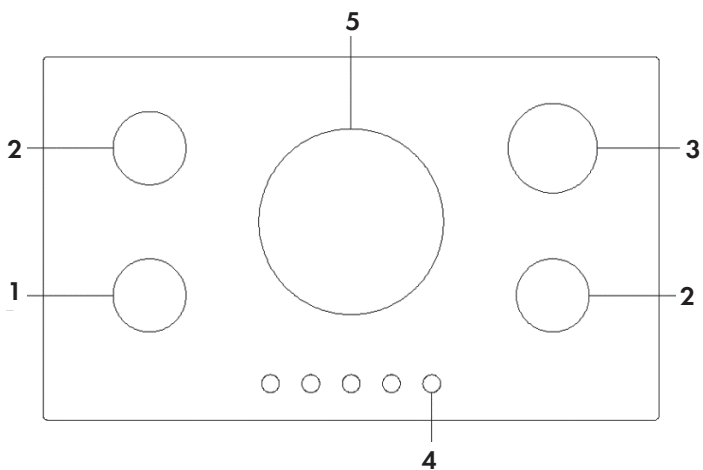
10036337



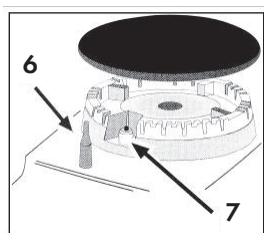
- 1 Auxiliary burner - 1.0 kW
- 2 Rapid burner - 2.4 kW
- 3 Control knobs for gas burner and ceramic burner
- 4 Ø 165-mm ceramic burner - 1.2 kW
- 5 Ø 200-mm ceramic burner - 1.8 kW
- 6 Safety device
- 7 Ignitor for gas burners



10036338



- 1 Auxiliary burner - 1.0 kW
- 2 Semi-rapid burner - 1.8 kW
- 3 Rapid burner - 2.4 kW
- 4 Control knobs for gas burner and ceramic burner
- 5 Ø 230-mm ceramic burner - 2.2 kW
- 6 Safety device
- 7 Ignitor for gas burners






GETTING STARTED AND OPERATION

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

Gas burners

The burners are different in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.


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

	OFF
	High
	Low

On those models fitted with a safety device

The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

On those models fitted with an igniter

The electric ignition button, identified by the  symbol, must be pressed first, then the corresponding knob is pushed and turned in the counter-clockwise direction to the "High" setting.

To light a burner: Simply press the corresponding knob and turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keep press until the burner is lighted.



CAUTION

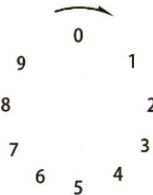
Fire and explosion hazard! If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

To turn off a burner: Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped (it should be on the "0" setting).

Ceramic burner

To turn on the ceramic burner: Turn the knob in the clockwise direction.

To select a heating level: The number around the outside of knob indicates the power level that you have set the zone. Each cooking zone can be adjusted between 1 and 9, one being the coolest zone setting and nine being the hottest zone setting.



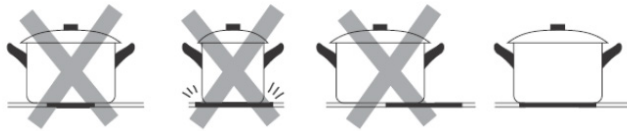
To turn off a burner: Turn the knob in the anti-clockwise direction until it stops (it should be on the 0 position).

Residual heat indicator: To the left of the control knob, there is one residual heat indicator.

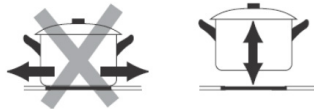
To choose the right cookware: Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone



Always lift pans off the ceramic hob - do not slide, or they may scratch the glass.



Practical Advice

For best performance, follow these general guidelines:

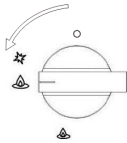
- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame to reach the side of the pot or pan;
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Auxiliary burner	10-14
Semi-rapid burner	16-20
Rapid burner	22-24
Triple ring wok burner	24-26
Ø 165mm Ceramic burner	16,5
Ø 200mm Ceramic burner	20
Ø 230mm Ceramic burner	23

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Flame selection

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



Burner ON, large flame



Burner ON, small flame



Burner OFF

The burner must be set at a large flame during the initial phase of cooking, which makes food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size stepless.

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

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

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

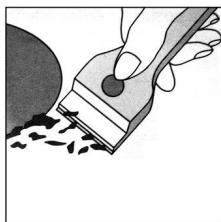
It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

CLEANING AND CARE

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

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

- The enamelled parts and the glass top, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances;
- Automatic igniter pin, the end must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.
- Stainless steel top plate and other steel parts can be stained if keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the lifespan, we advise these parts be rinsed thoroughly with water and dry them by blowing. It is a good idea to clean up any spills too.
- After glass hob working, the surface must be cleaned by a damp cloth to remove dust or food residues. Glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive detergent.



While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminium foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately.

While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protect the surface from damage caused by food with a high sugar content.



Do not use abrasive sponges or cleaning products, these holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers.

Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move grill away from the hob and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grill has cooled, rinse it with water.

Greasing the gas valves

Over time, the gas valves may be stocked, and it is difficult to turn on/off. For this case, should clean the inside of valve and greased it.

Kind reminder: This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.

TROUBLESHOOTING

Gas burner

Problem	Check to make sure that:
The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner.	<ul style="list-style-type: none"> • The gas holes on the burner are not clogged; • All of the movable parts of burners are fixed correctly; • There is no air flow around the cooking surface
The flame does not keep lighting to the burner with thermocouple	<ul style="list-style-type: none"> • You press the knob all the way; • You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple. • The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.
The flame goes out while turning knob to "Low" setting.	<ul style="list-style-type: none"> • The gas holes are not clogged. • There is no air flow around the cooking surface. • The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled "Minimum Regulation").
The cookware is not stable.	<ul style="list-style-type: none"> • The bottom of the cookware is perfectly flat. • The cookware is centred correctly on the burner. • The support grids have not been inverted.

Ceramic burner

Problem	Check to make sure that:
The cooking zones have become soiled.	This may be caused by burnt on remnants of food. This will not affect the working of the appliance. However, you should make sure that the cleaning instructions are being followed regularly.
The residual heat indicator cannot work.	If the cooking zone does appear to be hotter than 60 and the residual heat indicator has not come on, you should call the Service Department.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN

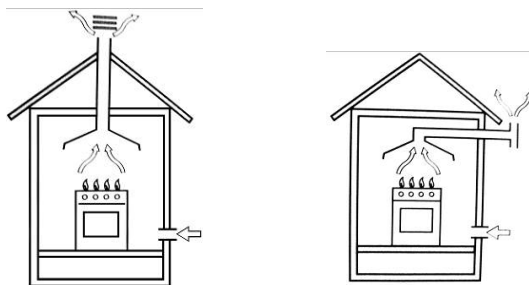
The following instructions are directed at the qualified installer, so the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner.

Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regular upkeep work.

Positioning for gas hob

Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms. The following requirements must be observed:

1. The room must be fitted with a ventilation system which ventilates smoke and gases from combustion to the outside of rooms. This must be done by hood or electric ventilator.



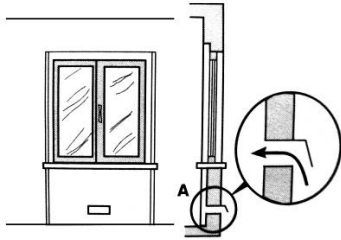
In a chimney stack or branched flue
(exclusively for cooking appliances).

Directly to the outside.

2. The room must be allowed for the influx of the air which is for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW of installed capacity. The air supply will be effected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 100 cm^2 and must not be blocked accidentally.

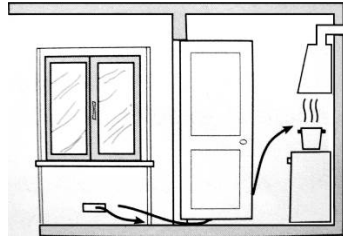
The gas hob without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm^2 (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (see illustration).

Adjacent room



Examples of ventilation holes for comburent air.

Room to be vented



Enlarging the ventilation slot between window and floor

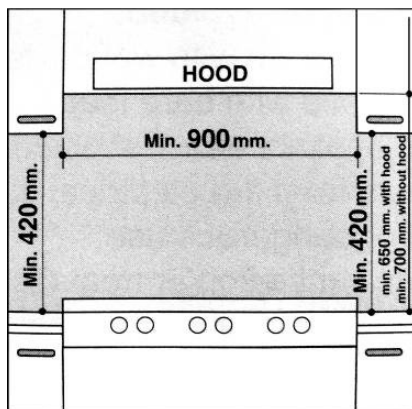
3. Intensive and prolonged working of the gas hob that needs to intensify ventilation, e.g. opening windows or increasing the power of the air intake system (if present)..
4. Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle it downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid of gas leakage.

Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc.).

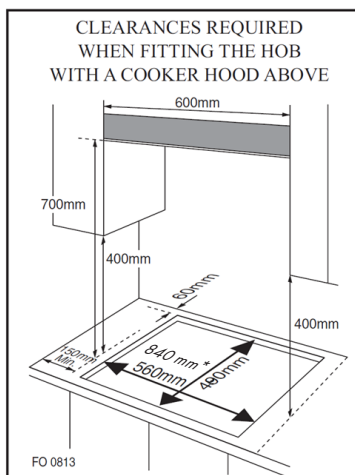
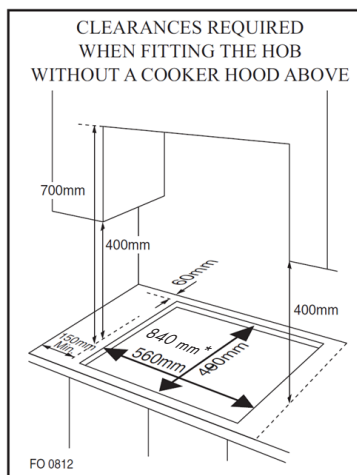
Installation of built-in gas hob

The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob. For a correct installation, the following precautions must be followed:

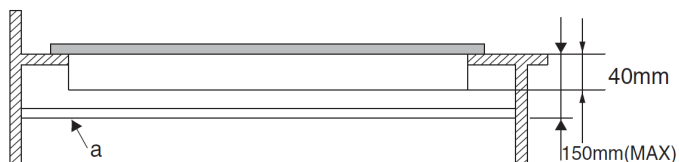
1. The hob may be located in a kitchen, a diner or bed/ sitting room, but not in a bathroom or shower room.
2. The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, it must be placed at least 110 mm distance to the edge of the board.
3. The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 420 mm at least (see illustration).

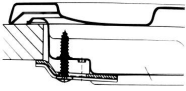


4. Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700 mm from the worktop, as shown in Fig. C.
5. Fixing fittings (hooks, screws) are provided to place the hob on work top, measure 20 to 40 mm in thickness (see Fig. 6).

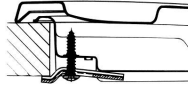


* Built-in size for 90-cm model

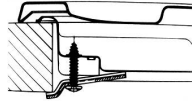




Hook position for
H=20 mm top



Hook position for
H=30 mm top

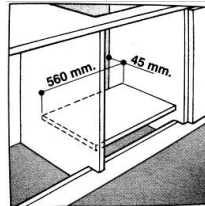
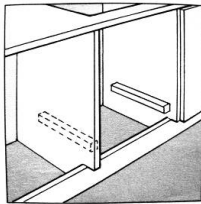


Hook position for
H=40 mm top

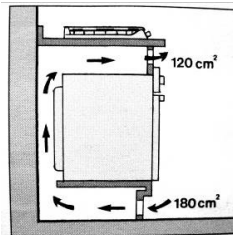
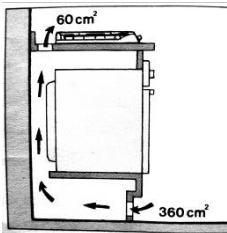
N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag".

6. In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation. This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

Important: When installing the hob on a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of 45 x 560 mm at least from the back side.



When installing hob on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to ventilate the interior of the cabinet adequately.



Gas connection for gas hob

The gas hob should be connected to the gas-supply by a registered installer. During installation it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the hob for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connect the hob to the gas mains or liquid gas, it must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". In the case of connection to liquid gas by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

Important: For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the hob, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Burners and Nozzle Specifications".

Connection to non-flexible tube

- Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the gas hob.
- The hob is fitted with an adjustable "L" shape connector and a gasket to the gas supply.
- The connector should be dismantled and the gasket must be replaced.
- The feeding connector of the gas to the hob is threaded 1/2 gas cylinder.

Connection to flexible steel tube

The gas feed connector to the hob is threaded, 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

Check the Seal

Once the hob was installed, make sure all the connections are properly sealed, use a soapy water to test, never use flame.

Electrical Connection

The hob fitted with a tripolar electrical supply cord which are designed to be used alternating current. According to the indications on the rating plate located under the hob. The earthing wire can be identified by its yellow-green colour. In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the hob and oven should be independent, not only for safe purpose, but also be convenient to remove them in the future.

Electrical Connection for Gas hob

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the hob and the mains, with a minimum opening between the

contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50 °C than room temperature at any point.
Before actual connection make sure that.

Before actual connection make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the hob;
 - The electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;
 - The plug or switch are easily accessible.
-

Important: the wires in the main lead are coloured in accordance with the following code:

- Green & Yellow - Earth
- Blue- Neutral
- Brown -Live

As the colours of the wires in the main lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- As the colours of the wires in the main lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: Connect the Green & Yellow wire to terminal marked "E" or \equiv or coloured Green or Green & Yellow.
- Connect the Brown wire to the terminal marked "L" or coloured Red.
- Connect the Blue wire to the terminal marked "N" or coloured Black.

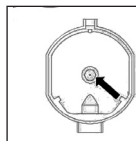
GAS SPECIFICATIONS

TABLE 1: Burners and Nozzle Specifications

Burner	G20		G30	
	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rapid (Medium)	1.8	97	1.8	67
Rapid (R)	2.4	110	2.4	67
Triple Ring (TR)	3.4	125	3.4	93
Supply pressures	20 mbar		50 mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20 MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47 MJ/Kg



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench(7).Fit the new nozzle according to the required gas type (see table 1 for reference).

After you have converted the gas hob to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance:

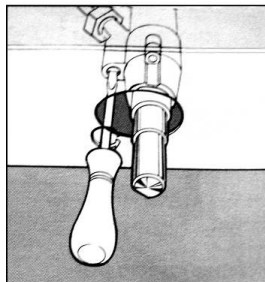
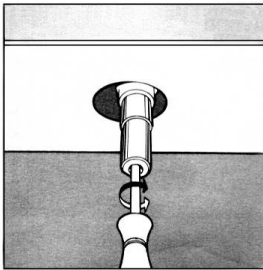
TABLE 2: How to convert gas Source

Burners	Flame	Converting the hob from LPG to natural gas	Converting the hob from natural gas to LPG.
Regular burners	Full flame	Replace the burner nozzle according to the guidelines in Table 1.	Replace the burner Nozzle according to the guidelines in Table 1.
	Saving flame	Loosen the adjustment. Spindle (see fig. below) And adjust the flame.	Loosen the adjustment. Spindle (see fig. below) And adjust the flame.

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position.

Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig. below)



To check the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it extinguish or moves to the nozzle, readjust the valves.

TABLE 3: Adapting to different types of gas

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle dia.	Nominal Charge				Reduced Charge	
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapid	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Triple-ring wok	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

TABLE 4 : Gas source and national comparison table

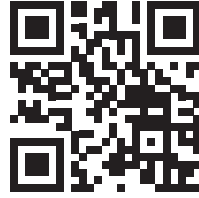
Gas group	Country	Supply pressure
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	G30 Butane at 28-30mbar and G31 Propane at 37 mbar
I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO,SE, SI, SK, TR.	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	G30 Butane and G31 Propane at 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30 Butane and G31 Propane at 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 Propane at 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 at 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 at 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 at 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 at 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 at 20 mbar and G2.350 at 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 at 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 at 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 at 20 mbar, G30 butane at 28-30 mbar and G31 propane at 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 at 20 mbar, G30 butane and G31 propane at 30 mbar
II _{2E3B/P}	DE	G20 at 20 mbar, G30 butane and G31 propane at 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 at 25 mbar, G30 butane and G31 propane at 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 at 20 mbar, G2.350 at 13 mbar, G30 butane and G31 propane at 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 at 20 mbar, G30 butane and G31 propane at 50 mbar

Model identification	10036337			
Type of hob	Gas and Ceramic Hob			
Number of gas burner	--	--	2	--
	Symbol	Burner	Value	Unit
Energy efficiency per gas burner	EE gas burner	Wok burner	--	%
		Rapid burner	55.90	%
		Semi-rapid burner	--	%
		Auxiliary burner	N/A	%
Energy efficiency per gas hob	EE gas hob		55.90	%
Number of ceramic burner	--	--	2	--
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EE electric cooking	Ceramic burner (165 mm)	184	Wh/kg
		Ceramic burner (200 mm)	185.5	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes berechnet pro kg	EE electric hob		184.8	Wh/kg

Model identification	10036338			
Type of hob	Gas and Ceramic Hob			
Number of gas burner	--	--	4	--
	Symbol	Burner	Value	Unit
Energy efficiency per gas burner	EE gas burner	Wok burner	--	%
		Rapid burner	56.30	%
		Semi-rapid burner	60.02	%
		Auxiliary burner	N/A	
Energy efficiency per gas hob	EE gas hob		58.15	%
Number of ceramic burner			1	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EE electric cooking	Ceramic burner (230 mm)	191.1	Wh/kg

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'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 et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 50
Description de l'appareil 53
Mise en marche et utilisation 55
Nettoyage et entretien 58
Résolution des problèmes 59
Installation 61
Caractéristiques techniques du gaz 67

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Fabricant :

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

La déclaration complète de conformité du fabricant est accessible par le lien suivant :

<https://use.berlin/10036337>

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 future. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre également le mode d'emploi au nouveau propriétaire

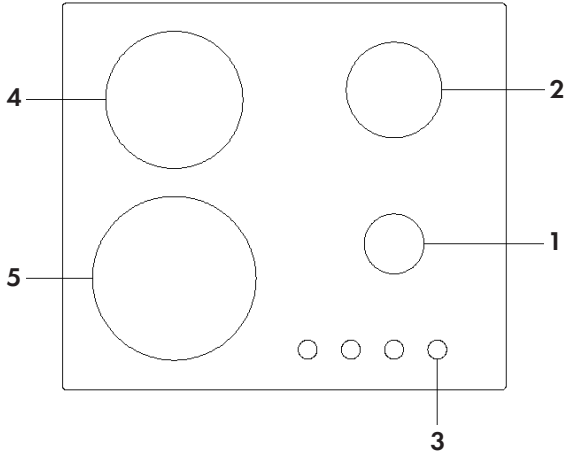
- Cet appareil doit être installé dans un endroit bien ventilé conformément à la réglementation en vigueur.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que le gaz et l'alimentation sont conformes aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est installé dans un véhicule marin ou une caravane, il ne doit jamais être utilisé pour réchauffer l'air ambiant.
- La conduite de gaz et le câble d'alimentation doivent être installés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglage pour cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique de l'unité.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Après le déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé ainsi que le câble d'alimentation. Si vous constatez des dommages, contactez le service clientèle avant d'installer l'appareil.
- Les matériaux et les meubles qui entourent l'appareil doivent pouvoir supporter une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante dans laquelle se trouve l'appareil.
- Si la flamme du brûleur à gaz s'éteint accidentellement, éteignez le réglage du brûleur et ne le rallumez pas avant une minute.
- L'utilisation d'un réchaud à gaz entraîne de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : ouvrez les ouvertures de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation de la hotte (le cas échéant).
- Ne laissez jamais les enfants jouer à proximité ou avec l'appareil.
- L'appareil devient très chaud pendant son utilisation.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes.
- Les enfants peuvent se blesser en tirant des poêles ou des casseroles de l'appareil.
- Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil ! Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénués d'expérience et de connaissances ne doivent utiliser l'appareil que si la personne responsable de leur sécurité leur en a expliqué le fonctionnement, ou s'ils sont supervisés et comprennent les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation des aliments.
- Ne modifiez jamais l'appareil. Les brûleurs ne doivent pas être utilisés avec une

- minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'utilisation d'un réchaud à gaz entraîne de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : ouvrez les ouvertures de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- N'utilisez jamais l'appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Les surfaces de chauffage et de cuisson de l'appareil utilisées deviennent très chaudes. Prenez toutes les précautions de sécurité nécessaires.
- Lors de la cuisson, ne portez pas de vêtements longs et assurez-vous 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 débordant.
- N'utilisez pas ou ne stockez pas de matériaux inflammables dans les placards situés 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 vaporisez pas de gaz à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- Vérifiez que tous les boutons sont en position " " lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil ne convient que pour cuisiner à la maison. Il ne peut être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation d'un ventilateur d'extraction (le cas échéant).
- Utilisez des gants ou des maniques résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les casseroles ou les poêles chaudes.
- Veillez à ce que les poignées ou les gants ne soient pas mouillés ou humides, car cela pourrait provoquer une chaleur plus rapide du matériau, ce qui pourrait causer des brûlures.
- N'allumez pas les brûleurs avant d'avoir placé des casseroles ou des poêles dessus. Ne pas chauffer des casseroles ou des casseroles vides.
- Ne placez pas de récipients en plastique ou en aluminium sur l'appareil.
- Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, assurez-vous que leurs câbles ne soient 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 serviettes de cuisine, de torchons ou d'autres matériaux similaires à la place d'une manique. Ces matériaux peuvent s'enflammer rapidement près d'un brûleur et provoquer un incendie.
- Lorsque vous utilisez de la vaisselle en verre, assurez-vous qu'elle convient à la cuisson sur la cuisinière. Si la surface de la vitre se fissure, éteignez l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Afin de minimiser les risques de brûlures et les risques d'incendie et pur ne pas

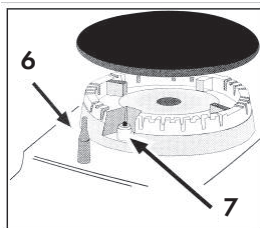
- trop cuire les aliments, tourner les poignées de casseroles / poêles sur le côté ou au milieu du four de sorte qu'ils ne soient pas directement au-dessus d'un autre brûleur.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les casseroles du feu.
- Ne laissez jamais des aliments frits à haute flamme sans surveillance.
- Chauffez toujours l'huile et la graisse lentement et surveillez le chauffage.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. La glace sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire bouillir la graisse sur les côtés de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, en particulier les friteuses. Attendez que la graisse refroidisse complètement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

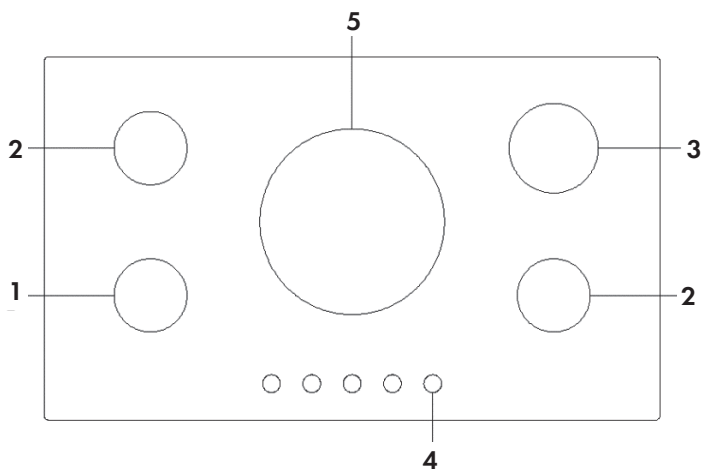
10036337



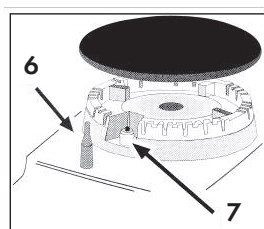
- 1 Brûleur auxiliaire - 1,0 kW
- 2 Brûleur fort - 2,4 kW
- 3 Bouton de commande pour les brûleurs à gaz et en céramique
- 4 Brûleur en céramique (Ø 165-mm) - 1,2 kW
- 5 Brûleur en céramique (Ø 200-mm) - 1,8 kW
- 6 Dispositif de protection
- 7 Allumeur électrique



10036338



- 1 Brûleur auxiliaire - 1,0 kW
- 2 Brûleur normal - 1,8 kW
- 3 Brûleur fort - 2,4 kW
- 4 Bouton de commande pour les brûleurs à gaz et en céramique
- 5 Brûleur en céramique (Ø 230 mm) - 2,2 kW
- 6 Dispositif de protection
- 7 Allumeur électrique






MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

La position du brûleur à gaz correspondant est indiquée sur chaque bouton de commande.

Brûleur à gaz

Les brûleurs diffèrent par leur taille et leurs performances. Choisissez le brûleur le plus adapté au diamètre de la batterie de cuisine que vous utilisez. Le brûleur se règle avec la molette correspondant avec l'un des réglages suivants.

	Éteint
	Fort
	Faible

Valable uniquement pour les modèles équipés d'un dispositif de sécurité

Maintenez le bouton pendant environ 6 secondes jusqu'à ce que la flamme se soit enflammée et se réchauffe.

Valable uniquement pour les modèles équipés d'un allumage

Appuyez d'abord sur l'allumeur électrique avec l'icône étoile. Ensuite, appuyez également sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "fort".

Allumage d'un brûleur

Appuyez sur le bouton voulu et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "fort". Maintenez le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume.



ATTENTION

Risque d'incendie et d'explosion ! Si la flamme s'éteint accidentellement, tournez le bouton de commande sur la position "off". Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Comment éteindre un brûleur

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er zum Anschlag kommt (er sollte auf der "-"-Einstellung stehen).

Brûleur en céramique

Allumage d'un brûleur en céramique : Tournez la molette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choix du niveau de puissance : Les chiffres à l'extérieur de la molette indiquent le niveau de puissance réglé pour la zone concernée. Vous pouvez régler un niveau de puissance entre 1 et 9 pour chaque zone de cuisson. "1" est le niveau de puissance le plus bas et "9" le niveau de puissance le plus élevé.



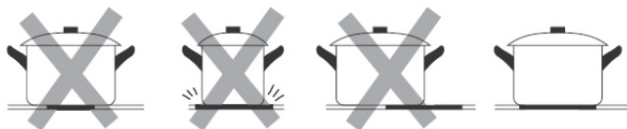
Pour éteindre le brûleur en céramique : Tournez la molette de commande aussi loin que possible dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Indicateur de chaleur résiduelle : Un indicateur de chaleur résiduelle se trouve sur le côté gauche du régulateur de commande.

Choix du type d'ustensile adapté : N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine avec des bords tranchants ou un dessous incurvé.



Vérifiez que le fond de la casserole est lisse et repose à plat sur la vitre. Le diamètre du fond doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson sélectionnée. Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours l'ustensile pour le retirer - pour ne pas rayer la vitre en glissant les casseroles dessus.



Consignes d'utilisation

Pour de meilleures performances, suivez ces consignes générales : Utilisez l'ustensile de cuisine approprié pour chaque brûleur (voir tableau) pour empêcher la flamme d'atteindre le bord de la poêle ou de la casserole. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à fond plat et laissez le couvercle sur la casserole.

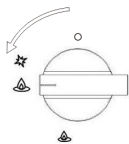
Lorsque le contenu est à ébullition, tournez la commande sur "faible".

Brûleur	Diamètre de l'ustensile
Brûleur auxiliaire	10-14 cm
Brûleur normal	16-20 cm
Brûleur fort	22-24 cm
Brûleur wok à triple anneau	24-26 cm
Brûleur en céramique (Ø 165 mm)	16,5 cm
Brûleur en céramique (Ø 200 mm)	20 cm
Brûleur en céramique (Ø 230mm)	23 cm

Pour identifier le type de brûleur, reportez-vous à la section "Caractéristiques du brûleur et de la buse".

Choix de la flamme adaptée

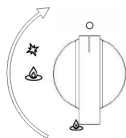
Lorsque les brûleurs sont correctement réglés, la flamme doit être bleu clair et le brûleur doit être claire. La dimension de la flamme dépend de la position du bouton de commande associé.



allumé, grand brûleur



allumé, petit brûleur



éteint

Réglez une flamme forte en début de cuisson pour amener les aliments à ébullition rapidement. Une fois que vous les avez portés à ébullition, réduisez la taille de la flamme. Vous pouvez passer directement d'une flamme forte à une flamme faible sans aucune étape intermédiaire.

Il est interdit de basculer entre les positions "éteint" et "fort". Vous pouvez économiser une grande quantité d'énergie en utilisant correctement la cuisinière, avec des paramètres bien configurés et des ustensiles de cuisson adaptés. Les économies d'énergie peuvent être les suivantes :

- Jusqu'à 60% d'économies en utilisant des ustensiles appropriés,
- Jusqu'à 60% d'économies avec une utilisation correcte et une taille adaptée de la flamme.

La condition préalable pour un fonctionnement efficace et économe en énergie de la cuisinière à gaz est que les brûleurs (en particulier les ouvertures de flamme et les buses) soient toujours propres.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage ou l'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (y compris le fonctionnement sur batterie).

Afin de prolonger la durée de vie de la table de cuisson à gaz, un nettoyage minutieux et régulier est essentiel. Respectez les consignes suivantes :

- Les pièces émaillées et la plaque de verre doivent être lavées à l'eau tiède sans poudre abrasive ou de substance corrosive qui pourraient les endommager ;
- Les parties amovibles des brûleurs doivent normalement être lavées à l'eau tiède et au savon. Éliminez tous les résidus secs.
- L'extrémité de l'allumeur automatique doit être nettoyée soigneusement et régulièrement. Assurez-vous que l'allumage continue de fonctionner normalement.
- La plaque de recouvrement en acier inoxydable et les autres pièces en acier peuvent se tacher si elles entrent en contact avec de l'eau contenant de la chaux hautement concentrée ou des agents de nettoyage corrosifs (contenant du phosphore). Pour prolonger sa durée de vie, nous vous recommandons de rincer soigneusement ces pièces à l'eau et de les sécher en soufflant dessus. Il est également conseillé de nettoyer les liquides renversés.
- Après utilisation, la surface de cuisson doit être nettoyée avec un chiffon humide pour enlever la poussière ou les restes de nourriture. La surface en verre doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau tiède et des agents de nettoyage non corrosifs.
- Enlevez d'abord tous les résidus alimentaires ou la graisse avec un grattoir (non fourni).

Nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un produit approprié et des serviettes en papier, puis frottez-la avec un chiffon humide et séchez la surface. Papier d'aluminium fondu en surface, objets en plastique, en sucre ou très sucrés La nourriture doit être retirée immédiatement

Nettoyez la surface chaude avec un grattoir et un film protecteur transparent, ce qui empêchera la surface d'accumuler plus de saleté. Cela protège également la surface des dommages causés par les aliments à haute teneur en sucre.



N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'agents de nettoyage chimiquement agressifs tels que des sprays pour four et des détachants). Nous vous recommandons de nettoyer le porte-casserole lorsqu'il est encore chaud. Retirez le support de casserole de la table de cuisson et placez-le dans l'évier. Retirez d'abord les restes de nourriture ou de graisse et rincez le porte-casserole à l'eau une fois qu'il a refroidi.

Lubrification des vannes de gaz

Au fil du temps, les vannes de gaz peuvent devenir collantes et difficiles à ouvrir et à fermer. Dans ce cas, nettoyez puis graissez l'intérieur de la vanne.

REMARQUE : Ce processus doit être effectué par un technicien agréé par le fabricant.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Cuisinière à gaz

<p>Le brûleur à gaz ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniformément répartie autour du brûleur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les ouvertures de gaz autour du brûleur sont obstruées • Les pièces mobiles du brûleur ne sont pas correctement fixées • La surface de cuisson est exposée à un fort courant d'air.
<p>La flamme ne se propage pas au brûleur avec thermocouple</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas assez appuyé sur le bouton • Vous avez appuyé trop brièvement sur le bouton pour que le thermocouple puisse être activé. • Les ouvertures de gaz sont bloquées dans la zone du thermocouple.
<p>La flamme s'éteint lorsque vous tournez le bouton de commande sur la position basse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les ouvertures de gaz sont bloquées. • La surface de cuisson est exposée à un fort courant d'air. • Le réglage minimum n'a pas été ajusté correctement (voir la section "Réglage minimum")
<p>Les ustensiles sont instables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le fond de la casserole n'est pas plat. • L'ustensile de cuisson n'est pas placé au centre du brûleur. • Le support de casserole a été placé à l'envers sur la surface de cuisson.

Brûleur en céramique

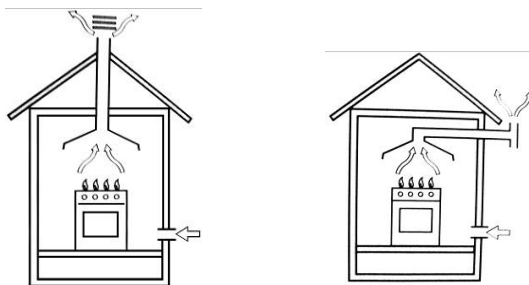
Les zones de cuisson sont encrassées.	<ul style="list-style-type: none">• Cela peut être dû aux restes de nourriture brûlés.• Cela n'affecte pas les performances de l'appareil. Nettoyez régulièrement les zones de cuisson
Le témoin de chaleur résiduelle ne fonctionne pas.	Si la température de la table de cuisson semble supérieure à 60 ° C et que l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, contactez le service client.

INSTALLATION

Les informations suivantes sont destinées uniquement aux techniciens qualifiés, afin de garantir que les instructions d'installation et de maintenance sont suivies et que l'installation est effectuée de manière professionnelle.

Emplacement de la cuisinière

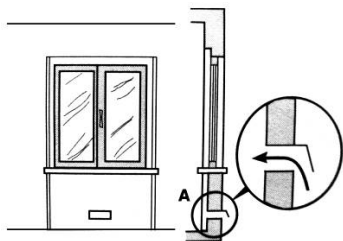
- Installez et utilisez la cuisinière à gaz uniquement dans un endroit bien ventilé. Les exigences suivantes doivent être respectées :
1. La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui extrait la fumée et les gaz de la pièce. Cela doit être fait avec une hotte aspirante ou un évent électrique.



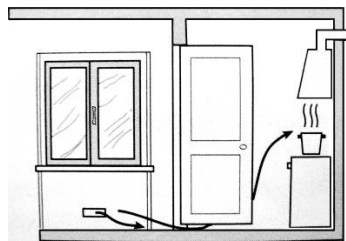
Dans un conduit d'évacuation ou une cheminée de dérivation (uniquement pour les appareils de cuisson). Directement vers l'extérieur

2. La pièce doit être agréée pour l'alimentation en air destiné à une bonne combustion. Le débit d'air pour la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. L'air est fourni de l'extérieur par un conduit d'une section interne d'au moins 100 cm² qui ne doit à aucun moment être obstrué.

Les cuisinières à gaz qui n'ont pas besoin de dispositifs de sécurité pour empêcher l'extinction accidentelle de la flamme ont une ventilation double. Par exemple au moins 200 cm² (voir illustration). Sinon, la pièce peut être ventilée indirectement par des pièces adjacentes équipées de conduits de ventilation vers l'extérieur. Les pièces adjacentes peuvent être des zones communes ou des chambres, car il n'y a pas de risque d'incendie direct (voir illustration).



Exemple d'ouvertures de ventilation



Agrandissement de l'ouverture de ventilation entre la fenêtre et le sol

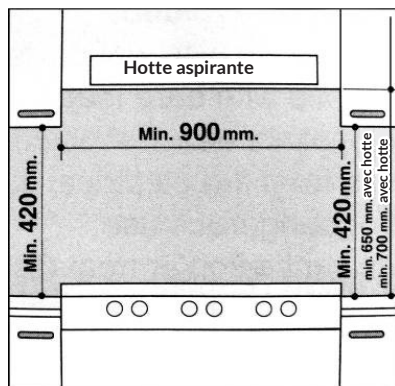
3. Un fonctionnement intensif et prolongé sur la cuisinière à gaz nécessite une ventilation accrue, par ex. ouvrir les fenêtres ou augmenter les performances du système d'admission d'air (le cas échéant).
4. Les gaz liquéfiés sont plus lourds que l'air et se déposent donc au sol. Les pièces avec des réservoirs de gaz installés doivent être équipées d'une ventilation vers l'extérieur afin d'éviter les fuites de gaz.

Par conséquent, les réservoirs de gaz vides ou partiellement remplis ne doivent pas être installés ou stockés dans des pièces en dessous du niveau du sol (sous-sol, etc.). Il est judicieux de ne conserver que le réservoir actuellement utilisée dans la pièce et de s'assurer qu'elle ne se trouve à proximité d'aucune source de chaleur (poêles, cheminées, poêles, etc.).

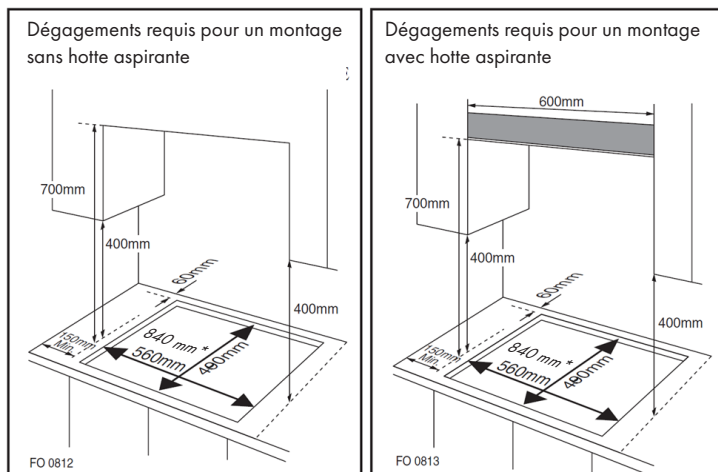
Installation d'une cuisinière encastrée

Les plaques de cuisson à gaz sont conçues avec un degré de protection contre la surchauffe. L'appareil peut être installé à côté d'armoires, mais la hauteur ne doit pas dépasser celle de la cuisinière. Les précautions suivantes doivent être observées pour une installation correcte :

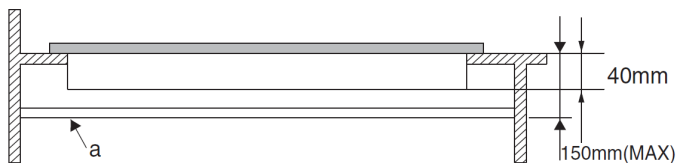
1. La cuisinière peut être placée dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre / salon, mais pas dans une salle de bain ou une douche.
2. Les meubles à proximité de l'appareil et plus hauts que le dessus de la cuisinière doivent être installés à une distance d'au moins 110 mm du bord de la plaque.
3. Les armoires murales à proximité d'une hotte aspirante doivent être suspendues à une hauteur d'au moins 420 mm (fig. 5).

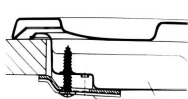


4. L'armoire directement au-dessus de la cuisinière doit être installée à au moins 700 mm de la table de cuisson, comme illustré à la Fig. C.
5. Des ferrures de fixation (crochets, vis) de 20 à 40 mm d'épaisseur sont prévues pour placer la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 6).

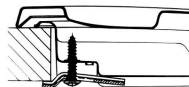


* dimensions d'encastrement du modèle de 90 cm.

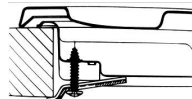




Position du crochet
pour cuisinière H=20
mm



Position du crochet
pour cuisinière H=30
mm

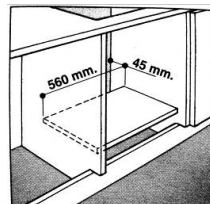
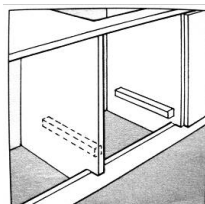


Position du crochet
pour cuisinière H=40
mm

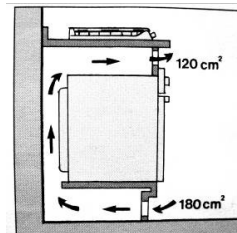
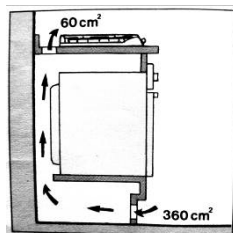
REMARQUE : Utilisez uniquement les crochets fournis

6. Si la cuisinière à gaz n'est pas installée sur un four encastré, utilisez une plaque de bois comme isolant. Ce panneau doit être à au moins 20 mm du dessous de la table de cuisson.

REMARQUE : En cas d'installation de la plaque de cuisson sur un four encastré, le four doit être placé sur deux bandes de bois ; Une distance d'au moins 45 x 560 mm de l'arrière doit être prise en compte dans le cas d'une zone d'armoire contiguë.



En cas d'installation de la plaque de cuisson sur un four encastré sans ventilation forcée, assurez-vous qu'il y a des entrées et des sorties d'air pour ventiler adéquatement l'intérieur de la niche.



Raccordement au gaz pour cuisinière à gaz

La cuisinière à gaz doit être raccordée à l'alimentation en gaz par un installateur qualifié. Lors de l'installation, il est important d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation en gaz de la table de cuisson et pouvoir facilement la retirer ou la réparer ultérieurement. Le raccordement de la table de cuisson à la conduite de gaz ou au gaz liquéfié doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur et ne peut avoir lieu qu'après s'être assuré qu'il peut être adapté au type de gaz à utiliser. Sinon, reportez-vous à la section "Adaptation à divers. Les types de gaz ". En cas de raccordement au gaz liquide par un réservoir, des régulateurs de pression conformes aux réglementations applicables doivent être utilisés.

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, pour une régulation correcte de la consommation de gaz et la longue durée de vie de la table de cuisson, assurez-vous que la pression de gaz correspond aux informations du tableau 1 "Spécifications du brûleur et de la buse".

Branchement sur une conduite non flexible (cuivre ou acier)

- Le raccordement à la source de gaz doit être effectué de telle manière qu'aucune tension ne soit créée sur aucune partie de la cuisinière à gaz.
- La table de cuisson est équipée d'un connecteur réglable en forme de "L" et d'un joint d'alimentation en gaz.
- Le connecteur doit être retiré et le joint remplacé.
- Le raccordement pour l'alimentation en gaz de la table de cuisson est une bouteille de gaz fileté 1/2.

Branchement sur un tuyau d'acier flexible

- Le raccordement pour l'alimentation en gaz de la table de cuisson est équipé d'un filetage avec raccord de 1/2" pour tuyau de gaz rond. N'utilisez que des conduites et des joints conformes aux normes en vigueur. La longueur maximale des flexibles ne doit pas dépasser 2000 mm.
- Une fois la connexion établie, assurez-vous que le flexible métallique ne touche aucune pièce mobile de l'appareil et qu'il n'est pas écrasé.

Contrôle de l'étanchéité

Une fois la cuisinière installée, assurez-vous que toutes les connexions sont bien serrées. Effectuer un test d'étanchéité en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme nue.

Établissement d'une connexion électrique

La plaque de cuisson est équipée d'un câble électrique tripolaire pour courant alternatif. Toutes les informations se trouvent sur la plaque signalétique sous la table de cuisson. Le fil de terre est reconnaissable à sa couleur jaune-vert. Lors de l'installation sur un four électrique encastré, les connexions électriques de la plaque de cuisson et du four doivent non seulement être indépendantes l'une de l'autre pour des raisons de sécurité,

mais doivent également être faciles à retirer.

Branchement électrique d'une cuisinière à gaz

Montez le cordon d'alimentation avec une fiche standard pour l'alimentation spécifiée sur la plaque signalétique ou connectez-le directement à l'alimentation électrique. Dans ce dernier cas, un interrupteur unipolaire doit être installé entre la plaque de cuisson et le secteur avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts conformément aux règles de sécurité en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le cordon d'alimentation doit être posé de telle manière qu'il n'atteigne jamais une température supérieure de plus de 50 degrés à la température ambiante.

Avant d'établir la connexion, assurez-vous que :

- le fusible et le système électrique peuvent supporter la charge requise par la plaque de cuisson ;
- le système d'alimentation électrique est équipé d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et réglementations légalement prescrites
- la prise ou l'interrupteur est facilement accessible.

REMARQUE : Les fils de la ligne principale sont codés par couleur :

- Vert et jaune - terre
- Bleu - Neutre
- Brun – Phase

Étant donné que les couleurs des fils dans le coffre peuvent ne pas correspondre aux couleurs des ports de votre prise, procédez comme suit :

- Connectez le fil vert-jaune à la borne marquée E ou ⏏ aux couleurs vert ou vert et jaune.
- Connectez le fil marron à la borne marquée L ou de couleur rouge.
- Connectez le fil bleu à la borne étiquetée N ou de couleur noire.


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU GAZ

TABLEAU 1 : Spécifications du brûleur et de la buse

	G20		G30	
Brûleur	Apport de chaleur (kW)	Taille de la buse (1/100 mm)	Apport de chaleur (kW)	Taille de la buse (1/100 mm)
Brûleur auxiliaire	1,0	71	1,0	52
Brûleur normal	1,8	97	1,8	67
Brûleur fort	2,4	110	2,4	67
Brûleur wok	3,4	125	3,4	93
Pression d'alimentation en gaz	20 mbar		50 mbar	

À 15 °C et 1013 mbar – gaz sec

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20 MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47 MJ/Kg

	<p>Remplacement de la buse du brûleur : desserrez la buse avec un outil approprié (7). Sélectionnez la nouvelle buse en fonction du type de gaz requis (voir tableau 1).</p>
---	--

Après avoir adapté la cuisinière à gaz à un type de gaz différent, assurez-vous que vous avez apposé une étiquette avec la bonne désignation sur la cuisinière.

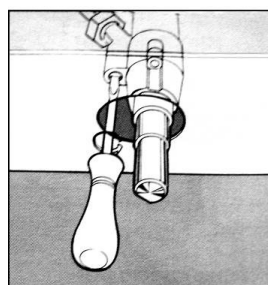
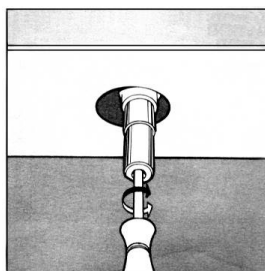
TABLEAU 2 : Conversion d'une source de gaz

Brûleur	Flamme	Passage du gaz de pétrole liquéfié (GPL) au gaz naturel	Passage du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié (GPL)
Brûleur normal	Flamme pleine	Remplacez la buse du brûleur selon les exigences données dans le tableau 1	Remplacez la buse du brûleur selon les exigences données dans le tableau 1
	Flamme économique	Desserrez la broche de réglage (voir image ci-dessous) et ajustez la flamme.	Desserrez la broche de réglage (voir image ci-dessous) et ajustez la flamme

Réglage de la vanne

La vanne doit être réglée à l'aide du bouton de commande avec le brûleur en position de veilleuse.

Retirez le bouton et ajustez la flamme avec un petit tournevis (voir photo ci-dessous).



Pour vérifier la flamme réglée : chauffez le brûleur à feu vif pendant 10 minutes. Tournez ensuite le bouton rotatif sur la position de la veilleuse. La flamme ne doit ni s'éteindre ni se déplacer vers la buse. Si elle s'éteint ou se déplace vers la buse, réajustez les vannes.

TABLEAU 3 : Adaptation aux différents types de gaz

Brûleur	Type de gaz	Pres-sion	Buse	Puissance calorifique nominale				Réduction de l'apport de chaleur	
		mbar	∅	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Brûleur auxiliaire	Gaz naturel G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butane G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Brûleur normal	Gaz naturel G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butane G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Brûleur fort	Gaz naturel G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Brûleur wok	Gas naturel G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
			82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

TTABLEAU 4 : sources de gaz et tableaux comparatifs nationaux

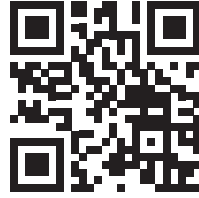
Groupe de gaz	Pays	Pression d'alimentation en gaz
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	G30 Butane à 28-30 mbar et G31 Propane à 37 mbar
I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR.	G30 Butane et G31 propane à 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	G30 butane et G31 propane à 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30 butane et G31 propane à 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 propane à 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 à 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 à 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 à 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 à 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 à 20 mbar et G2.350 à 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 à 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 à 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 à 20 mbar, G30 butane à 28-30 mbar et G31 propane à 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 à 20 mbar, G30 butane et G31 propane à 30 mbar
II _{2E3B/P}	DE	G20 à 20 mbar, G30 butane et G31 propane à 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 à 25 mbar, G30 butane et G31 propane à 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 à 20 mbar, G2.350 à 13 mbar, G30 butane et G31 propane à 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 à 20 mbar, G30 butane et G31 propane à 50 mbar

Référence du modèle	10036337			
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson gaz et céramique			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	2	--
	Symbol	Brûleur	Valeur	Unité
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Brûleur à gaz EE	Brûleur wok	--	%
		Brûleur fort	55,90	%
		Brûleur normal	--	%
		Brûleur auxiliaire	k. A.	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz	EE cuisson au gaz		55,90	%
Nombre de brûleurs céramique	--	--	2	--
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou surface calculée par kg	EE cuisson à l'électricité	Brûleur céramique (165 mm)	184	Wh/kg
		Brûleur céramique (200 mm)	185,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg	EE table de cuisson électrique		184,8	Wh/kg

Référence du modèle	10036338			
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson gaz et céramique			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	4	--
	Symbol	Brûleur	Valeur	Unité
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE brûleur à gaz	Brûleur wok	--	%
		Brûleur fort	56,30	%
		Brûleur normal	60,02	%
		Brûleur auxiliaire	k. A.	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz	EE table de cuisson à gaz		58,15	%
Nombre de brûleurs céramique	--	--	1	--
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou surface calculée par kg	EE cuisson à l'électricité	Brûleur céramique (230 mm)	191,1	Wh/kg

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Descripción del aparato	77
Puesta en marcha y uso	79
Limpieza y cuidado	82
Resolución de problemas	83
Instalación	85
Especificaciones técnicas del gas	91

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Fabricante:**

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

Encontrará la declaración de conformidad completa del fabricante en el siguiente enlace.

<https://use.berlin/10036337>

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas. En caso de transferir el aparato a un tercero, asegúrese de entregarle también este manual de instrucciones.

- Instale el aparato de acuerdo con las disposiciones vigentes y en un local bien ventilado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que los suministros de gas y electricidad coincidan con los datos especificados en la placa técnica del aparato.
- Si instala el aparato en una embarcación o caravana, no debe utilizarlo como un calefactor.
- Instale el conducto de gas y el cable de alimentación de modo que no entren en contacto con ninguna parte del aparato.
- Solamente un técnico o un instalador cualificado debe instalar este electrodoméstico.
- Las condiciones de ajuste de este aparato están indicadas en su placa técnica.
- Retire todo el material de embalaje antes de utilizar el aparato.
- Una vez desembalado el aparato, compruebe que no presenta daños visibles y asegúrese de que el cable de alimentación no está dañado. Si ha detectado daños, póngase en contacto con el servicio técnico antes de montar el aparato.
- Los muebles adyacentes al aparato y todos los materiales utilizados en la instalación deben poder soportar una temperatura mínima de 85 °C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentra el aparato.
- Si las llamas de la cocina de gas se extinguen por accidente, apague el regulador del quemador y espere 1 minuto antes de volver a encenderlo.
- El uso de una cocina de gas produce calor y humedad en el local en la que está instalada. Asegúrese de que el local está bien ventilado: mantenga las ranuras de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o aumentar el nivel de aspiración de la campana extractora (si está disponible).
- No permita que los niños jueguen con o alrededor del aparato.
- El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.
- Mantenga a los niños lejos del aparato mientras está caliente.
- Solamente un adulto debe utilizar el aparato.
- Los niños pueden lesionarse si tiran de sartenes y ollas que se encuentran sobre el aparato.
- Los niños no deben utilizar el aparato! Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Utilice el aparato únicamente para preparar alimentos.
- No modifique de modo alguno el aparato. Los quemadores no deben utilizarse con un temporizador o un mando a distancia independiente.

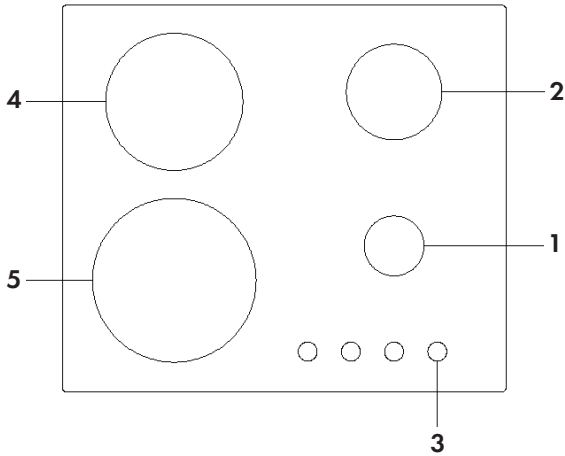
- El uso de una cocina de gas produce calor y humedad en el local en la que está instalada. Asegúrese de que el local está bien ventilado: mantenga las ranuras de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- No utilice el aparato si entra en contacto con el agua. No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de cocción y calentamiento del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. Tome precauciones necesarias.
- Al cocinar, no utilice prendas largas y asegúrese de que los trapos de cocina, etc. no entren en contacto con las llamas, ya que podrían provocar un incendio.
- No deje el aparato sin supervisión cuando está encendido.
- No utilice sartenes inestables o torcidas, ya que pueden causar un accidente si se caen o derramen su contenido.
- No utilice ni almacene materiales inflamables en los armarios ubicados cerca del aparato.
- Los alimentos perecederos, objetos de plástico o aerosoles pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse debajo o encima del aparato.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato cuando este está encendido.
- Asegúrese de que todas las perillas están en posición '●' cuando el aparato no está siendo utilizado.
- Este aparato está diseñado únicamente para cocinar en un entorno doméstico. Este aparato no está indicado para un uso comercial o industrial.
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o aumentar el nivel de aspiración de la campana extractora (si está disponible).
- Utilice agarraderas o manoplas resistentes al calor cuando maneje ollas y sartenes.
- Asegúrese de que las agarraderas y manoplas no están húmedas o mojadas, ya que, de lo contrario, el calor penetraría más rápidamente el material y podría causar quemaduras.
- Encienda los fogones después de colocar las ollas y sartenes. No caliente ollas o sartenes vacías.
- No coloque recipientes de plástico o aluminio encima del aparato.
- Al utilizar otros dispositivos eléctricos, compruebe que sus cables no entren en contacto con la superficie de cocción.
- Si tiene algún órgano artificial en su cuerpo, por ejemplo, un corazón artificial, póngase en contacto con un médico antes de usar el aparato.
- No utilice paños de cocina, trapos para secar la vajilla u otros materiales como sustituto de una agarradera. Estos materiales podrían prenderse fácilmente y causar un incendio.
- Si utiliza artículos de cristal, asegúrese de que sean aptos para cocinar encima de fogones. Si la superficie vitrocerámica presenta grietas, apague inmediatamente el aparato, ya que existe el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas.
- Para reducir los riesgos de incendio y quemaduras, así como de quemar la comida, gire las asas de las ollas/sartenes hacia un lado o hacia el centro de la placa, para que no se encuentren directamente encima de los quemadores

adyacentes.

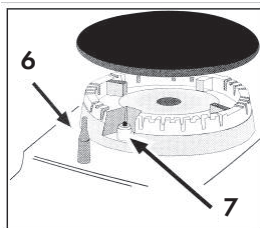
- Apague los quemadores antes de retirar las ollas.
- Mantenga una vigilancia constante cuando fría con mucho aceite.
- Caliente a fuego lento el aceite y la grasa y preste especial atención durante el calentamiento.
- Los alimentos que se fríen con mucho aceite deben ser lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede provocar que la grasa caliente forme burbujas y salpique.
- Intente no mover sartenes con la grasa caliente, especialmente freidoras. Espere hasta que la grasa se haya enfriado por completo.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

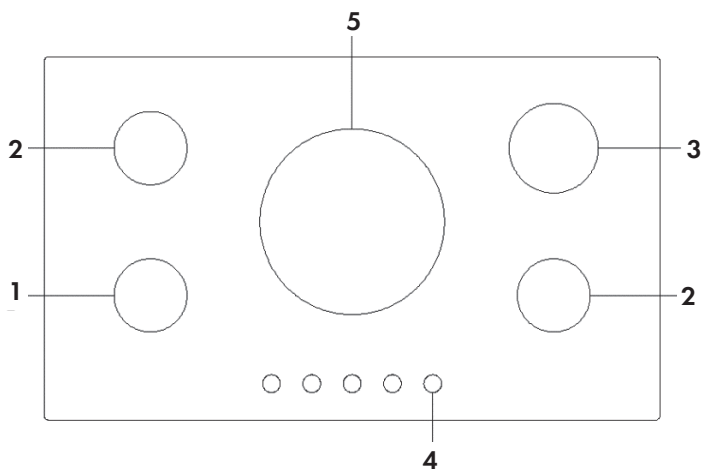
10036337



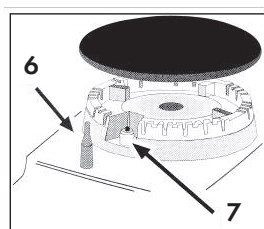
- 1 Quemador auxiliar - 1,0 kW
- 2 Quemador potente - 2,4 kW
- 3 Botones reguladores para los quemadores a gas y los quemadores de cerámica
- 4 Quemador de cerámica (Ø 165-mm) - 1,2 kW
- 5 Quemador de cerámica (Ø 200-mm) - 1,8 kW
- 6 Dispositivo de seguridad
- 7 Ignición eléctrica



10036338



- 1 Quemador auxiliar - 1,0 kW
- 2 Quemador normal - 1,8 kW
- 3 Quemador potente - 2,4 kW
- 4 Botones reguladores para los quemadores a gas y los quemadores de cerámica
- 5 Quemador de cerámica (\varnothing 230-mm) - 2,2 kW
- 6 Dispositivo de seguridad
- 7 Ignición eléctrica






PUESTA EN MARCHA Y USO

La posición del quemador de gas correspondiente se muestra en cada uno de los botones reguladores.

Quemadores de gas

Los quemadores se diferencian entre sí por el tamaño y la potencia. Elija el quemador más adecuado para el diámetro de su recipiente de cocción. El quemador puede regularse con su botón correspondiente en uno de los siguientes ajustes.

	Apagado
	Alto
	Bajo

Válido solo para modelos equipados con un mecanismo de seguridad

El regulador debe mantenerse presionado unos 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

Se aplica en modelos equipados con un sistema de ignición

A continuación, debe presionarse la ignición eléctrica, la cual tiene el símbolo de la estrella. A continuación, presione el botón regulador correspondiente y gírelo en sentido antihorario hasta la posición "alto".

Cómo encender un quemador

Presione el botón regulador correspondiente y gírelo en sentido antihorario hasta la posición "alto". Mantenga pulsado el regulador hasta que la llama se prenda.



ATENCIÓN

Riesgo de incendio y explosión. Si la llama se apaga accidentalmente, gire el botón regulador a la posición "apagado". Espere al menos un minuto antes de encender de nuevo el quemador.

Cómo apagar un quemador

Gire el regulador en sentido horario hasta que llegue al tope (debe situarse en la posición "-").

Quemador de cerámica

Cómo encender el quemador de cerámica: Gire el botón regulador en sentido horario.

Seleccionar nivel de calentamiento: los números que se sitúan alrededor del botón regulador indican el nivel de calor seleccionado para la zona correspondiente. Para cada zona de cocción se puede elegir una potencia de calentamiento entre 1 y 9. "1" corresponde al nivel menor de potencia y "9", al mayor.



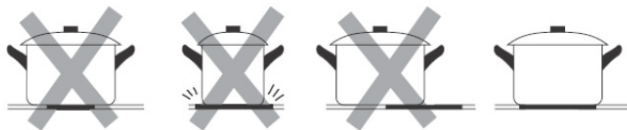
Cómo desconectar el quemador de cerámica: Gire el botón regulador en sentido antihorario hasta la posición "0".

Indicador de calor residual: En la parte izquierda del botón regulador encontrará el indicador de calor residual.

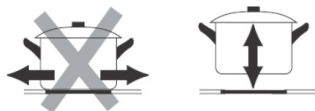
Selección de la batería de cocina adecuada: En ningún caso utilice recipientes de cocina con cantos afilados o con base abombada.



Asegúrese de que la parte inferior del recipiente sea lisa y plana. El diámetro de la parte inferior debe corresponderse con el diámetro de la zona de cocción seleccionada. Coloque el recipiente de cocción siempre en el centro de la zona de cocción correspondiente.



Levante el recipiente de cocción para retirarlo; de lo contrario, si lo arrastra por la superficie de vidrio, esta puede arañarse.



Indicaciones de uso

Para lograr el máximo rendimiento, siga estas directrices generales: Para cada quemador, utilice el recipiente de cocción correspondiente (consultar tabla) para evitar que la llama llegue al borde de la olla o sartén. Utilice siempre recipientes de cocción con base plana y con la tapa puesta.

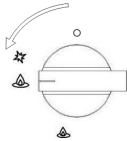
Cuando el contenido empiece a hervir, gire el regulador al nivel "bajo".

Quemador	Diámetro del recipiente
Quemador auxiliar	10-14 cm
Quemador normal	16-20 cm
Quemador potente	22-24 cm
Quemador de wok con anillo triple	24-26 cm
Quemador de cerámica (Ø 165 mm)	16,5 cm
Quemador de cerámica (Ø 200 mm)	20 cm
Quemador de cerámica (Ø 230 mm)	23 cm

Para identificar el tipo de quemador, consulte la explicación de la sección "Especificaciones de los quemadores y las boquillas".

Selección de la llama adecuada

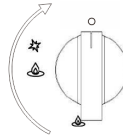
Si los quemadores están bien ajustados, la llama debe ser de color azul claro y la llama interior debe ser clara. El tamaño de la llama depende de la posición del selector asociado.



Quemador encendido,
llama grande



Quemador encendido,
llama pequeña



Quemador apagado

Seleccione la llama grande durante la fase inicial de la cocción para llevar a ebullición los alimentos rápidamente. En cuanto hayan hervido, reduzca el tamaño de la llama. Es posible cambiar a la llama pequeña de la grande sin pasar por una etapa intermedia. Está prohibido cambiar continuamente entre las posiciones "apagado" y "nivel alto".

Con un uso adecuado de la cocina, una selección correcta de los parámetros y el uso de un recipiente de cocina adecuado, se puede ahorrar una gran cantidad de energía. El ahorro de energía es el siguiente:

- Hasta un 60% si se utiliza el recipiente de cocción adecuado
- Hasta un 60% con un funcionamiento correcto y la selección adecuada de la llama.

Para lograr un funcionamiento eficiente y que no derroche energía de la cocina a gas, los quemadores (especialmente el orificio de la llama y las boquillas) deben mantenerse siempre limpios.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar labores de limpieza o mantenimiento (incluye funcionamiento a batería).

Para prolongar la vida útil de la cocina a gas, es obligatorio realizar una limpieza cuidadosa, exhaustiva y frecuente. Tenga en cuenta lo siguiente:

- Las piezas esmaltadas y la placa de vidrio deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan dañarlas.
- Las piezas desmontables de los quemadores deben lavarse normalmente con agua tibia y jabón. Asegúrese de retirar todos los restos secos.
- El extremo del mecanismo de ignición automática debe limpiarse exhaustivamente y con frecuencia. Asegúrese de que la ignición continúa funcionando con normalidad.
- La placa de acero inoxidable y otras piezas de acero pueden desarrollar manchas si entran en contacto con agua con alto contenido en cal o con productos de limpieza corrosivos (que contengan fósforo). Para prolongar la vida útil, le recomendamos lavar estas piezas con agua y secarlas. Se aconseja retirar los líquidos derramados.
- Después de su uso, la superficie de cocción se limpiará con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de alimentos. La superficie de vidrio debe limpiarse periódicamente con agua tibia y un producto de limpieza no corrosivo.
- En primer lugar, se eliminarán todos los restos de comida o de grasa con un rascador (no incluido en el envío).

Limpie las zonas de cocción que todavía mantengan algo de calor con un limpiador adecuado y un pañuelo de papel; a continuación, pase un paño húmedo y seque la superficie. El papel de aluminio, objetos de plástico, azúcar o alimentos azucarados que se hayan derretido en la superficie deben eliminarse inmediatamente.

Limpie la zona de cocción todavía caliente con un rascador para evitar que la superficie adquiera más suciedad. De este modo, protegerá la superficie de daños ocasionados por alimentos azucarados.



No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza ni tampoco limpiadores con agentes químicos agresivos, como limpiadores de horno o quitamanchas. Para la limpieza del soporte para recipientes se recomienda limpiarlo cuando todavía esté caliente. Desmunte el soporte para recipientes de la zona de cocción y lávelo en el fregadero. Retire primero los restos de comida o la grasa y enjuague el soporte para recipientes con agua cuando se haya enfriado.

Engrasar las válvulas de gas

Con el paso del tiempo, las válvulas de gas pueden quedarse pegadas, lo que dificulta su activación y desactivación. En este caso, debe limpiar el interior de la válvula y lubricarlo.

NOTA: Este proceso debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Cocina a gas

<p>El quemador de gas no se enciende o la llama no es homogénea en todo el quemador.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los orificios para el gas alrededor del quemador están bloqueados • Los componentes móviles del quemador no se han fijado correctamente • La superficie de cocción está expuesta a una corriente de aire.
<p>La llama no llega al quemador con el elemento térmico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El regulador no se ha presionado correctamente • El regulador se ha presionado levemente, de modo que el elemento térmico no ha podido activarse. • Los orificios de gas cercanos al elemento térmico están bloqueados.
<p>La llama se apaga si coloca el botón regulador en la posición "baja".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los orificios de gas están bloqueados. • La superficie de cocción está expuesta a una corriente de aire. • No se ha ajustado la selección mínima (consultar sección "regulación mínima")
<p>El recipiente de cocina no es estable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La base del recipiente no es plana. • El recipiente de cocina no se ha colocado en el centro del quemador. • El soporte para recipientes se ha colocado en la posición inversa.

Quemador de cerámica

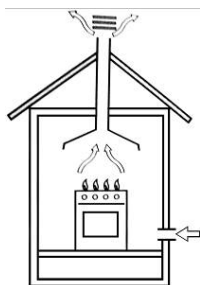
Las zonas de cocción están sucias.	<ul style="list-style-type: none">• Esto puede estar ocasionado por restos de alimentos quemados.• No tiene ningún efecto en la eficiencia del aparato. Debe volver a limpiar las zonas de cocción con frecuencia
El indicador de calor residual no funciona.	Si la placa de cocción está a una temperatura superior a 60 °C y no se enciende el indicador de calor residual, debe contactar con el servicio de atención al cliente.

INSTALACIÓN

Las siguientes instrucciones están dirigidas exclusivamente a técnicos cualificados que garanticen que se seguirán las indicaciones de instalación y mantenimiento y la instalación se ejecute de un modo profesional.

Colocación de la cocina a gas

- Instale y utilice el aparato solamente en locales que dispongan de buena ventilación. Deben cumplirse los siguientes requisitos:
1. El local debe estar equipado con un sistema de extracción que conduzca humos y gases fuera del local. Esto puede lograrse con una campana extractora o un ventilador eléctrico.



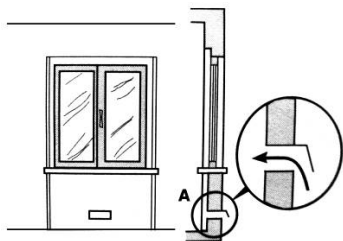
En una chimenea o en una chimenea con ramificaciones (exclusiva para aparatos de cocción).



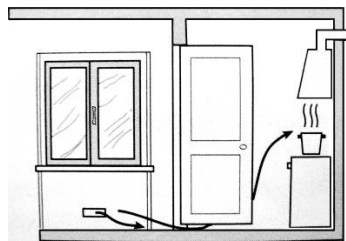
Directamente hacia el exterior

2. El local debe estar preparado para el flujo del aire necesario para una combustión adecuada. El caudal de aire para la combustión no debe situarse por debajo de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por kW de potencia instalada. El flujo de aire se produce con la introducción desde el exterior hacia el interior por un canal cuya sección interna sea de mín. 100 cm^2 y que en ningún momento esté bloqueada.

Las cocinas a gas que no cuenten con mecanismos de protección deben disponer del doble de ventilación para evitar un apagado accidental de la llama. Por ejemplo, mínimo 200 cm^2 (consulte la fig.). De lo contrario, el local puede ventilarse indirectamente a través de las habitaciones adyacentes equipadas con conductos de ventilación hacia el exterior. Las habitaciones adyacentes pueden ser zonas comunes o dormitorios, ya que no hay riesgo de incendio directo (véase la figura). (consultar fig.)



Ejemplo de orificios de ventilación



Aumento del orificio de ventilación entre la ventana y el suelo

3. Un trabajo intensivo y prolongado de la cocina a gas requiere una intensificación de la ventilación, es decir, abrir las ventanas o aumentar la potencia del sistema de aspiración de aire (si existe).
4. Los gases líquidos son más pesados que el aire, por lo que tienden a acumularse cerca del suelo. Los locales en los que se instalen depósitos de gas deben contar con ventilación hacia el exterior para evitar una fuga de gas.

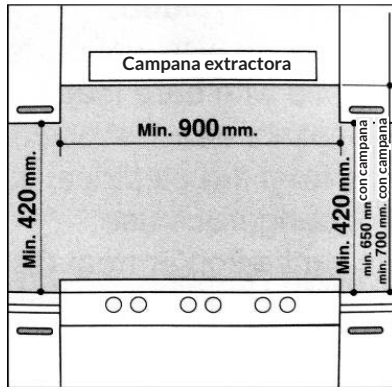
Para ello, los depósitos de gas vacíos o parcialmente llenos no deben instalarse en almacenarse en locales situados por debajo del nivel del suelo (p. ej. sótanos, etc.). Es razonable mantener en el local solamente el depósito que se encuentre en funcionamiento y asegurarse de que no se encuentre cerca de fuentes de calor (horno, chimenea, etc.).

Instalación de una cocina a gas empotrada

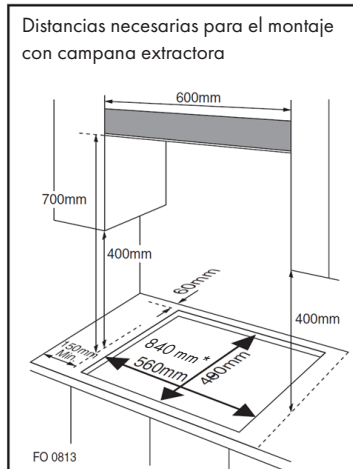
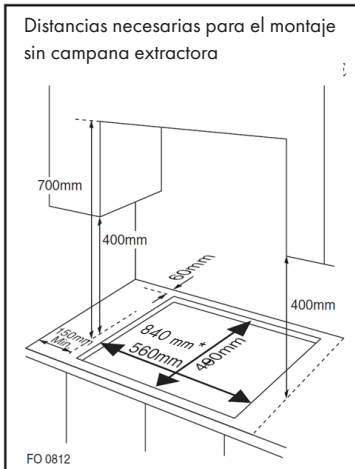
Los hornillos de gas están provistos de un grado de protección contra un calentamiento excesivo. El aparato puede instalarse junto a armarios, pero su altura no puede situarse por encima de la de los hornillos.

Para una instalación correcta, se tendrán en cuenta las siguientes medidas de seguridad:

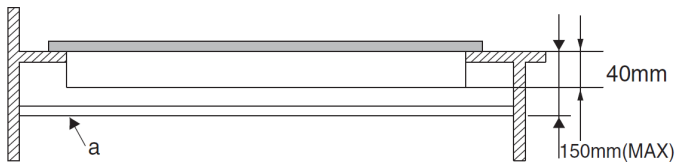
1. El hornillo puede colocarse en una cocina, salón, comedor o dormitorio, pero no en un baño ni en una ducha
2. Los muebles situados cerca del aparato y que sean más altos que él deben colocarse a una distancia mínima de 110 mm con respecto a las esquinas de la placa.
3. Los armarios suspendidos situados cerca de una campana extractora deben situarse a una altura de al menos 420 mm (fig. 5).

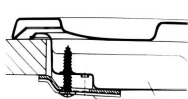


4. Si la placa se instala debajo de un armario, se guardará una distancia mínima de 700 mm desde la placa de cocción, como se ilustra en la fig. C.
5. Para colocar la placa de cocción en la superficie de trabajo, el aparato cuenta con unas pestañas de fijación (ganchos, tornillos) de entre 20 y 40 mm de grosor (véase fig. 6).

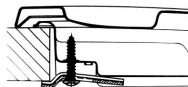


* Dimensiones de montaje para el modelo de 90 cm.

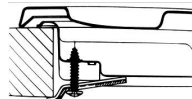




Posición de los ganchos para placa de H=20 mm



Posición de los ganchos para placa de H=30 mm

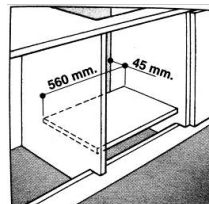
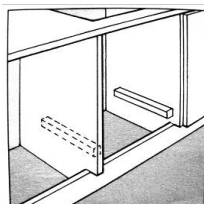


Posición de los ganchos para placa de H=40 mm

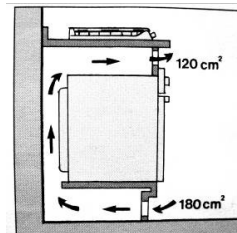
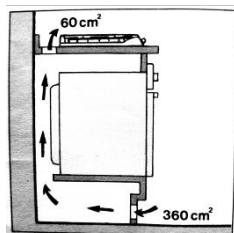
NOTA: utilice exclusivamente los ganchos incluidos en el envío.

- Si la placa de cocina no se instala en un horno empotrado, para el aislamiento será necesario utilizar un tablero de madera. Este panel debe situarse como mínimo a 20 mm de la parte inferior de la placa de cocción.

NOTA: para realizar la instalación de la placa de cocción en un horno empotrado, este último debe colocarse sobre dos listones de madera; en caso de un armario compuesto, debe mantenerse una distancia de al menos 45 x 560 mm con la parte posterior.



Para instalar la placa de cocción en un horno empotrado sin ventilación forzada, hay que tener en cuenta que existan entradas y salidas de aire y que el interior del armario esté lo suficientemente ventilado.



Conexión de gas para la cocina de gas

La cocina de gas debe ser conectada a la toma de gas por un instalador cualificado. Durante la instalación, es importante instalar una llave de gas homologada para desconectar el suministro de gas de la cocina para, posteriormente, facilitar el mantenimiento o el desmontaje. La conexión de la placa de gas a la tubería de gas o a gas licuado debe realizarse cumpliendo la normativa vigente y se llevará a cabo solo cuando se garantice que se puede adaptar al tipo de gas utilizado. De lo contrario, siga las instrucciones descritas en la sección "Adaptación a distintos tipos de gas". En caso de realizar una conexión a gas licuado mediante un depósito, se utilizará un regulador de presión que cumpla con la normativa vigente.

NOTA: por motivos de seguridad, para la regulación adecuada del consumo de gas y la vida útil prolongada de la placa de cocción, asegúrese de que la presión del gas coincida con los datos de la tabla 1 "Especificaciones de los quemadores y las boquillas".

Conexión a un tubo no flexible (cobre o acero)

- La conexión a la fuente de gas debe realizarse de modo que no se produzcan tensiones en ningún componente de la cocina.
- La placa de cocción está provista de una conexión regulable con forma de "L" y una junta para el suministro de gas.
- El conector debe desmontarse para sustituir la junta.
- La conexión del suministro de gas para la placa de cocción es una bombona de gas con rosca de 1/2".

Conexión a una tubería de acero flexible

- La conexión para el suministro de gas de la placa de cocción está provista de una tuerca, una toma de 1/2" y una tubería de gas redonda. Utilice solamente tuberías y juntas que cumplan con la normativa vigente. La longitud máxima de las tuberías flexibles no debe superar los 2000 m.
- Después de haber establecido la conexión, se debe tener en cuenta que la tubería metálica flexible no toque ninguna pieza móvil del aparato y que tampoco quede atrapada.

Comprobación de la junta

Asegúrese de que, una vez instalada la placa, todas las conexiones sean completamente estancas. Realice una comprobación de fugas con una solución jabonosa, nunca con una llama abierta.

Establecer la conexión eléctrica

La placa de cocción está provista de un cable eléctrico tripolar diseñado para utilizar con corriente alterna. Encontrará toda la información en la placa técnica, situada bajo la placa de cocción. El cable de toma a tierra es de color amarillo y verde. Para instalar el aparato sobre un horno eléctrico empotrado, las conexiones eléctricas de la placa

y del horno deben ser independientes no solo por razones de seguridad, sino también para poder desmontarlas sin problemas.

Conexión eléctrica de la cocina a gas

Instale en el cable de alimentación un enchufe estándar para la potencia que se indica en la placa técnica o conéctelo directamente a la red eléctrica. En este último caso, debe instalarse un interruptor unipolar entre la placa de cocción y la red con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos conforme a la normativa de seguridad vigente (el cable de toma a tierra no debe quedar interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal modo que en ninguna de sus secciones alcance una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente.

Antes de la conexión, asegúrese de que:

- el fusible y el sistema eléctrico soporten la carga necesaria para la placa de cocción.
- el sistema de suministro eléctrico esté provisto de una conexión adecuada de toma a tierra conforme a la normativa legal vigente.
- el enchufe o interruptor sean fácilmente accesibles.

NOTA: los cables de la línea principal se diferencian entre sí por colores:

- Verde y amarillo - tierra
- Azul - neutro
- Marrón - fase

Puesto que los colores de los cables de la línea principal es posible que no coincidan con las marcas de color que aparecen en su enchufe, proceda del siguiente modo:

- Conecte el cable amarillo y verde al terminal señalado con una "E" o \equiv con los colores verde o verde y amarillo.
- Conecte el cable marrón al terminal señalado con una "L" o con el color rojo.
- Conecte el cable azul al terminal señalado con una "N" o con el color negro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GAS

TABLA 1: Especificaciones de los quemadores y las boquillas

	G20		G30	
Quemador	Entrada de calor (kW)	Tamaño de las boquillas (1/100 mm)	Entrada de calor (kW)	Tamaño de las boquillas (1/100 mm)
Quemador auxiliar	1,0	71	1,0	52
Quemador normal	1,8	97	1,8	67
Quemador potente	2,4	110	2,4	67
Quemador wok	3,4	125	3,4	93
Presión del suministro de gas	20 mbar		50 mbar	

A 15 °C y 1013 mbar - gas seco

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20 MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47 MJ/Kg



Sustituir la boquilla del quemador: suelte la boquilla con una herramienta adecuada (7). Seleccione la nueva boquilla según el tipo de gas necesario (consultar tabla 1).

Después de haber ajustado la placa de cocción a otro tipo de gas, asegúrese de que añadir al aparato una etiqueta con la nueva identificación correspondiente.

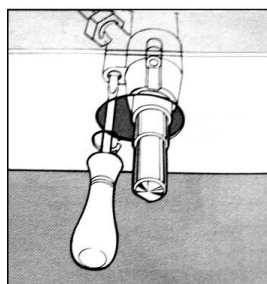
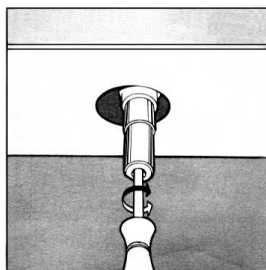
TABLA 2: Conversión de una fuente de gas

Quemador	Llama	Cambio de gas licuado (LPG) a gas natural	Cambio de gas natural a gas licuado (LPG)
Quemador normal	Llama completa	Sustituya las boquillas de los quemadores siguiendo los requisitos que aparecen en la tabla 1	Sustituya las boquillas de los quemadores siguiendo los requisitos que aparecen en la tabla 1
	Llama reducida	Afloje el eje de husillo (véase fig. siguiente) y ajuste la llama.	Afloje el eje de husillo (véase fig. siguiente) y ajuste la llama.

Ajuste de la válvula

El ajuste de la válvula debe realizarse con el botón regulador del quemador en la posición de llama reducida.

Desmonte el botón regulador y ajuste la llama con un destornillador pequeño (véase fig. siguiente).



Para comprobar la llama ajustada: encender el quemador con llama potente durante 10 minutos. A continuación, girar el botón regulador a la posición de llama reducida. La llama no debe apagarse ni moverse hacia la boquilla. Si se apaga o se desplaza hacia la boquilla, es necesario volver a regular la válvula.

TABLA 3: Adaptación a distintos tipos de gas

Quemador	Tipo de gas	Presión	Boquilla	Entrada de calor nominal				Entrada de calor nominal reducida	
		mbar	Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Quemador auxiliar	Gas natural G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butano G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Quemador normal	Gas natural G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butano G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Quemador potente	Gas natural G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Quemador wok	Gas natural G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
			82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

TABLA 4: Fuentes de gas y tablas comparativas nacionales

Grupo de gas	País	Presión del suministro de gas
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	G30 butano a 28-30 mbar y G31 propano a 37 mbar
I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR.	G30 butano y G31 propano a 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	G30 butano y G31 propano a 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30 butano y G31 propano a 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 propano a 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 a 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 a 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 a 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 a 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 a 20 mbar y G2.350 a 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 a 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 a 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 a 20 mbar, G30 butano a 28-30 mbar y G31 propano a 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 a 20 mbar, G30 butano y G31 propano a 30 mbar
II _{2E3B/P}	DE	G20 a 20 mbar, G30 butano y G31 propano a 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 a 25 mbar, G30 butano y G31 propano a 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 a 20 mbar, G2.350 a 13 mbar, G30 butano y G31 propano a 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 a 20 mbar, G30 butano y G31 propano a 50 mbar

Identificación del producto	10036337			
Tipo del módulo de cocina	Cocina de cerámica y gas			
Número quemadores de gas	--	--	2	--
	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Índice de eficiencia energética por quemador de gas	EE quemador de gas	Quegador wok	--	%
		Quegador potente	55,90	%
		Quegador normal	--	%
		Quegador auxiliar	k. A.	%
Eficiencia energética del fogón a gas	EE placa de gas		55,90	%
Número de quemadores de cerámica	--	--	2	--
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EE cocina eléctrica	Quegador de cerámica (165 mm)	184	Wh/kg
		Brûleur céramique (200 mm)	185,5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción por kg	EE placa eléctrica		184,8	Wh/kg

Identificación del producto	10036338			
Tipo del módulo de cocina	Cocina de cerámica y gas			
Número quemadores de gas	--	--	4	--
	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Índice de eficiencia energética por quemador de gas	EE quemador de gas	Quegador wok	--	%
		Quegador potente	56,30	%
		Quegador normal	60,02	%
		Quegador auxiliar	k. A.	%
Eficiencia energética del fogón a gas	EE placa de gas		58,15	%
Número de quemadores de cerámica	--	--	1	--
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EE cocina eléctrica	Quegador de cerámica (230 mm)	191,1	Wh/kg

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il 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 osservazione 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

Avvertenze di sicurezza	98
Descrizione del dispositivo	101
Messa in funzione e utilizzo	103
Pulizia e manutenzione	106
Correzione degli errori	107
Installazione	109
Specifiche tecniche relative al gas	115

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



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

La dichiarazione di conformità completa del produttore è disponibile al seguente link. Scansionare il codice QR o inserire l'URL

<https://use.berlin/10036337>

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale per futuri utilizzi. Se il dispositivo viene dato a un'altra persona, accludere il manuale d'uso.

- Il dispositivo deve essere installato in un locale ben ventilato e nel rispetto delle norme applicabili.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'alimentazione di gas ed elettrica corrisponda ai dati forniti sulla targhetta del dispositivo.
- Se il dispositivo viene installato su barche o camper e roulotte, non utilizzarlo per riscaldare l'ambiente.
- Il condotto del gas e il cavo di alimentazione devono essere montati in modo da non essere in contatto con componenti del dispositivo.
- Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato.
- Le condizioni di adattamento per questo dispositivo sono indicate sulla targhetta.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio prima di utilizzare il dispositivo.
- Controllare la presenza di eventuali danni dovuti al trasporto dopo aver disimballato il dispositivo e assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Se si notano danni, contattare il servizio di assistenza ai clienti prima di montare il dispositivo.
- Materiali e mobili intorno al dispositivo devono poter tollerare una temperatura minima superiore di 85 °C alla temperatura ambiente della stanza in cui si trova il dispositivo.
- Se la fiamma del dispositivo viene spenta involontariamente, spegnere il bruciatore e non riaccenderlo per qualche minuto.
- L'utilizzo di un fornello a gas comporta la formazione di vapore e calore nel locale in cui viene utilizzato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperte le fonti di ventilazione naturale o installare un sistema di ventilazione meccanico (cappa aspirante).
- In caso di utilizzi intensi del dispositivo può essere necessaria una maggiore ventilazione del locale, ad esempio aprendo una finestra o aumentando il livello di potenza della cappa aspirante (se presente).
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo o nelle sue vicinanze.
- Il dispositivo diventa estremamente caldo durante l'utilizzo.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo fino a quando si è raffreddato.
- Questo dispositivo può essere utilizzato solo da persone adulte.
- I bambini possono causarsi lesioni tirando giù dal dispositivo pentole o padelle.
- I bambini non devono usare il dispositivo! Questo dispositivo può essere utilizzato dalle persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono stati informati sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi.
- Utilizzare il dispositivo solo per preparare alimenti.
- Non modificare in alcun modo il dispositivo. I fornelli non devono essere utilizzati con timer esterni o con telecomandi separati.
- L'utilizzo di un fornello a gas comporta la formazione di vapore e calore nel locale in cui viene utilizzato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperte le

aperture di ventilazione naturali o installare un sistema di ventilazione meccanico (cappa aspirante).

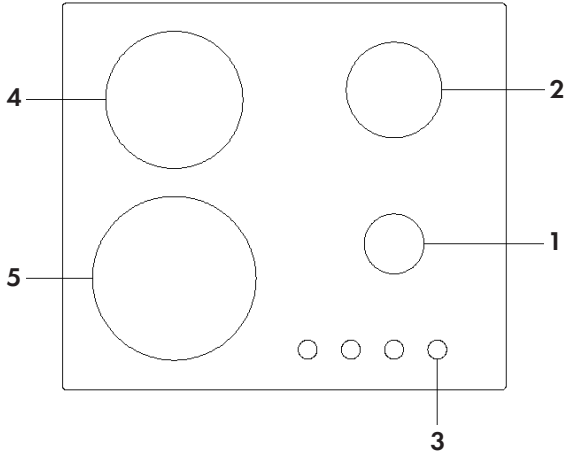
- Non utilizzare il dispositivo, se è entrato in contatto con acqua. Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Le superfici di cottura del dispositivo diventano bollenti durante l'utilizzo. Seguire tutte le procedure di sicurezza.
- Non indossare abiti lunghi mentre si cucina e assicurarsi che strofinacci da cucina, ecc. non entrino in contatto con le fiamme per evitare che prendano fuoco.
- Non lasciare il dispositivo privo di controllo mentre è in funzione.
- Non utilizzare padelle storte o instabili per evitare che cadano o si rovescino causando incidenti.
- Non utilizzare o conservare materiali facilmente infiammabili nei mobili che si trovano nelle immediate vicinanze del fornello.
- Non spruzzare gas nei pressi del dispositivo mentre è in funzione.
- Versprühen Sie in der Nähe des Geräts keine Gase, wenn es in Verwendung ist.
- Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione '●' quando il dispositivo non viene utilizzato.
- Questo dispositivo è adatto solo per cucinare in contesti casalinghi. Non può essere utilizzato per scopi industriali o commerciali.
- In caso di utilizzi intensi e prolungati del dispositivo può essere necessaria una maggiore ventilazione del locale, ad esempio aprendo una finestra o aumentando il livello di potenza della cappa aspirante (se presente).
- Utilizzare presine termoresistenti quando si maneggiano pentole e padelle bollenti.
- Assicurarsi che le presine non diventino umide o bagnate, altrimenti il calore viene trasmesso più rapidamente dal materiale e si corre il rischio di ustionarsi.
- Accendere il fornello solo dopo aver posizionato pentola o padella. Non scaldare pentole o padelle vuote.
- Non posizionare oggetti in plastica o alluminio sul dispositivo.
- Se si utilizzano altri dispositivi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con la superficie di cottura.
- Se avete organi artificiali, come ad es. un cuore artificiale, consultare un medico prima di utilizzare il dispositivo.
- Non utilizzare stracci, carta da cucina o altri materiali simili al posto di una presina. Questi materiali possono prendere fuoco facilmente e causare incendi.
- Se si utilizzano stoviglie in vetro, assicurarsi che siano adatte all'utilizzo su fornelli. Se la superficie in vetro si crepa, spegnere il dispositivo per evitare folgorazioni.
- Per ridurre al minimo il rischio di incendio e ustione e per evitare di cuocere eccessivamente gli alimenti, girare le pentole e le padelle in modo che i manici siano rivolti sul bordo o al centro del fornello e che non si trovino sopra a un altro bruciatore.
- Spegnere sempre il fornello prima di togliere le pentole.
- Non lasciare senza controllo alimenti che vengono fritti a fiamma alta.
- Riscaldare olio e grasso lentamente e tenendoli sotto controllo.
- Gli alimenti che vengono fritti devono essere il più asciutti possibile. Il ghiaccio

sugli alimenti surgelati o l'umidità sugli alimenti freschi possono causare la formazione di bolle nel grasso e conseguenti spruzzi dalla padella.

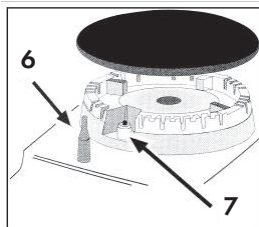
- Non cercare mai di spostare una padella con grasso bollente, in particolare una friggitrice. Attendere fino al completo raffreddamento del grasso.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

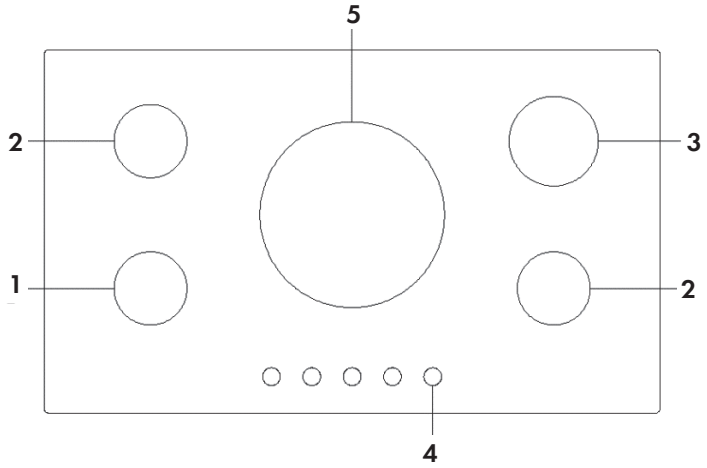
10036337



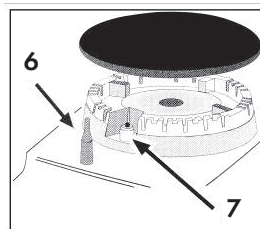
- 1 Bruciatore ausiliario – 1,0 kW
- 2 Bruciatore potente – 2,4 kW
- 3 Manopola di controllo per bruciatore a gas e bruciatore in ceramica
- 4 Bruciatore in ceramica (Ø 165 mm) – 1,2 kW
- 5 Bruciatore in ceramica (Ø 200 mm) – 1,8 kW
- 6 Sistema di protezione
- 7 Ignizione elettrica



10036338



- 1 Bruciatore ausiliario – 1,0 kW
- 2 Bruciatore normale – 1,8 kW
- 3 Bruciatore potente – 2,4 kW
- 4 Manopola di controllo per bruciatore a gas e bruciatore in ceramica
- 5 Bruciatore in ceramica (Ø 230 mm) – 2,2 kW
- 6 Sistema di protezione
- 7 Ignizione elettrica






MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

La posizione del relativo bruciatore a gas viene mostrata su ogni manopola di controllo.

Bruciatore a gas

I bruciatori presentano dimensioni e potenze diverse. Selezionare il bruciatore più adatto in base al diametro delle stoviglie utilizzate. Il bruciatore può essere regolato con la manopola corrispondente con una delle seguenti impostazioni:

	Spento
	Alta
	Bassa

Valido solo per modelli dotati di sistema di sicurezza

La manopola deve essere premuta per circa 6 secondi, fino a quando la fiamma si è accesa e scaldata.

Valido solo per modelli dotati di ignizione

Per prima cosa, è necessario premere l'ignizione elettrica, su cui è visibile il simbolo della stella. Premere poi la manopola del relativo bruciatore e ruotarla in senso orario in posizione "Alta".

Accendere un bruciatore

Premere la manopola del relativo bruciatore e ruotarla in senso orario in posizione "Alta". Tenere premuta la manopola fino a quando il bruciatore è acceso.



ATTENZIONE

Pericolo di esplosione e incendio! Se la fiamma si spegne inavvertitamente, girare la manopola in posizione "Spento". Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Spegnere un bruciatore

Girare la manopola in senso orario, fino a quando non è più possibile ruotarla (deve trovarsi sull'impostazione "-").

Bruciatore in ceramica

Accendere il bruciatore in ceramica: girare la manopola in senso orario. Selezionare il livello riscaldante: le cifre che si trovano intorno alla manopola indicano il

livello di potenza della zona in questione. Per ogni zona di cottura è possibile impostare un livello di potenza da 1 a 9. "1" è il livello minimo e "9" è il livello massimo.



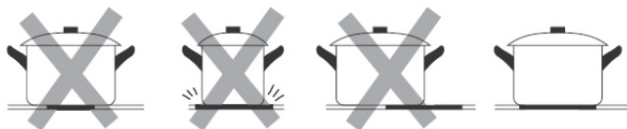
Spegnere il bruciatore in ceramica: girare la manopola in senso antiorario per quanto possibile, fino a raggiungere la posizione "0".

Indicazione di calore residuo: sul lato sinistro della manopola di controllo si trova un'indicazione di calore residuo.

Scegliere le stoviglie corrette: non utilizzare assolutamente stoviglie con bordi affilati o fondi curvi.



Assicurarsi che il fondo delle stoviglie sia piatto e che aderisca alla superficie in vetro. Il diametro del fondo deve corrispondere al diametro della zona di cottura selezionata. Posizionare sempre le stoviglie al centro delle zone di cottura.



Sollevare sempre le stoviglie quando vengono tolte dalla zona di cottura, altrimenti si potrebbe graffiare la superficie in vetro.



Note sull'utilizzo

Per ottenere le migliori prestazioni, seguire queste linee guida generiche:
Utilizzare le stoviglie adatte a ogni bruciatore (v. tabella), in modo da evitare che le fiamme raggiungano il bordo di pentole e padelle. Utilizzare sempre stoviglie con fondo piatto e utilizzare i relativi coperchi.

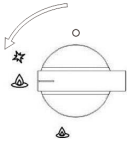
Quando il contenuto inizia a bollire, girare la manopola in posizione "Bassa".

Bruciatore	Diametro delle stoviglie
Bruciatore ausiliario	10-14 cm
Bruciatore normale	16-20 cm
Bruciatore potente	22-24 cm
Bruciatore per wok a triplo anello	24-26 cm
Bruciatore in ceramica (Ø 165 mm)	16,5 cm
Bruciatore in ceramica (Ø 200 mm)	20 cm
Bruciatore in ceramica (Ø 230 mm)	23 cm

Per indentificare il tipo di bruciatore, fare riferimento alle tipologie indicate nel paragrafo “Specifiche di bruciatori e ugelli”.

Selezionare la fiamma adatta

Se il bruciatore è impostato correttamente, la fiamma è blu chiara e la fiamma interna è chiara. La dimensione della fiamma dipende dalla posizione della manopola di controllo associata.



Bruciatore acceso, fiamma alta



Bruciatore acceso, fiamma bassa



Bruciatore spento

Impostare la fiamma alta nella fase iniziale della cottura, in modo da portare rapidamente a ebollizione gli alimenti. Non appena iniziano a bollire, abbassare la fiamma. È possibile passare direttamente da fiamma alta a fiamma a risparmio energetico senza passaggi intermedi.

È vietato passare dalla posizione “Spento” alla posizione “Alta” e viceversa. Se si utilizza correttamente il piano cottura, si gestiscono correttamente i parametri e si utilizzano stoviglie adeguate, è possibile risparmiare molta energia. Il risparmio energetico si presenta in questo modo:

- Utilizzando stoviglie adeguate si risparmia fino al 60% di energia.
- Selezionando una dimensione di fiamma adeguata e impostando correttamente il dispositivo, si risparmia fino al 60% di energia.

Prerequisito necessario per un utilizzo efficiente e a risparmio energetico del piano cottura a gas, è che il bruciatore (in particolare le aperture di uscita delle fiamme e gli ugelli) sia sempre pulito.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare pulizia e manutenzione, scollegare il dispositivo dalla rete elettrica (incluso funzionamento a batteria).

Per estendere la vita utile del piano cottura a gas, è assolutamente necessario pulirlo a fondo e regolarmente. Seguire queste indicazioni:

- I componenti smaltati e il piano in vetro devono essere puliti con acqua calda, senza utilizzare polveri abrasive o sostanze corrosive, che potrebbero danneggiarli.
- I componenti rimovibili dei bruciatori devono essere puliti normalmente con acqua e sapone. Assicurarsi di rimuovere sostanze bruciate e rimaste appiccicate.
- L'estremità dell'elemento di ignizione deve essere pulita a fondo e con regolarità. Assicurarsi che l'ignizione funzioni normalmente.
- Il pannello di copertura in acciaio inox e altri componenti in acciaio possono macchiarsi, se entrano in contatto con acqua ad elevato contenuto calcareo o con detergenti corrosivi (contenenti fosforo). Per estendere la vita utile, consigliamo di sciacquare abbondantemente questi componenti con acqua e di asciugarli soffiando aria. Si consiglia di rimuovere anche liquidi traboccati.
- Dopo l'utilizzo, la superficie di cottura deve essere pulita con un panno umido, in modo da rimuovere polvere o residui di alimenti. La superficie in vetro deve essere pulita regolarmente con acqua e un detergente non corrosivo.
- Per prima cosa, rimuovere residui di alimenti o grasso con un apposito raschietto per la pulizia (non incluso in consegna).

Pulire la superficie di cottura ancora calda con un apposito detergente e panni di carta, strofinarla poi con un panno umido e asciugarla. Rimuovere immediatamente pellicola di alluminio, oggetti di plastica, zucchero o alimenti ad elevato contenuto di zuccheri che si sono sciolti sulla superficie.

Pulire la superficie di cottura ancora bollente con un apposito raschietto e una pellicola trasparente, che impediscono uno sporco ancora maggiore. In questo modo si protegge la superficie da danneggiamenti dovuti ad alimenti ad elevato contenuto di zuccheri.



Non utilizzare spugne o detergenti abrasivi o detergenti chimicamente aggressivi, come spray per forno e antimacchia. Per pulire i supporti delle stoviglie, si consiglia di lavarli mentre sono ancora bollenti. Togliere i supporti dal piano cottura e metterli nel lavandino. Eliminare prima residui di alimenti e grasso e, dopo che si sono raffreddati, sciacquarli.

Lubrificare le valvole del gas

Con il passare del tempo, le valvole del gas possono rimanere otturate e risulta difficile accenderle e spegnerle. In tal caso, è necessario pulire e lubrificare il lato interno delle valvole.

NOTA: questo procedimento deve essere realizzato da un tecnico autorizzato dal produttore.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Piano cottura a gas

<p>Non è possibile accendere il bruciatore a gas o la fiamma non è distribuita omogeneamente intorno al bruciatore.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le aperture del gas intorno al bruciatore sono bloccate. • I componenti mobili del bruciatore non sono stati fissati correttamente. • La superficie di cottura è sottoposta a un forte flusso d'aria.
<p>La fiamma non raggiunge il bruciatore con termoelemento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La manopola non è stata premuta correttamente. • La manopola è stata premuta troppo brevemente e il termoelemento non può quindi essere attivato. • Le aperture del gas nella zona del termoelemento sono bloccate
<p>La fiamma si spegne quando si mette la manopola in posizione "Bassa".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le aperture del gas sono bloccate. • La superficie di cottura è sottoposta a un forte flusso d'aria. • Non è stata regolata correttamente l'impostazione minima (v. paragrafo "Impostazione minima").
<p>Le stoviglie non possono essere posizionate stabilmente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il fondo delle stoviglie non è piatto. • Le stoviglie non sono posizionate al centro del bruciatore. • Il supporto per le stoviglie è posizionato al contrario sulla superficie di cottura

Bruciatore in ceramica

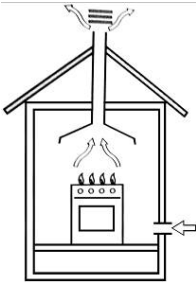
Le zone di cottura sono sporche.	<ul style="list-style-type: none">• Ciò può essere causato da residui di alimenti bruciati e che aderiscono alla superficie.• Anche se ciò non ha alcun influsso sulle prestazioni del dispositivo, pulire regolarmente le zone di cottura.
L'indicazione di calore residuo non funziona.	Se il piano cottura sembra essere più caldo di 60 °C e l'indicazione di calore residuo non si accende, contattare il servizio di assistenza ai clienti.

INSTALLAZIONE

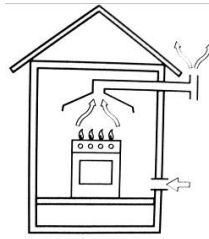
Le seguenti indicazioni sono rivolte esclusivamente a tecnici qualificati, in modo da garantire il rispetto delle avvertenze relative a installazione e manutenzione e un'installazione professionale.

Posizionamento del piano cottura a gas

- Installare e utilizzare il piano cottura a gas solo in locali ben ventilati. I seguenti requisiti devono essere necessariamente soddisfatti:
1. Il locale deve essere dotato di un sistema di scarico dell'aria, che conduce gas e fumo fuori dalla stanza. Questo deve avvenire con una cappa aspirante o con uno scarico dell'aria elettrico:



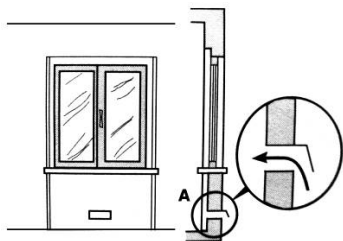
In una canna fumaria, o in una canna fumaria diramata (esclusivamente per dispositivi di cottura)



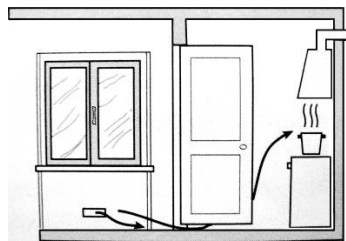
Direttamente verso l'esterno

2. Il locale deve essere abilitato all'afflusso d'aria, dedicato a una combustione corretta. Il flusso d'aria per la combustione non deve essere inferiore a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata. L'afflusso d'aria avviene tramite una corrente d'aria dall'esterno attraverso un condotto, la cui sezione trasversale interna è di almeno 100 cm^2 e che non può essere bloccato in alcun momento.

Piani di cottura a gas che non sono dotati di sistemi di sicurezza per evitare uno spegnimento indesiderato della fiamma, devono essere dotati di una ventilazione di volume doppio. Ad esempio, almeno 200 cm^2 (v. immagine). In alternativa, il locale può essere ventilato indirettamente attraverso locali adiacenti, che sono dotati di condotti di ventilazione verso l'esterno. I locali adiacenti possono essere aree comuni o camere da letto, dato che non sussiste alcun rischio diretto di incendio (v. immagine).



Esempio per fori di ventilazione



Ampliamento dell'apertura di ventilazione tra finestra e pavimento

3. Un utilizzo intenso e prolungato del piano cottura a gas richiede un incremento della ventilazione, ad es. aprendo finestre o aumentando il livello di potenza del sistema di afflusso d'aria (se disponibile).
4. I gas liquidi sono più pesanti dell'aria e si depositano dunque in basso. Locali in cui sono installati serbatoi di gas, devono essere dotati di ventilazione verso l'esterno, per evitare fuoriuscite di gas.

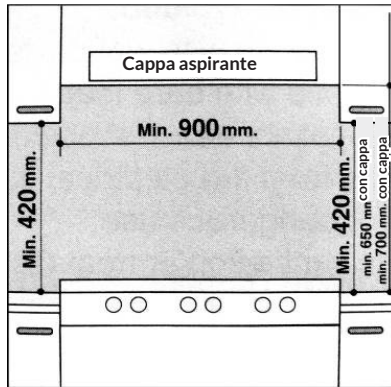
Per questo motivo, serbatoi di gas vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o conservati in locali sotto al livello del suolo (cantine, ecc.). Tenere nel locale solo il serbatoio che viene utilizzato e assicurarsi che non si trovi nelle vicinanze di fonti di calore (forni, camini, fornelli, ecc.)

Installazione di un piano cottura a gas a incasso

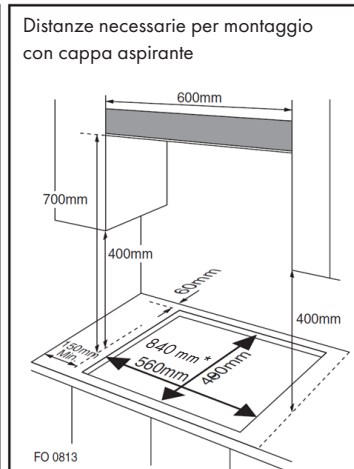
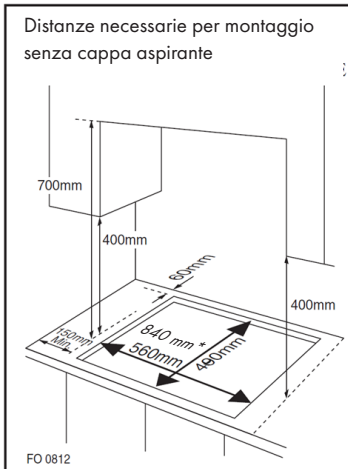
I piani di cottura a gas sono costruiti con un grado di protezione contro un riscaldamento eccessivo. Il dispositivo può essere montato vicino a mobili, ma la loro altezza non deve superare quella del piano cottura.

Per una corretta installazione, è necessario rispettare le seguenti misure di sicurezza:

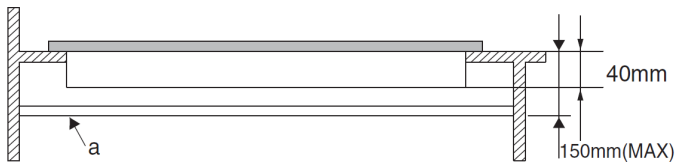
1. Il piano cottura può essere posizionato in cucina, sala da pranzo, soggiorno o camera da letto, ma non in un bagno o in una doccia.
2. I mobili nelle vicinanze del dispositivo non devono essere più alti del piano cottura e devono essere posizionati ad almeno 110 mm dal bordo del piano.
3. I mobili pensili che si trovano vicino a una cappa aspirante devono essere installati a un'altezza di almeno 420 mm (immagine 5).

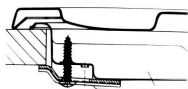


- Il piano cottura deve essere installato direttamente sotto a un mobile, che deve trovarsi a una distanza di almeno 700 mm dalla superficie di cottura, come indicato in immagine C.
- Per il posizionamento del piano cottura sul piano di lavoro, sono previsti elementi di fissaggio (ganci, viti) con uno spessore da 20 a 40 mm (v. immagine 6).

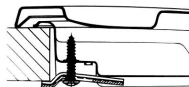


* Dimensioni di incasso per il modello da 90 cm.

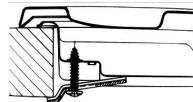




Posizione gancio per
fornello altezza H=20
mm



Posizione gancio per
fornello altezza H=30
mm

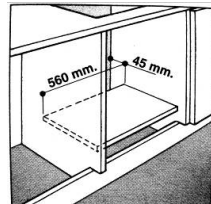
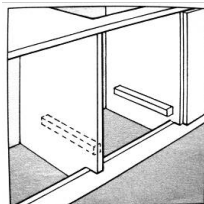


Posizione gancio per
fornello altezza H=40
mm

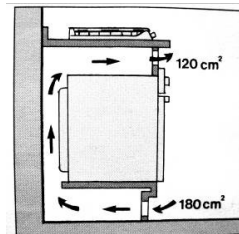
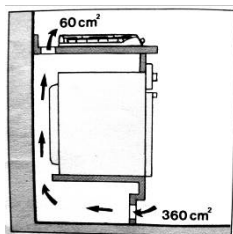
NOTA: utilizzare esclusivamente i ganci inclusi in consegna.

6. Se il piano cottura a gas non viene installato sopra a un forno a incasso, è necessario utilizzare un pannello di legno per l'isolamento. Questo pannello deve essere a una distanza di almeno 20 mm dal lato inferiore del piano cottura.

NOTA: nell'installazione del piano cottura su un forno a incasso, il forno deve essere poggiato su due assi di legno; nel caso di una superficie del mobile connessa, lasciare uno spazio di almeno 45 x 560 mm di spazio dal lato posteriore.



Nell'installazione del piano cottura su un forno a incasso con ventilazione forzata, assicurarsi che siano presenti ingressi e uscite d'aria, in modo da assicurare una ventilazione sufficiente all'interno del mobile.



Allacciamento al gas per piani cottura a gas

Il piano cottura a gas deve essere allacciato all'alimentazione a gas da un installatore qualificato. Durante l'installazione, è importante montare un rubinetto del gas approvato per scollegare il piano cottura dall'alimentazione a gas, in modo da poterlo successivamente smontare e mantenere con facilità. L'allacciamento del piano cottura al condotto del gas o al gas liquido deve essere realizzato nel rispetto delle normative vigenti e solo dopo essersi accertati della possibilità di adattamento al tipo di gas da utilizzare. Se non è così, seguire le indicazioni nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". In caso di allacciamento a gas liquido attraverso un serbatoio, devono essere utilizzati regolatori di pressione conformi alle normative vigenti.

NOTA: per motivi di sicurezza, per la corretta regolazione del consumo di gas e per una lunga vita utile del piano cottura, assicurarsi che la pressione del gas corrisponda alle indicazioni nella tabella 1 "Specifiche di bruciatori e ugelli".

Allacciamento a un condotto non flessibile (rame o acciaio)

- L'allacciamento a una fonte di gas deve avvenire in modo che su nessun componente del piano cottura risultino tensioni.
- Il piano cottura è dotato di un connettore regolabile a forma di "L" e di una guarnizione per l'alimentazione a gas.
- Il connettore deve essere smontato e la guarnizione deve essere sostituita.
- L'allacciamento per l'afflusso di gas verso il piano cottura è ½ cilindro di gas con filettatura.

Allacciamento a un tubo di acciaio flessibile

- L'allacciamento per l'afflusso di gas verso il piano cottura è dotato di filettatura, un connettore da ½" per un tubo del gas tondo. Utilizzare solo condotti e guarnizioni conformi alle norme attualmente in vigore. La lunghezza massima di tubi flessibili non deve superare 2000 mm.
- Dopo aver realizzato l'allacciamento, assicurarsi che il tubo metallico flessibile non tocchi componenti mobili del dispositivo e che non venga schiacciato.

Controllare la guarnizione

Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che tutti i collegamenti tengano. Realizzare un test per la presenza di perdite con una soluzione a base di sapone e non utilizzare assolutamente una fiamma libera.

Realizzare il collegamento elettrico

Il piano cottura è dotato di un condotto elettrico a tre poli, adatto all'utilizzo con corrente alternata. Tutte le indicazioni necessarie si trovano sulla targhetta del dispositivo, sotto al piano cottura. Il cavo di messa a terra è riconoscibile dal colore verde-giallo. Nell'installazione sopra a forni elettrici a incasso, i collegamenti elettrici per piano cottura e forno devono essere indipendenti l'uno dall'altro, non solo per

motivi di sicurezza, ma anche per poterli rimuovere senza problemi.

Collegamento elettrico per il piano cottura a gas

Montare il cavo di alimentazione con una presa standard adatta alla potenza indicata sulla targhetta del dispositivo o collegarlo direttamente alla rete elettrica. Nel secondo caso, è necessario installare un interruttore monopolare tra piano di cottura e rete, con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti, nel rispetto delle normative di sicurezza vigenti (il cavo di messa a terra non deve essere disgiunto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo da non raggiungere in alcun punto temperature superiori di 50 °C rispetto alla temperatura ambiente del locale.


Prima dell'effettivo collegamento, assicurarsi che:

- Il fusibile e il sistema elettrico sopportino il carico necessario per il piano cottura.
- Il sistema di alimentazione elettrica sia dotato di un collegamento di messa a terra efficiente, conforme alle norme e ai regolamenti legislativi vigenti.
- La spina o l'interruttore siano facilmente accessibili.

NOTA: i cavi nel condotto principale sono differenziati cromaticamente.

- Verde & giallo = messa a terra
- Blu = neutro
- Marrone = fase

Dato che i colori dei cavi nel condotto principale potrebbero non corrispondere ai colori che differenziano i contatti nella spina, procedere in questo modo:

- Collegare il cavo verde-giallo al morsetto indicato con "E", , colore verde o verde-giallo.
- Collegare il cavo marrone al morsetto indicato con "L" o colore rosso.
- Collegare il cavo blu al morsetto indicato con "N" o colore nero.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL GAS

TABELLA 1: specifiche per bruciatori e ugelli

	G20		G30	
Bruciatore	Input di calore (kW)	Dimensioni ugello (1/100 mm)	Input di calore (kW)	Dimensioni ugello (1/100 mm)
Bruciatore ausiliario	1,0	71	1,0	52
Bruciatore normale	1,8	97	1,8	67
Bruciatore potente	2,4	110	2,4	67
Bruciatore wok	3,4	125	3,4	93
Pressione alimentazione di gas	20 mbar		50 mbar	

A 15 °C y 1013 mbar - gas secco

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20 MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47 MJ/Kg



Sostituire l'ugello del bruciatore: allentare l'ugello con un attrezzo adeguato (7). Scegliere il nuovo ugello in base al tipo di gas necessario (v. tabella 1).

Dopo aver adattato il piano cottura a un altro tipo di gas, assicurarsi di applicare sul piano cottura un'etichetta con la relativa indicazione.

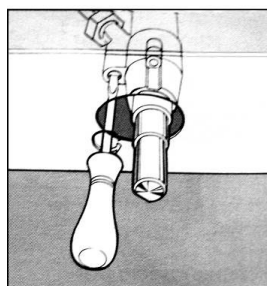
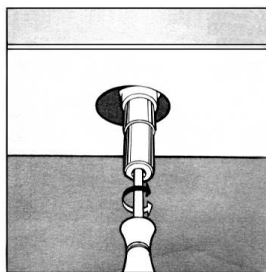
TABELLA 2: modifica di una fonte di gas

Bruciatore	Fiamma	Passaggio da gas liquido (GPL) a gas naturale	Passaggio da gas naturale a gas liquido (GPL)
Bruciatore normale	Fiamma completa	Sostituire l'ugello del bruciatore in base ai requisiti indicati in tabella 1.	Sostituire l'ugello del bruciatore in base ai requisiti indicati in tabella 1.
	Fiamma a risparmio	Allentare il mandrino di regolazione (v. immagine sotto) e regolare la fiamma.	Allentare il mandrino di regolazione (v. immagine sotto) e regolare la fiamma.

Impostazione delle valvole

L'impostazione della valvola deve essere realizzata con la manopola di controllo e bruciatore in posizione di fiamma a risparmio.

Rimuovere la manopola e impostare la fiamma con un piccolo cacciavite (v. immagine sotto).



Per controllare la fiamma impostata: scaldare il bruciatore per 10 minuti a fiamma alta. Girare poi la manopola in posizione di fiamma a risparmio. La fiamma non dovrebbe spegnersi né muoversi verso l'ugello. Se la fiamma si spegne o si muove verso l'ugello, è necessario impostare nuovamente le valvole.

TABELLA 3: adattamento a diversi tipi di gas

Bruciatore	Tipo gas	Pressione	Ugello	Input di calore nominale				Input di calore ridotto	
		mbar	∅	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Bruciatore ausiliario	Gas naturale G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butano G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Bruciatore normale	Gas naturale G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butano G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Bruciatore potente	Gas naturale G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Bruciatore wok	Gas naturale G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
			82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

TABELLA 4: fonti di gas e tabelle di comparazione nazionali

Gruppo di gas	Nazione	Pressione dell'alimentazione a gas
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	Butano G30 a 28-30 mbar e propano G31 a 37 mbar
I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR.	Butano G30 e propano G31 a 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	Butano G30 e propano G31 a 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	Butano G30 e propano G31 a 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	Propano G31 a 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 a 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 a 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 a 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 a 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 a 20 mbar e G3.350 a 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 a 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 a 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 a 20 mbar, butano G30 a 28-30 mbar e propano G31 a 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 a 20 mbar, butano G30 e propano G31 a 30 mbar
II _{2E3B/P}	DE	G20 a 20 mbar, butano G30 e propano G31 a 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 a 25 mbar, butano G30 e propano G31 a 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 a 20 mbar, G2.350 a 13 mbar, butano G30 e propano G31 a 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 a 20 mbar, butano G30 e propano G31 a 50 mbar

Codice modello	10036337			
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas e in ceramica			
Numero di bruciatori a gas	--	--	2	--
	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	Wok		
		Potente	55,90	%
		Normale	--	%
		Ausiliario	k. A.	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas		55,90	%
Numero di bruciatori in ceramica	--	--	2	--
Consumo energetico per ogni zona o superficie di cottura calcolato per kg	EE cottura elettrica	Bruciatore in ceramica (165 mm)	184	Wh/kg
		Bruciatore in ceramica (200 mm)	185,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EE piano cottura a gas	184,8	184,8	Wh/kg

Codice modello	10036338			
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas e in ceramica			
Numero di bruciatori a gas	--	--	4	--
	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Efficienza energetica per ogni bruciatore a gas		Wok		
		Potente	56,30	%
		Normale	60,02	%
		Ausiliario	k. A.	
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas		58,15	%
Numero di bruciatori in ceramica	--	--	1	--
Consumo energetico per ogni zona o superficie di cottura calcolato per kg	EE cucina elettrica	Bruciatore ceramica (230 mm)	191,1	Wh/kg

KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI