

# IGNITO MAX 4

Gaskochfeld

Gas cooking top

Table de cuisson à gaz

Placa de cocción de gas

Fornello a gas

10036453



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

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




---

## INHALT

---

Technische Daten	3
Hersteller	3
Sicherheitshinweise	4
Gerätebeschreibung	7
Inbetriebnahme und Bedienung	7
Sicherheits- und Energiespartipps	9
Reinigung und Pflege	11
Montage	13
Fehlerbehebung	18
Hinweise zur Entsorgung	20

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10036453
Stromversorgung	220-240 V 50 Hz–60 Hz

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

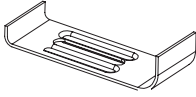
von einer für sie verantwortlichen Person, welche eine sichere Verwendung gewährleisten kann, beaufsichtigt oder angeleitet.

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

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

## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Zubehör



Halterung (4 Stck.)



Spirale (4 Stck.)



Schraube (4 Stck.)



Gasrohr-Winkel (1)



Bedienungsanleitung

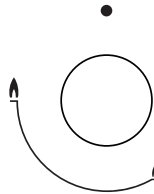
## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Folgende Symbole werden auf dem Bedienfeld neben dem Drehgriff angezeigt.

● schwarzer Kreis: Gas aus

🔥 große Flamme: Maximaleinstellung

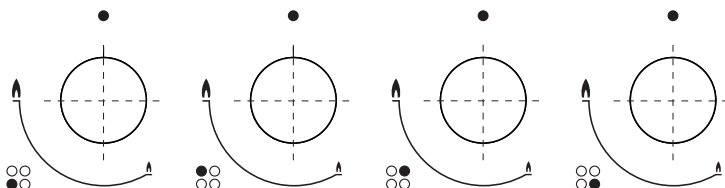
🔥 kleine Flamme: Minimaleinstellung



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

## Automatische Zündung mit Flammenausfallvorrichtung

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



### Entzünden des Brenners

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

### Warnung: Brand- und Explosionsgefahr



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

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

## SICHERHEITS- UND ENERGIESPARTIPPS

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

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

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

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

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

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

### Pfannenthaler/ Bedienelemente

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

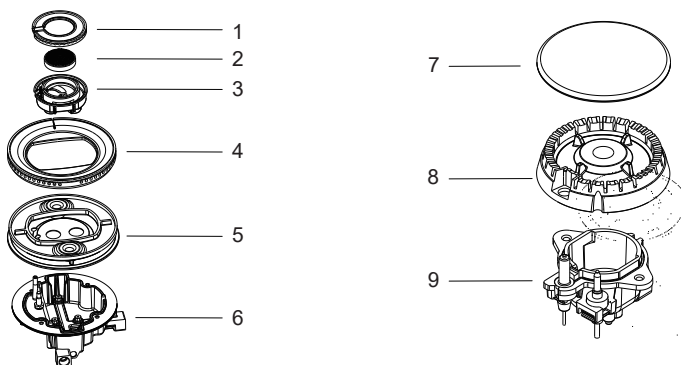
### Deckplatte

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

## Brenner

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

## Zusammenbau der Brenner



## Dreikreis-Starkbrenner

1. Platzieren Sie die kreisförmige Brennerkappe (2) und den Brennerdeckel (1) auf dem Flammenverteiler (3).
2. Platzieren Sie den Flammenverteiler (5) auf der Brennerkappe (6) und platzieren Sie den Brennerdeckel (4) auf dem Flammenverteiler.
3. Positionieren Sie den Flammenverteiler (3) auf dem Brennerdeckel (4).

## Sparbrenner, Normalbrenner und Starkbrenner

1. Platzieren Sie den Flammenverteiler (8) auf dem Brennerdeckel (9), so dass der Zünder und die Flammenüberwachung durch die entsprechenden Öffnungen im Flammenverteiler hindurchragen.
2. Positionieren Sie den Brennerdeckel (7) auf dem Flammenverteiler (8), so dass die Haltestifte in ihre jeweiligen Aussparungen passen.



### Warnung: Brandgefahr

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

---

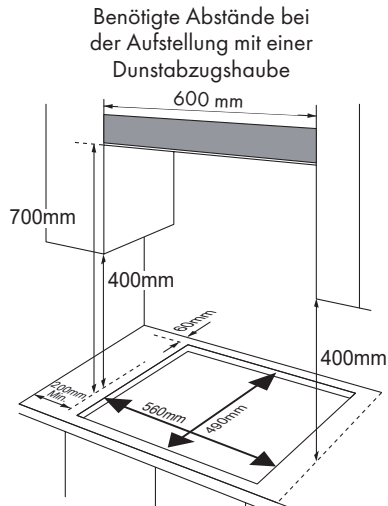
## MONTAGE

---

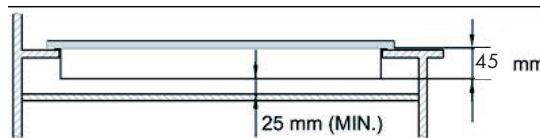
### Sicherheitshinweise für die Montage

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

## Aufstellung



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

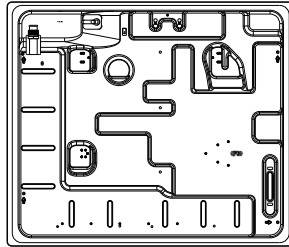
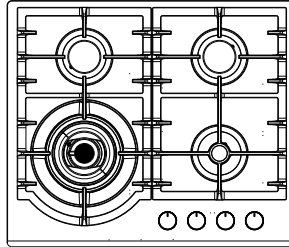


- Einem Radius von mindestens 50 mm um das Gerät herum und zur Herdoberfläche dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Ein Spalt von mindestens 25 mm und maximal 74 mm zwischen der Unterseite des Geräts und der sich oberhalb davon befindlichen Oberfläche muss eingehalten werden.
- Ein Ofen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

Kochfeld installiert werden soll.

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

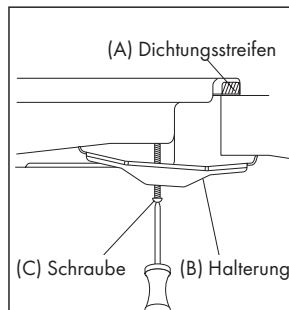
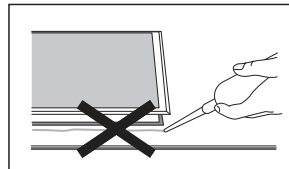
1. Entfernen Sie die Pfannenhalter, den Brennerdeckel und den Flammenstreuer, drehen Sie das Gerät vorsichtig auf den Kopf und platzieren Sie es auf einer gepolsterten Matte. Vergewissern Sie sich, dass Zündvorrichtungen und Flammenüberwachungsvorrichtungen währenddessen nicht beschädigt werden.
2. Bringen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



Boden

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

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

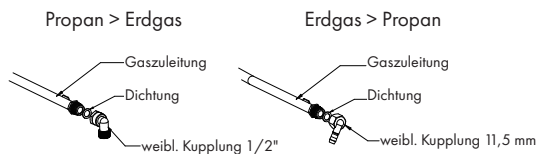


## Gasanschluss

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

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

## Austausch der Gaszufuhr und Installationsrichtlinien



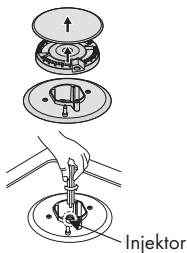
Es ist gesetzlich festgelegt, dass alle Gasgeräte von hierfür geeigneten Person installiert werden, welche mit den aktuellen Installations- und Verwendungsbestimmungen vertraut ist.

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

## Gaseinstellung

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

## 1 Einspritzdüse der Brenner wechseln



Entfernen Sie Pfannenhalter, Brennerdeckel und Flammenstreuer.

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

## 2 Anpassung der minimalen Flammenstufe



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

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

## FEHLERBEHEBUNG

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

Kleinere Probleme können jedoch folgendermaßen gelöst werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Flamme entzündet sich nicht	Kein Funken	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Die Brennerabdeckung wurde nicht richtig angebracht.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
	Die Gasversorgung ist unterbrochen.	Öffnen Sie die Gasversorgung vollständig.
Die Flamme entzündet sich nicht richtig	Die Gasversorgung wurde nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie die Gasversorgung vollständig.
	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
	Die Einspritzdüse ist verschmutzt.	Reiben Sie den Schmutz mit einem sauberen Tuch ab.
	Die Brenner sind nass.	Trocknen Sie die Brenner vorsichtig.
	Die Löcher des Flammenstreuers sind blockiert.	Reinigen Sie den Flammenstreuer.
Lärm ertönt, wenn die Flamme entzündet wird.	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Flamme geht während der Verwendung aus.	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Clean the flame supervision device.
	Die lammenüberwachungs-vorrichtung ist verschmutzt.	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone.
	Die auf dem Herd befindliche Flüssigkeit ist übergekocht und hat die Flamme erstickt.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone.
Gelbe Flamme	Die Löcher im Flammenstreuer sind verstopft.	Reinigen Sie den Flammenstreuer.
	Ein anders Gas wird verwendet.	Überprüfen Sie das verwendete Gas.
Gasgeruch	Gasleck.	Unterbrechen Sie sofort die Verwendung des Geräts und schließen Sie das mittlere Ventil. Öffnen Sie das Fenster zum Lüften. Rufen Sie von einem anderen Raum aus den Kundendienst an.

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

### Gaspezifikation Model 10036453

Gastyp und Druck	Wärmeeintrag und Düsendgröße (mm)			
	Wokbrenner	Starkbrenner	Normalbrenner	Sparbrenner
	4,2 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,0 kW
G30 50 mbar	0,3+043+052*2	/	0,62	0,46

f

<b>Modellkennung</b>	10036453			
<b>Art der Kochmulde</b>	Gaskochmulde			
<b>Anzahl der Gasbrenner</b>	4			
	<b>Symbol</b>	<b>Brenner</b>	<b>Wert</b>	<b>Einheit</b>
<b>Energieeffizienz je Gasbrenner</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Wokbrenner	57,93	%
		Starkbrenner	/	%
		Normalbrenner	56,19	%
		Hilfsbrenner	57,22	%
<b>Energieeffizienz der Gasmulde</b>	EE <sub>gas hob</sub>		57,11	%

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

Dieses Produkt enthält Batterien. Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von Batterien gibt, dürfen die Batterien nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Batterien. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen.

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

### Hersteller:

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

### Importeur für Großbritannien:

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



**Dear Customer,**

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




---

## CONTENTS

---

Technical Data	21
Producer	21
Safety Instructions	22
Description of the Appliance	25
How to use the appliance	25
Safety and energy Saving Advice	27
Cleaning and Care	29
Installation	31
Troubleshooting	36
Disposal Considerations	38

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10036453
Power supply	220-240 V 50 Hz–60 Hz

---

## PRODUCER

---

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

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

extractor hood).

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

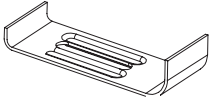


---

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

### Accessories



Bracket (4)



Sponge (4)



Screw (4)



Gas-pipe bend (1)



Instruction Manual (1)

---

## HOW TO USE THE APPLIANCE

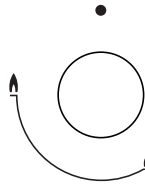
---

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

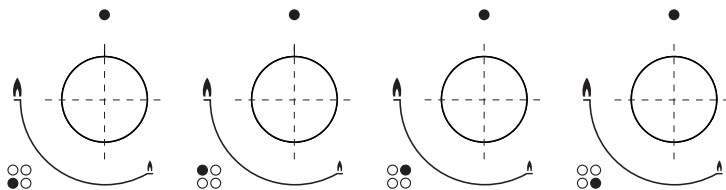
● Black circle: gas off

🔥 Large flame: maximum setting

🔥 Small flame: minimum setting



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



### Automatic ignition with flame failure safety device

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

### To ignite a burner

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

### Warning: Danger of fire or explosion



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

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

## SAFETY AND ENERGY SAVING ADVICE

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

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

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

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

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

Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use. As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

## CLEANING AND CARE

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

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

### Pan support, control handles

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

### Top plate

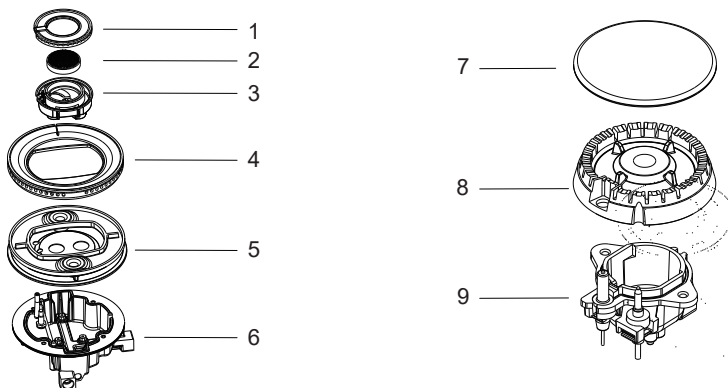
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless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

### Burners

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

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

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



**For the Triple-Crown burners:**

1. Place the circle burner cap(2) and burner lid(1) on the flame spreader(3) in tu
2. Place the flame spreader(5) onto the burner cup(6) and place the burner lid(4) on the flame spreader(5).
3. Position the flame spreader(3) onto the burner lid(4).

**For the Auxiliary, Semi-rapid and Rapid:**

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



**Warning: Danger of fire**

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

---

## INSTALLATION

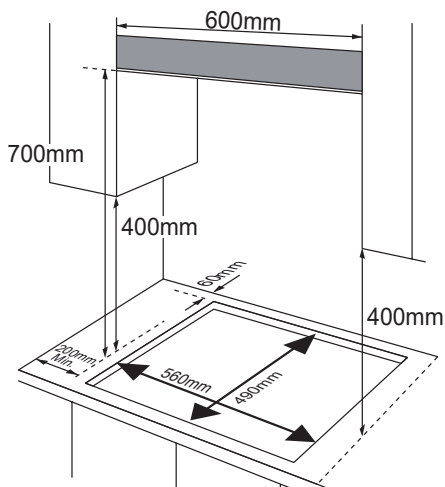
---

### Safety instructions for installation

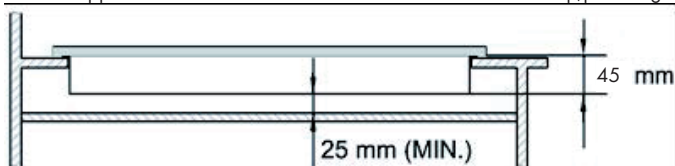
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for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

## Positioning

CLEARANCES REQUIRED  
WHEN FITTING THE HOB  
WITH A COOKER HOOD ABOVE



- The edges of the hob must be a minimum distance of mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials. 60
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.
- This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the

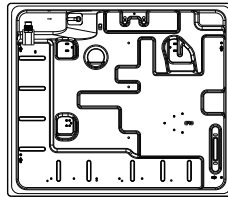
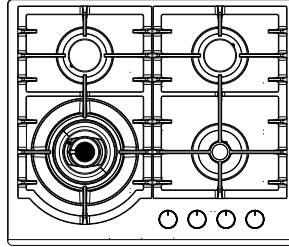


following minimum distances are allowed. An oven must have forced ventilation to install a hob above it.

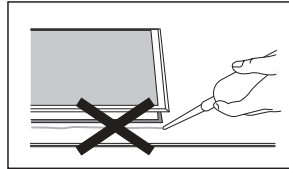
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.

- The cut out size must obey the indication.

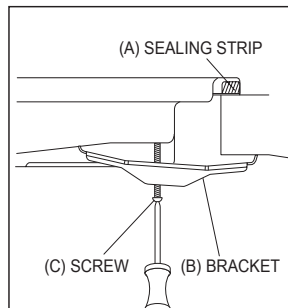
1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.  
Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



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



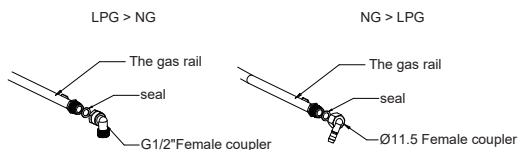
1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.



## Gas connection

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

Gas supply replacement and installation guidelines:



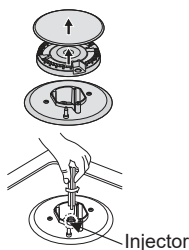
It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .

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

## Gas adjustment

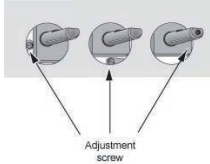
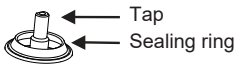
- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

### 1 Change the injector of the burners



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

## 2 Adjustment of minimum level of the flame



1. Turn the taps down to minimum.
2. Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
  - For butane / propane gas, the adjusting screw must Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
4. Repeat this process for each one of the gas taps.

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

## TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

#### Gas specifications for model 10036453

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked (mm)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary rapid
	4.2 kW	3.0 kW	1.75 kW	1.0 kW
G30 50 mbar	0.3+0.43+0.52*2	/	0.62	0.46

<b>Model identification</b>	10036453			
<b>Type of hob</b>	Gas Hob			
<b>Number of gas burners</b>	4			
	<b>Symbol</b>	<b>Burner</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>
<b>Energy efficiency per gas burner</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Wok burner	57.93	%
		Rapid burner	/	%
		Semi-rapid burner	56.19	%
		Auxiliary burner	57.22	%
<b>Energy efficiency per gas hob</b>	EE <sub>gas hob</sub>		57.11	%

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

This product contains batteries. If there is a legal regulation for the disposal of batteries in your country, the batteries must not be disposed of with household waste. Find out about local regulations for disposing of batteries. By disposing of them in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences.

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

### **Manufacturer:**

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

### **Importer for Great Britain:**

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



**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 ainsi que d'autres informations concernant le produit.



---

**SOMMAIRE**

---

Fiche technique 43
Consignes de sécurité 44
Présentation de l'appareil 47
Mise en marche et utilisation 47
Conseils de sécurité et d'économie d'énergie 49
Nettoyage et entretien 51
Montage 53
Résolution des problèmes 58
Informations sur le recyclage 61
Fabricant et importateur (uk) 61

---

**FICHE TECHNIQUE**

---

Numéro d'article	10036453
Alimentation	220-240 V 50 Hz–60 Hz

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez le mode d'emploi pour une utilisation future. Si vous cédez l'appareil, assurez-vous de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

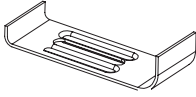
- Cet appareil doit être installé dans un endroit bien ventilé conformément à la réglementation en vigueur.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que le gaz et l'alimentation électrique correspondent aux informations figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Si l'appareil est installé dans un bateau ou une caravane, ne n'utilisez pas comme radiateur.
- La conduite de gaz et le cordon d'alimentation doivent être installés de manière à ne toucher aucune partie de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions d'adaptation de cet appareil sont indiquées sur sa plaque signalétique.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a subi aucun dommage pendant le transport et vérifiez que le cordon d'alimentation est en bon état. Si vous constatez des dommages, contactez le service client avant d'installer l'appareil.
- Les matériaux et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température minimale de 85 ° C au-dessus de la température ambiante de la pièce où se trouve l'appareil.
- Si la flamme de la cuisinière à gaz s'éteint accidentellement, éteignez la commande du brûleur et patientez au moins une minute avant de le rallumer.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz crée de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelles ouvertes ou installez une ventilation mécanique (hotte).
- Une utilisation intensive et à long terme de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire de la pièce, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la vitesse de ventilation de la hotte aspirante (si disponible).
- Ne laissez jamais les enfants jouer à proximité ou avec l'appareil.
- L'appareil devient très chaud pendant son utilisation.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Cet appareil est destiné à un usage adulte uniquement.
- Les enfants peuvent se blesser en retirant des casseroles ou des poêles de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités mentales, psychiques ou physiques limitées et / ou dénuées de connaissances ou d'expérience, sauf s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils peuvent comprendre les risques associés.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments.
- Ne modifiez en aucun cas l'appareil. Les brûleurs ne doivent pas être utilisés avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- L'utilisation d'une cuisinière à gaz crée de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une ventilation mécanique (hotte de cuisine).
- 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 deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Prenez toutes les précautions de sécurité nécessaires
- Ne portez pas de vêtements longs lorsque vous cuisinez 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.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou tordues car elles pourraient provoquer un accident en cas de chute ou de renversement.
- N'utilisez ni ne stockez aucun matériau hautement inflammable dans les armoires à proximité immédiate de l'appareil.
- Les denrées périssables, les objets en plastique et les gaz sont sensibles à la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou en dessous de l'appareil.
- Ne vaporisez pas de gaz à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- Versprühen Sie in der Nähe des Geräts keine Gase, wenn es in Verwendung ist.
- Assurez-vous que tous les boutons sont en position "●" lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil ne convient que pour la cuisine domestique. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.
- Une utilisation prolongée et intensive de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la vitesse de ventilation d'une hotte aspirante (si disponible).
- Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles ou des poêles chaudes.
- Assurez-vous que les maniques ou les gants ne sont pas humides ou mouillés, car ils pourraient conduire la chaleur plus rapidement et entraîner des brûlures.
- N'allumez pas les brûleurs avant d'avoir placé des casseroles ou des poêles dessus. Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.
- Ne placez aucun récipient en plastique ou en aluminium sur l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'autres appareils électriques, assurez-vous que leurs câbles n'entrent pas en contact avec la surface de cuisson.
- Si vous êtes porteur d'organes artificiels tels qu'un cœur artificiel, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchons, d'essuie-tout ou de matériaux similaires à la place d'une manique. Ces matériaux peuvent facilement s'enflammer sur un brûleur et provoquer un incendie.
- Lorsque vous utilisez des plats en verre, assurez-vous qu'ils conviennent à la cuisson sur la cuisinière. Si la surface vitrée est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- Pour minimiser les risques de brûlures et d'incendie et pour éviter de renverser les aliments, tournez les poignées des casseroles / poêles sur le côté ou vers le centre de la cuisinière afin qu'elles ne soient pas directement au-dessus d'un autre brûleur.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les casseroles de la cuisinière.

- Ne laissez jamais des aliments frire à feu vif sans surveillance.
- Faites toujours chauffer 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 surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire bouillonner la graisse et éclabousser les parois de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, surtout pas une friteuse. Attendez que la graisse soit complètement refroidie.

## PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

### Accessoires



Support (4 pcs)



Spirale (4 pcs)



Vis (4 pcs)



Coude de raccord de gaz (1)



Mode d'emploi

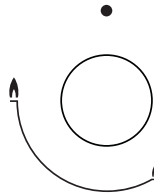
## MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande à côté du sélecteur rotatif.

● cercle noir: gaz éteint

🔥 grande flamme de gaz : réglage maximum

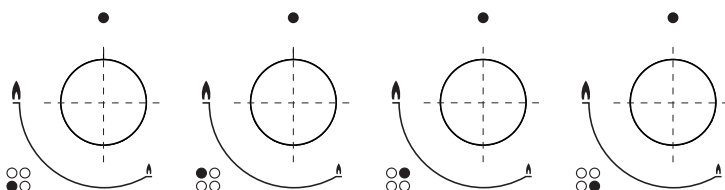
🔥 Petite flamme : réglage minimal



- Le réglage minimum s'obtient en tournant la poignée dans le sens antihoraire.
- Tous les réglages du brûleur doivent être effectués entre les positions minimum et maximum.
- L'icône du panneau de commande, à côté de la molette de réglage, indique quel brûleur est en marche.

## Allumage automatique avec dispositif de surveillance de flamme

Chaque brûleur de l'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre l'extinction de flamme. Si la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz du brûleur est interrompue.



## Allumage du brûleur

- Appuyez sur la molette du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale.
- Maintenez la molette pour allumer le brûleur automatiquement.
- Maintenez la molette pendant 15 secondes de plus après allumage de la flamme du brûleur. Si la flamme ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez la molette et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.
- Après l'intervalle de 15 secondes, vous pouvez régler le brûleur en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à obtenir la hauteur de flamme souhaitée. La molette doit se trouver entre les positions maximale et minimale pour que l'appareil fonctionne.
- Pour éteindre le brûleur, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "Gaz éteint".
- En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur avec précaution à l'aide d'une allumette.

### Mise en garde : risque d'incendie et d'explosion



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

- N'allumez en aucun cas la lumière.
  - N'allumez / n'éteignez aucun appareil électrique et ne touchez aucune prise électrique.
  - N'utilisez pas de téléphone.
1. Arrêtez d'utiliser l'appareil et fermez la valve du milieu.
  2. Ouvrez la fenêtre pour ventiler.
  3. Sortez pour appeler le service client.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ ET D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre au diamètre du brûleur.

Brûleur	Poêles	
	min.	max.
Brûleur Wok	200 mm	240 mm
Brûleur fort	200 mm	240 mm
Brûleur normal	160 mm	160 mm
Brûleur économique	120 mm	180 mm

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

Ne placez pas les ustensiles de cuisine directement sur le brûleur.	Placez les ustensiles sur le support prévu.
Ne placez rien entre la casserole et son support (par exemple retardateurs de flamme ou entretoises) car cela pourrait gravement endommager l'appareil.	
Ne surchargez pas la surface de cuisson et ne la heurtez pas avec des objets lourds.	Manipulez les ustensiles de cuisine avec précaution au-dessus du brûleur.

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

Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme pour faire mijoter doucement.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Utilisable	Non utilisable
Chiffon doux	Brosse en nylon
Nettoyant neutre	Huile de cuisson
	Abrasifs
	Brosse métallique
	Produit de nettoyage acide / alcalin
	Diluant / Benzène

### Support de poêle / éléments de commande

- Retirez le support de casserole.
- Nettoyez le porte-casserole et les commandes avec un chiffon humide, du liquide vaisselle et de l'eau tiède. Faites tremper le porte-casserole au préalable s'il est très sale.
- Séchez tout avec un chiffon propre et doux.

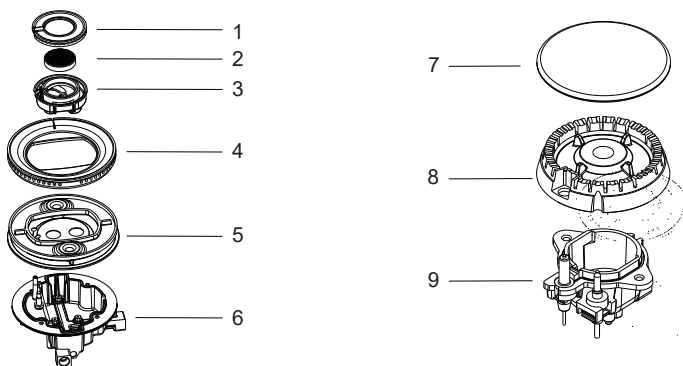
### Plaque de couverture

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

## Brûleurs

- Retirez les chapeaux de brûleur et les diffuseurs de flammes en les soulevant et en les retirant de la plaque de recouvrement.
- Faites-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Séchez-les soigneusement après le nettoyage. Assurez-vous que les trous de flammes sont propres et complètement secs.
- Essuyez les composants du brûleur installés en permanence avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Essuyez le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance de la flamme avec un chiffon bien essoré et humide, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Avant de remettre les brûleurs en place, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché.

## Assemblage des brûleurs



### Brûleur haute puissance à trois cercles

1. Placer le chapeau de brûleur circulaire (2) et le chapeau de brûleur (1) sur le distributeur de flamme (3).
2. Placer le distributeur de flamme (5) sur le chapeau de brûleur (6) et placer le chapeau de brûleur (4) sur le distributeur de flamme.
3. Positionnez le distributeur de flamme (3) sur le chapeau du brûleur (4).

### Brûleur économique, Brûleur normal et brûleur haute puissance

1. Placer le distributeur de flamme (8) sur le chapeau du brûleur (9) de sorte que l'allumeur et le contrôleur de flamme dépassent par les ouvertures correspondantes dans le distributeur de flamme.
2. Positionner le chapeau de brûleur (7) sur le distributeur de flamme (8) de sorte que les goupilles de retenue s'insèrent dans leurs évidements respectifs.



### Mise en garde : risque d'incendie

Remettez correctement les différents composants ensemble après le nettoyage. Ne confondez pas le haut et le bas. Les goupilles doivent s'insérer exactement dans les encoches.

---

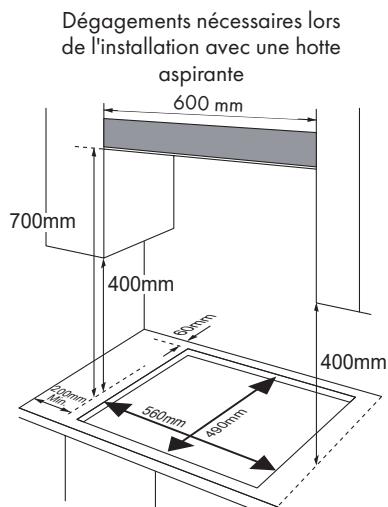
## MONTAGE

---

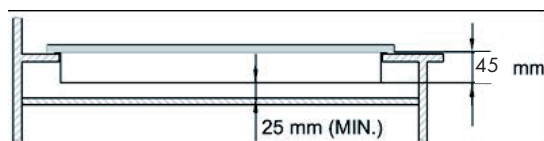
### Consignes de sécurité pour le montage

- Ne modifiez en aucun cas cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions d'adaptation de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de combustion. L'installation et le raccordement doivent être conformes aux réglementations d'installation applicables. Une attention particulière doit être accordée aux exigences de ventilation appropriées.
- Coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil avant l'installation.
- Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.
- Assurez-vous que la conduite de gaz et le cordon d'alimentation sont acheminés de sorte qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude.
- La conduite de gaz ou le raccord ne doivent pas être pliés ou bloqués par d'autres appareils.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil, ainsi que les dimensions de la fente à découper dans le meuble de cuisine.
- Les plaques au-dessus du plan de travail, directement à côté de l'appareil, doivent être en matériau ininflammable. La surface et l'adhésif utilisés pour la fixation doivent être résistants à la chaleur pour éviter tout dommage.
- Allumez l'appareil et allumez chaque brûleur. Assurez-vous que la flamme est bien bleue sans pointe jaune. S'il y a des irrégularités dans les brûleurs, vérifiez les points suivants :
  - le chapeau du brûleur est correctement installé
  - le diffuseur de flamme est correctement installé
  - brûleur aligné verticalement avec la buse d'injection
- L'installateur doit effectuer un test fonctionnel complet et un contrôle des fuites éventuelles après l'installation.
- Le flexible doit être posé de manière à ne pas entrer en contact avec une partie mobile de l'appartement et à ne traverser aucun espace très fréquenté de la pièce.
- Les graisses fabriquées en usine répondent aux exigences de toutes les cuisinières à gaz.

## Installation



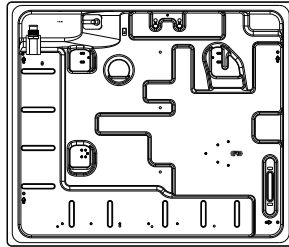
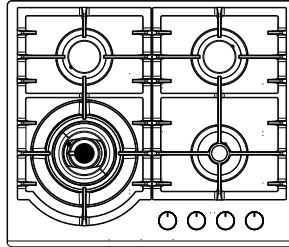
- Cet appareil doit être encastré dans un élément de cuisine ou un plan de travail de 600 mm, sous réserve des dégagements minimum suivants :
- Les bords de la cuisinière à gaz doivent être à au moins 60 mm des parois latérales et arrière.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 700 mm entre le point le plus élevé de la surface de la table de cuisson (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale directement au-dessus de la cuisinière à gaz.
- Il doit y avoir au moins 400 mm d'espace entre les surfaces de la table de cuisson, à condition que la face inférieure de la surface horizontale soit alignée avec le bord extérieur de la table de cuisson. Si la face inférieure de la surface horizontale est inférieure à 400 mm, elle doit être à au moins 50 mm des bords extérieurs de la table de cuisson.



- Aucun matériau inflammable ne doit se trouver dans un rayon d'au moins 50 mm autour de l'appareil et de la surface de la table de cuisson.
- Il doit y avoir un espace d'au moins 25 mm et d'au maximum 74 mm entre le dessous de l'appareil et la surface au-dessus.
- Un four doit avoir une ventilation externe si une plaque de cuisson doit être installée au-dessus.

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

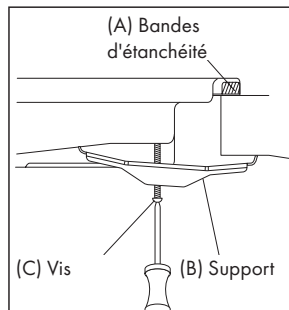
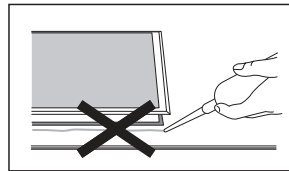
1. Retirez les porte-casserolles, le chapeau du brûleur et le diffuseur de flammes, retournez soigneusement l'appareil et placez-le sur un tapis rembourré. Assurez-vous que les dispositifs d'allumage et les dispositifs de contrôle de la flamme ne sont pas endommagés pendant cette opération.
2. Fixez les spirales fournies dans les coins de l'appareil.
3. Ne laissez aucun espace dans le joint et ne dépassez pas l'épaisseur maximale.



Fond

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

1. Placez le support (B) sur les trous correspondant à la taille de la vis. Un trou (H) se trouve dans chaque coin de la cuisinière. Serrez légèrement les vis (C) à travers le support (B) pour relier le support à la table de cuisson en pouvant toujours ajuster la position.
2. Tournez soigneusement la table de cuisson dans le bon sens et abaissez-la soigneusement dans l'ouverture découpée précédemment.
3. Ajustez le bas de la table de cuisson pour qu'il corresponde à la position de votre plan de travail. Ensuite, serrez complètement les vis (C) pour fixer la table de cuisson en place.

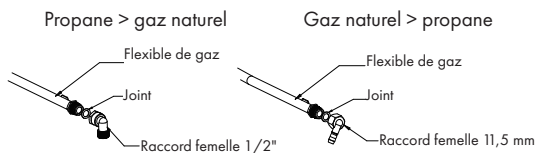


## Raccordement au gaz

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

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

## Remplacement de l'alimentation en gaz et consignes d'installation



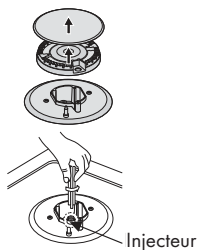
Légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par une personne qualifiée qui connaît les réglementations d'installation et d'utilisation en vigueur.

Dans votre propre intérêt et pour garantir une utilisation en toute sécurité, assurez-vous que l'appareil est installé conformément aux dispositions légales.

## Réglage du gaz

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

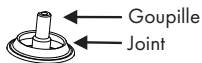
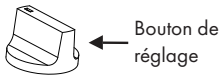
## 1 Changer la buse d'injection du brûleur



Retirez le porte-casserole, le chapeau du brûleur et le diffuseur de flammes.

Dévissez la buse d'injection avec une clé de 7 mm et remplacez-la par la buse d'injection de la nouvelle alimentation en gaz. Remontez soigneusement les différents composants. Après avoir remplacé l'injecteur, il est recommandé de le serrer.

## 2 Réglage du niveau de flamme minimum



Vis de réglage

1. Tournez la molette au minimum.
2. Retirez la molette du robinet et insérez un petit tournevis à lame plate au centre de la tige du robinet supérieur.
3. Le réglage correct correspond à une flamme d'environ 3 à 4 mm de long.
  - Pour le gaz butane et propane, la vis de réglage doit être vissée fermement.
  - Remettez la molette.
  - Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en tournant rapidement la molette du réglage maximum au minimum. Si tel est le cas, retirez à nouveau la molette et effectuez d'autres réglages du débit de gaz et testez à nouveau.
4. Répétez ce processus pour tous les robinets de gaz.

- Ne démontez en aucun cas la tige du robinet ; En cas de dysfonctionnement, remplacez tout le robinet.
- Avant de remonter les composants, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.
- Après un changement de gaz, un contrôle complet des fonctions et un test d'étanchéité doivent être effectués (par exemple avec de l'eau savonneuse ou un capteur de gaz).
- Une fois l'échange de gaz effectué, un technicien ou un installateur qualifié doit mettre un "V" dans la bonne catégorie de gaz, correspondant aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil. Supprimer la marque précédente.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien agréé. Des réparations inadéquates peuvent entraîner des dommages importants pour vous et les autres. Cependant, vous pouvez résoudre des problèmes mineurs comme suit.

Problème	Cause possible	Solution
La flamme ne s'allume pas	Pas d'étincelle	Vérifiez l'alimentation.
	Le chapeau du brûleur est mal installé.	Installez correctement le chapeau de brûleur.
	L'alimentation en gaz est coupée.	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz.
La flamme ne s'allume pas bien	L'alimentation en gaz n'est pas bien ouverte.	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz.
	Le chapeau du brûleur est mal installé.	Installez correctement le chapeau de brûleur.
	L'injecteur est sale.	Essuyez la saleté avec un chiffon propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez les brûleurs soigneusement.
	Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
Il y a un bruit au moment où la flamme s'allume.	Le chapeau de brûleur est mal installé.	Installez correctement le chapeau de brûleur.

Problème	Cause possible	Solution
La flamme s'éteint pendant le fonctionnement.	Le dispositif de surveillance de la flamme est sale.	Nettoyez le chapeau du brûleur.
	Le chapeau du brûleur est mal installé.	Éteignez le brûleur Attendez une minute et rallumez le foyer.
	Le liquide sur la cuisinière a brûlé et a étouffé la flamme.	Éteignez le brûleur et vérifiez l'absence de courants d'air et de fenêtre ouverte dans la zone de cuisson. Patientez une minute et rallumez le foyer.
Flamme jaune	Les trous du diffuseur de flamme sont obstrués.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
	Vous utilisez un autre gaz.	Vérifiez le gaz utilisé.
Odeur de gaz	Fuite de gaz.	Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et fermez la valve centrale. Ouvrez la fenêtre pour ventiler. Appelez le service client depuis une autre pièce.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le service client.

### Spécification du gaz pour le modèle 10036453

Type et pression du gaz	Apport calorifique et taille des buses			
	Brûleur wok	Brûleur fort	Brûleur normal	Brûleur économique
	4,2 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,0 kW
G30 50 mbar	0,3+043+052*2	/	0,62	0,46

†

<b>Identificateur du modèle</b>	10036453			
<b>Type de plaque de cuisson</b>	Table de cuisson à gaz			
<b>Nombre de brûleurs à gaz</b>	4			
	<b>Symbole</b>	<b>Brûleur</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
<b>Rendement énergétique par brûleur à gaz</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Brûleur Wok	57,93	%
		Brûleur puissant	/	%
		Brûleur normal	56,19	%
		Brûleur auxiliaire	57,22	%
<b>Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz</b>	EE <sub>gas hob</sub>		57,11	%

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

Ce produit contient des piles. S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des piles dans votre pays, vous ne devez pas les jeter avec les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les dispositions locales relatives à la collecte des piles usagées. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives.

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

### Fabricant :

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

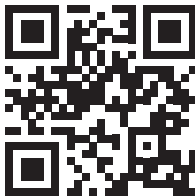
### Importateur pour la Grande Bretagne :

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



**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

---

Datos técnicos	63
Instrucciones de seguridad	64
Descripción del aparato	67
Puesta en marcha y operación	67
Consejos de seguridad y ahorro de energía	69
Limpieza y cuidado	71
Instalación	73
Solución de problemas	78
Indicaciones sobre la retirada del aparato	81
Fabricante e importador (Reino Unido)	81

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número del artículo	10036453
Fuente de alimentación	220-240 V 50 Hz-60 Hz

---

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

Lea todo el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Respete las instrucciones y directrices de seguridad que contiene. Guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro para su futuro uso. Si usted cede el aparato a otra persona, asegúrese de que las instrucciones de uso también se transmiten al nuevo propietario.

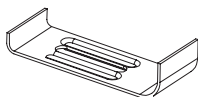
- Este aparato debe instalarse en un lugar bien ventilado de acuerdo con la normativa vigente.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que el suministro de gas y electricidad corresponde a las especificaciones de la placa de características del aparato.
- Si el aparato se instala en vehículos marítimos o caravanas, nunca debe utilizarse como calefactor.
- La tubería de gas y el cable de alimentación de la red deben instalarse de forma que no se toque ninguna parte del aparato.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Las condiciones de montaje de este aparato se indican en la placa de características del mismo.
- Retire todo el embalaje antes de utilizar el aparato.
- Después de desembalar la unidad, compruebe si se han producido daños durante el envío y asegúrese de que el cable de alimentación no está dañado. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalar la unidad.
- Los materiales y el mobiliario que rodean la unidad deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85 °C por encima de la temperatura ambiente en la que se encuentra la unidad.
- Si la llama de la estufa de gas se apaga accidentalmente, apague el control del quemador y éste no debe encenderse en los siguientes minutos.
- El uso de una cocina de gas provocará calor y vapor en la habitación donde esté instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: deje abiertas las ventilaciones naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- El uso prolongado e intenso del aparato puede requerir una ventilación adicional de la habitación, como la apertura de una ventana o el aumento del nivel de ventilación de la campana extractora (si está instalada).
- No permita que los niños jueguen cerca o con el aparato.
- El aparato se calienta mucho durante el uso.
- Los niños deben mantenerse alejados del aparato hasta que se haya enfriado.
- Este aparato debe ser utilizado exclusivamente por adultos.
- Los niños podrían lesionarse al tirar de las sartenes u ollas del aparato.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños o personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas y/o con falta de conocimientos y experiencia, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

- No modifique el aparato de ninguna manera. No utilice los quemadores junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El uso de una cocina de gas provocará calor y vapor en la habitación donde esté instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: deje abiertas las ventilaciones naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- No utilice nunca el aparato si ha estado en contacto con agua. No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de calentamiento y cocción del aparato se calientan mucho durante su uso. Tome todas las precauciones de seguridad necesarias.
- No lleve ropa larga cuando cocine y tenga cuidado de que los paños de cocina, etc., no entren en contacto con las llamas, ya que podrían incendiarse.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras está cocinando.
- No se deben utilizar cacerolas inestables o inclinadas, ya que podrían provocar un accidente al caerse o derramarse.
- No utilice ni almacene materiales altamente inflamables en los armarios cercanos al aparato.
- Los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los gases pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse encima o debajo del aparato.
- No rocíe gases cerca del aparato cuando esté en uso.
- Asegúrese de que todos los mandos están en la posición "●" mientras el aparato no está en uso.
- Este aparato está destinado únicamente a ser utilizado en la cocina doméstica. No debe utilizarse para fines comerciales o industriales.
- El uso prolongado e intensivo del aparato puede hacer necesaria una ventilación adicional, como la apertura de una ventana o el aumento del nivel de ventilación de una campana extractora (si está instalada).
- Utiliza guantes o manoplas resistentes al calor cuando manipules ollas o sartenes calientes.
- Tenga cuidado de no humedecer o mojar las agarraderas o los guantes, ya que esto puede hacer que el material conduzca el calor más rápidamente, lo que puede causar quemaduras.
- No encienda los quemadores hasta que haya colocado las ollas o sartenes en ellos. No caliente ollas o sartenes vacías.
- No coloque recipientes de plástico o aluminio sobre el aparato.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que sus cables no entren en contacto con la superficie de cocción.
- Si tiene órganos artificiales, como un corazón artificial, consulte a un médico antes de utilizar el aparato.
- No utilice toallas de cocina, paños de cocina o materiales similares en lugar de un paño de cocina. Estos materiales pueden encenderse fácilmente en un quemador y provocar un incendio.
- Cuando utilice cristalería, asegúrese de que es adecuada para cocinar en la estufa. Si la superficie del vidrio se agrieta, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras e incendios y evitar que los alimentos se desborden, gire los mangos de las ollas/sartenes hacia un lado o hacia el centro de la estufa para que no estén directamente sobre otro quemador.

- Apague siempre los quemadores antes de retirar las ollas de la estufa.
- No deje nunca sin vigilancia los alimentos que se están friendo a fuego vivo.
- Caliente siempre el aceite y la grasa lentamente y supervise el proceso de calentamiento.
- Los alimentos que se van a freír deben estar lo más secos posible. El hielo en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa burbujee y salpique los lados de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente las freidoras. Espere hasta que la grasa se haya enfriado completamente.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

### Accesorios



Soporte (4 piezas)



Espiral (4 piezas)



Tornillo (4 piezas)



Ángulo de la tubería de gas (1)



Manual de instrucciones

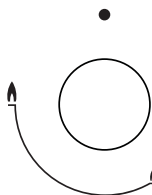
## PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN

Los siguientes símbolos se visualizan en el panel de control junto a la empuñadura giratoria.

 círculo negro: gas apagado

 llama grande: Ajuste máximo

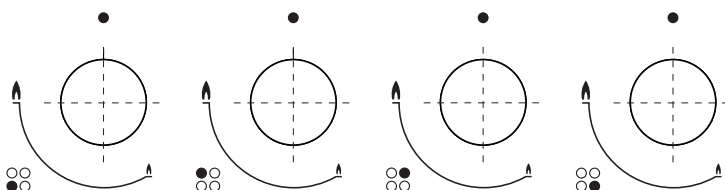
 pequeña llama: Ajuste mínimo



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

## Encendido automático con dispositivo de fallo de llama

Cada quemador de la unidad tiene un dispositivo de fallo de llama. Si la llama se apaga, se interrumpirá el flujo de gas hacia el quemador.



## Encender el quemador

- Presione la empuñadura giratoria del quemador que desea encender y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima.
- Si mantiene la empuñadura giratoria presionada, el quemador se encenderá automáticamente.
- Siga manteniendo pulsado la empuñadura giratoria durante 15 segundos después de que la llama del quemador se haya encendido. Si la llama no se ha encendido después de 15 segundos, suelte la empuñadura giratoria y ventile la habitación. Espere al menos un minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- Después del intervalo de 15 segundos, puede regular el quemador girando la empuñadura giratoria en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la altura de llama deseada. La empuñadura giratoria debe estar entre las posiciones máxima y mínima para que la unidad funcione.
- Para apagar el quemador, gire la palanca giratoria completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de «gas apagado».
- En caso de una corte de corriente, el quemador puede encenderse cuidadosamente con una cerilla.

### Advertencia: Peligro de incendio y explosión



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

- No se debe encender la luz en ninguna circunstancia.
  - No conecte ni desconecte ningún aparato eléctrico y no toque ningún enchufe.
  - No utilice el teléfono.
1. Deje de utilizar el aparato y cierre la válvula central.
  2. Abre la ventana para ventilar la habitación.
  3. Salga a la calle y llame al servicio de atención al cliente desde allí.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD Y AHORRO DE ENERGÍA

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

Quegador	Sartenes	
	min.	max.
Quegador de wok	200 mm	240 mm
Quegador alto	200 mm	240 mm
Quegador normal	160 mm	160 mm
Quegador económico	120 mm	180 mm

NON	SI
No utilice utensilios de cocina de pequeño diámetro en quemadores grandes. La llama nunca debe subir por los lados de la olla.	Utilice siempre utensilios de cocina adecuados para el quemador en cuestión. Esto le ayudará a evitar el desperdicio de gas y la decoloración de la batería de cocina.
Evite cocinar sin tapa o con una tapa que sólo cubra la mitad de la olla, ya que esto desperdicia energía.	Coloque una tapa en la olla.
No utilice sartenes con fondos convexos o cóncavos.	Utilice sólo ollas, cacerolas y sartenes con fondos gruesos y planos.
No coloque los utensilios de cocina en el borde del quemador, ya que pueden caerse.	Coloque siempre los utensilios de cocina directamente sobre el quemador, no en el lateral.
No utilice utensilios de cocina de gran diámetro en los quemadores cerca de los mandos, ya que podrían calentarse y dañar los mandos, incluso si se colocan en el centro de los quemadores.	

No coloque los utensilios de cocina directamente sobre el quemador.	Coloque los utensilios de cocina sobre el portavasos.
No coloque nada entre la olla y el soporte de la olla (por ejemplo, supresores de llama y separadores), ya que esto podría causar graves daños al aparato.	
No utilice un peso extremo ni golpee la superficie de cocción con objetos pesados.	Manipule los utensilios de cocina con cuidado si se encuentran sobre el quemador.

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

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

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- Los productos de limpieza agresivos o los objetos afilados pueden dañar la superficie del aparato.
- Limpie el aparato con agua y un poco de detergente.
- No limpie nunca el aparato con un limpiador de vapor u otros limpiadores de alta presión.

Se puede utilizar	No se puede utilizar
Paño suave	Cepillo de nylon
Limpiador neutro	Aceite de cocina
	Limpiador abrasivo
	Cepillo metálico
	Agente de limpieza ácido/alcalino
	Diluyente/ Benceno

### Soporte de la sartén / controles

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

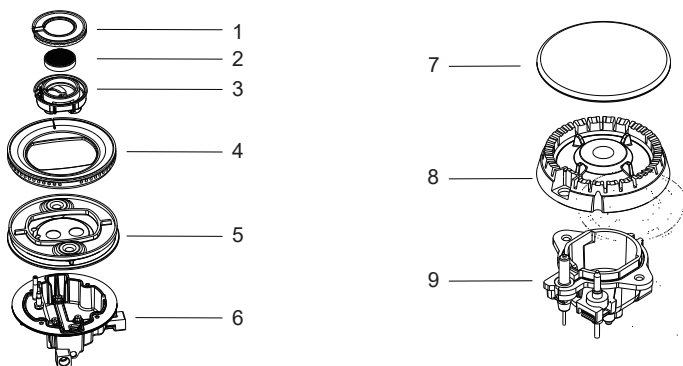
### Placa superior

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

## Quemador

- Retire las tapas de los quemadores y los difusores de llama levantándolos hacia arriba, alejándolos de la placa superior.
- Sumérjalos en agua caliente con un poco de detergente.
- Sécalos bien después de limpiarlos. Asegúrese de que los agujeros de la llama están limpios y completamente secos.
- Limpie los componentes del quemador instalados de forma permanente con un paño húmedo y luego séquelos, y luego secalos.
- Frote el encendedor y el dispositivo de control de la llama con un paño húmedo y bien escurrido, con un paño húmedo bien escurrido y luego secalos con un paño suave, con un paño suave.
- Antes de volver a colocar los quemadores en su sitio, asegúrese de que el inyector no está bloqueado.

### Montaje de los quemadores



### Quemador de tres circuitos de alta resistencia

1. Coloque la tapa circular del quemador (2) y la cubierta del quemador (1) en el distribuidor de llama (3).
2. Coloque el distribuidor de llama (5) en la tapa del quemador (6) y coloque la tapa del quemador (4) en el distribuidor de llama.
3. Coloque el distribuidor de llama (3) en la tapa del quemador (4).

### Quemador económico, quemador normal y quemador alto

1. Coloque el distribuidor de llama (8) en la tapa del quemador (9) de manera que el encendedor y el monitor de llama sobresalgan por los orificios correspondientes del distribuidor de llama.
2. Coloque la tapa del quemador (7) en el distribuidor de llama (8) de forma que los pasadores de retención encajen en sus respectivos huecos.



### Advertencia: Peligro de incendio

Vuelva a montar los componentes individuales correctamente después de la limpieza. No confunda la parte superior con la inferior. Las clavijas deben encajar exactamente en las muescas.

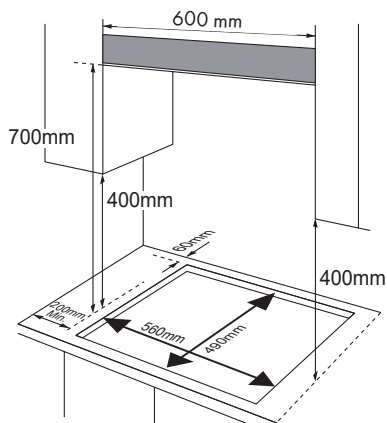
## INSTALACIÓN

### Instrucciones de seguridad para el montaje

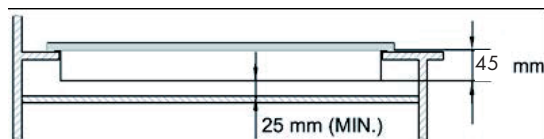
- No modifique esta unidad de ninguna manera.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión de gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- Las condiciones de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

## Alineación

Distancias necesarias cuando se instala con una campana extractora



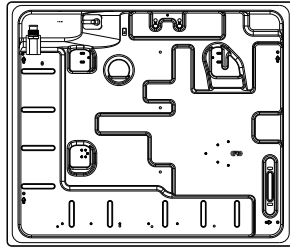
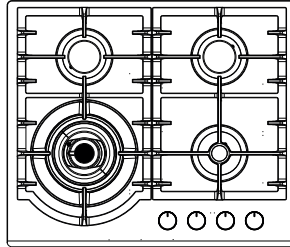
- Este aparato debe instalarse en un mueble de cocina o en una encimera de 600 mm, respetando las siguientes distancias mínimas:
- Los bordes de la cocina de gas deben estar a una distancia mínima de 60 mm de las paredes laterales y posteriores.
- Entre el punto más alto de la superficie de cocción (incluidos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



- No debe encontrarse ningún material combustible en un perímetro de al menos 50 mm alrededor del aparato y hacia la superficie de la estufa.
- Entre la parte inferior del aparato y la superficie superior se debe mantener una distancia mínima de 25 mm y máxima de 74 mm.
- Un horno debe tener ventilación forzada si se va a instalar una placa de cocción encima.

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

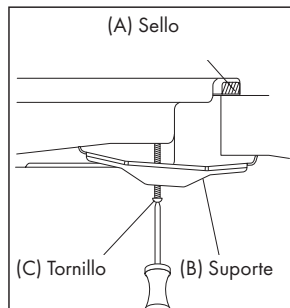
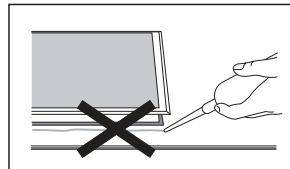
1. Retire los soportes de la olla, la tapa del quemador y el propagador de la llama. A continuación, pon el aparato boca abajo con cuidado y colócalo sobre una alfombra acolchada. Asegúrese de que los dispositivos de encendido y los dispositivos de control de la llama no se dañen durante este proceso.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



Fondo

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

1. Coloque el soporte (B) sobre los agujeros correspondientes al tamaño del tornillo. Hay un agujero (H) en cada esquina de la estufa. Apriete ligeramente los tornillos (C) a través del soporte (B) para que el soporte quede unido a la cocina, pero pueda ajustar la posición.
2. Vuelva a girar la estufa con cuidado y bájela con cuidado en el agujero que cortó antes.
3. Ajuste la parte inferior de la cocina para que la posición coincida con su superficie de trabajo. A continuación, apriete completamente los tornillos (C) para fijar la estufa en su posición.

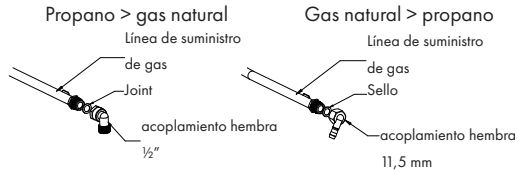


## Conexión de gas

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

Este aparato está diseñado para gas licuado o gas natural. La conversión para utilizar el gas licuado y el gas natural debe ser realizada por una persona cualificada para ello.

## Directrices para la sustitución e instalación del suministro de gas



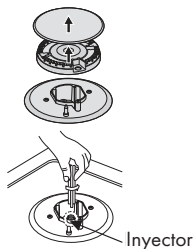
Es un requisito legal que todos los aparatos de gas sean instalados por una persona cualificada que esté familiarizada con las normas de instalación y uso vigentes.

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

## Ajustes de gas

- Tome precauciones respecto a las operaciones y ajustes que deben realizarse al cambiar de un gas a otro.
- Todas las operaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- Antes de la puesta en marcha, desconecte el suministro de gas y electricidad del aparato.

## 1 Cambio del inyector del quemador



Retire el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el difusor de la llama.

Desatornille el inyector con una llave de 7 mm y sustitúyalo por el inyector del nuevo suministro de gas. Vuelva a montar con cuidado cada componente. Después de sustituir el inyector, se recomienda apretarlo.

## 2 Ajuste del nivel mínimo de la llama



Tornillo de ajuste

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

- No desmonte nunca el vástago del grifo; sustituya todo el grifo en caso de mal funcionamiento.
- Antes de volver a montar los componentes, asegúrese de que el inyector no está bloqueado.
- Después de un cambio de gas, debe realizarse una comprobación completa de las funciones y una prueba de estanqueidad (por ejemplo, con agua jabonosa o con un sensor de gas).
- Después de cambiar el gas, un técnico o instalador cualificado debe poner una «V» en la categoría de gas correcta, que debe coincidir con las especificaciones de la placa de características de la unidad. Retire el marcado anterior.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las reparaciones sólo deben ser realizadas por un técnico autorizado. Una reparación inadecuada puede suponer un peligro considerable para usted y los demás. Sin embargo, los problemas menores pueden resolverse de la siguiente manera:

Problema	Causa posible	Solución
La llama no se enciende	No hay chispa	Comprueba el suministro de energía.
	La tapa del quemador no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
	El suministro de gas se interrumpe.	Abra completamente el suministro de gas.
La llama no se enciende correctamente	El suministro de gas no se ha abierto completamente.	Abra completamente el suministro de gas.
	La tapa del quemador no está bien asentada.	Instale correctamente la tapa del quemador.
	La boquilla del inyector está sucia.	Elimine la suciedad con un paño limpio.
	Los quemadores están mojados.	Seca los quemadores con cuidado.
	Los agujeros del difusor de la llama están bloqueados.	Limpie el difusor de la llama.
Suena un ruido cuando se enciende la llama	La tapa del quemador no está bien asentada.	Instale correctamente la tapa del quemador.
Una fuerte corriente de aire puede haber apagado la llama.	Apague la zona y compruebe que no haya corrientes de aire, como por ejemplo ventanas abiertas. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.	Limpie el dispositivo de supervisión de la llama.
	Los orificios del difusor de la llama están obstruidos.	Limpie el difusor de la llama
	La tapa del quemador está mal montada.	Monte la tapa del quemador correctamente.

Problema	Causa posible	Solución
Fuga de gas	Deje de utilizar el producto y cierre la válvula central. Abra la ventana para ventilar. Salga y póngase en contacto con nuestro centro de servicio técnico mediante un teléfono móvil.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
	Vous utilisez un autre gaz.	Vérifiez le gaz utilisé.
Odeur de gaz	Fuite de gaz.	Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et fermez la valve centrale. Ouvrez la fenêtre pour ventiler. Appelez le service client depuis une autre pièce.

Si el problema no se resuelve, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

### Especificación del gas para el modelo 10036453

Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del orificio marcado (mm)			
	Quemador Wok	Quemador rápido	Quemador normal	Quemador económico
	4,2 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,0 kW
G30 50 mbar	0,3+043+052*2	/	0,62	0,46

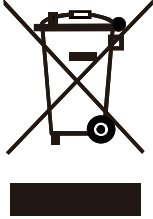
t

<b>Identificador de modelo</b>	10036453			
<b>Tipo de placa de cocción</b>	Cocina de gas			
<b>Número de quemadores de gas</b>	4			
	<b>Símbolo</b>	<b>Quegador</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidad</b>
<b>Eficiencia energética por quemador de gas</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Quegador de wok	57,93	%
		Quegador potente	/	%
		Quegador normal	56,19	%
		Quegador auxiliar	57,22	%
<b>Eficiencia energética de la cocina de gas</b>	EE <sub>gas hob</sub>		57,11	%

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

Este producto contiene baterías. Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de baterías, estas no deben eliminarse como residuo doméstico. Infórmese sobre la normativa vigente relacionada con la eliminación de baterías. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

### Fabricante:

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

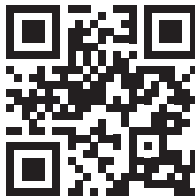
### Importador para Gran Bretaña:

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



**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 tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionate il codice QR per scaricare il manuale d'uso attuale nella vostra lingua.




---

**INDICE**


---

Dati tecnici	83
Avvertenze di sicurezza	84
Descrizione del prodotto	87
Messa in funzione e utilizzo	87
Consigli sulla sicurezza e per risparmiare energia	89
Pulizia e manutenzione	91
Installazione	93
Correzione degli errori	98
Avviso di smaltimento	101
Produttore e importatore (UK)	101

---

**DATI TECNICI**


---

Codice articolo	10036453
Alimentazione	220-240 V 50 Hz-60 Hz

---

## 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.

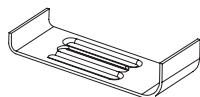
- Il dispositivo deve essere installato in un locale ben ventilato e nel rispetto delle norme applicabili.
- Prima dell'installazione assicurarsi che l'alimentazione di gas ed elettrica corrispondano ai dati forniti sulla targhetta del dispositivo.
- Se il dispositivo viene installato su barche o roulotte, non utilizzarlo per riscaldare l'ambiente.
- Il condotto del gas e il cavo d'alimentazione devono essere montati in modo da non entrare 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 d'alimentazione non sia danneggiato. Se si notano danni, contattare il servizio di assistenza prima di montare il dispositivo.
- Materiali e mobili intorno al dispositivo devono poter tollerare una temperatura minima superiore di 85 °C rispetto 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 ferirsi tirando giù dal dispositivo pentole o padelle.
- Questo dispositivo può essere utilizzato dai bambini e 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 telecomandi separati.

- Non utilizzare il dispositivo se è entrato in contatto con acqua e non utilizzarlo 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 incustodito 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.
- Il calore può compromettere il cibo facilmente deteriorabile, gli oggetti di plastica e i gas e non vanno conservati sopra o sotto il dispositivo.
- Non spruzzare gas nei pressi del dispositivo mentre è in funzione.
- Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione ● quando il dispositivo non viene utilizzato.
- Il 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 velocemente dal materiale correndo il rischio di ustionarsi.
- Accendere il bruciatore solo dopo averci posizionato sopra la pentola o la padella. Non scaldare pentole o padelle vuote.
- Non collocare oggetti di 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 esempio un cuore artificiale, consultare un medico prima di utilizzare il dispositivo.
- Non utilizzare stracci, strofinacci o altri materiali simili al posto di una presina. Questi materiali possono prendere fuoco facilmente e causare incendi.
- Se si utilizzano stoviglie di vetro assicurarsi che siano adatte all'utilizzo sui fornelli. Se la superficie di 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/padelle in modo che i manici siano rivolti sul bordo o al centro del fornello e che non si trovino sopra un altro bruciatore.
- Spegnerne sempre il bruciatore prima di togliere le pentole.
- Non lasciare incustoditi gli alimenti che vengono fritti a fiamma alta.
- Riscaldare olio e grasso lentamente e tenerli 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 PRODOTTO

### Accessori



Supporto (4 pz.)



Spirale (4 pz.)



Vite (4 pz.)




Tubo a gomito (1)




Manuale d'uso

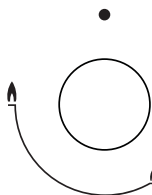
## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Accanto alla manopola sul pannello di controllo sono presenti i seguenti simboli:

 Cerchio nero: gas spento

 Fiamma grande: potenza massima

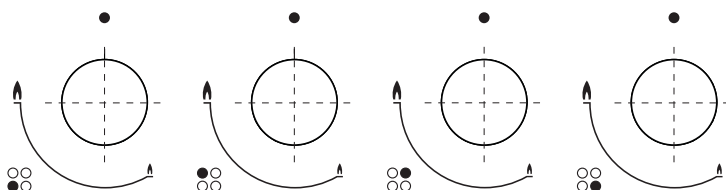
 Fiamma piccola: potenza minima



- La potenza minima si raggiunge ruotando la manopola in senso antiorario.
- Tutte le impostazioni del bruciatore devono essere regolate tra la posizione minima e massima.
- Il simbolo del pannello di controllo vicino alla manopola di regolazione indica quale bruciatore è acceso.

## Accensione automatica con sistema per lo spegnimento della fiamma

Ogni fornello è dotato di un sistema che disattiva l'afflusso di gas al bruciatore se la fiamma dovesse spegnersi.



### Come accendere il bruciatore

- Premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere e ruotarla in senso orario sulla posizione massima.
- Tenendo premuta la manopola, il bruciatore si accende automaticamente.
- Tenere premuta la manopola per altri 15 secondi dopo l'accensione della fiamma. Se la fiamma non si è accesa dopo 15 secondi, lasciare andare la manopola e ventilare il locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.
- Dopo l'intervallo di 15 secondi, è possibile regolare il bruciatore ruotando la manopola in senso antiorario fino a raggiungere l'intensità di fiamma desiderata. La manopola deve trovarsi tra la posizione massima e minima in modo che il dispositivo funzioni.
- Per spegnere il bruciatore ruotare completamente la manopola in senso orario fino alla posizione "Gas off".
- In caso di blackout il fornello può essere acceso con un fiammifero facendo molta attenzione.

### Avvertenza: pericolo di incendio ed esplosione



Se si ha l'impressione che ci sia una fuoriuscita di gas procedere nel modo seguente:

- Non accendere assolutamente la luce.
  - Non accendere/spengere dispositivi elettrici e non toccare spine della corrente.
  - Non utilizzare telefoni.
1. Interrompere l'uso del dispositivo e chiudere la valvola centrale.
  2. Aprire la finestra per ventilare.
  3. Uscire all'aperto e contattare il servizio di assistenza.

## CONSIGLI SULLA SICUREZZA E PER RISPARIARE ENERGIA

Il diametro del fondo di pentole e padelle deve corrispondere al diametro del relativo bruciatore.

Bruciatore	Padelle	
	min.	max.
Bruciatore wok	200 mm	240 mm
Bruciatore rapido	200 mm	240 mm
Bruciatore semirapido	160 mm	160 mm
Bruciatore piccolo	120 mm	180 mm

NO	SI
Non utilizzare stoviglie con diametro inferiore su bruciatori grandi. La fiamma non deve mai divampare ai lati delle stoviglie.	Utilizzare sempre stoviglie adatte al bruciatore. In questo modo si evita uno spreco di gas e un cambiamento di colore delle stoviglie.
Evitare di cucinare senza coperchio o con un coperchio che copre solo metà della pentola, in modo da non sprecare energia.	Mettere un coperchio sopra le stoviglie.
Non utilizzare padelle con fondo concavo o convesso.	Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto e spesso.
Non posizionare stoviglie sul bordo del bruciatore per evitare che cadano.	Posizionare le stoviglie sempre al centro del bruciatore, non sul bordo.
Non utilizzare stoviglie con diametro grande sui fornelli vicino agli elementi di controllo, in quanto, anche se posizionati al centro del bruciatore, potrebbero riscaldare e rovinare gli elementi di controllo.	

Non posizionare le stoviglie direttamente sul bruciatore.	Posizionare le stoviglie sopra al sottopentola
Non mettere nulla tra la pentola e il reggipentola (come riduttori di fiamma e distanziatori), in quanto il dispositivo potrebbe subire seri danni.	
Non mettere pesi estremi sul piano cottura e non colpirlo con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura le stoviglie che si trovano sul bruciatore

Non si consiglia di scaldare pentole, padelle e piastre grill in pietra contemporaneamente su più bruciatori, per evitare accumuli di calore che potrebbero rovinare il dispositivo. Non toccare la lastra di copertura e il reggipentola per un certo tempo dopo l'utilizzo.

Abbassare il fuoco non appena il liquido comincia a cuocere, in modo da farlo sobbollire leggermente.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare la spina e far raffreddare il dispositivo prima della pulizia.
- Pulire regolarmente il dispositivo, l'ideale sarebbe dopo ogni utilizzo.
- Detergenti aggressivi e oggetti taglienti possono danneggiare la superficie del dispositivo.
- Pulire il dispositivo con acqua e un po' di detersivo per piatti.
- Non pulire il dispositivo con pulitori a vapore e ad alta pressione.

Utilizzabile	Non utilizzabile
Panno morbido	Spazzola di nylon
Detergente neutro	Olio alimentare
	Prodotto abrasivo
	Spazzola metallica
	Detergente acido/alcalino
	Solvente/benzolo

### Reggipientola/Elementi di controllo

- Rimuovere il reggipientola.
- Pulire il reggipientola e gli elementi di controllo con un panno umido, un detersivo per piatti e dell'acqua calda. Mettere in ammollo il reggipientola in caso di sporco ostinato.
- Asciugare tutto con un panno morbido e pulito.

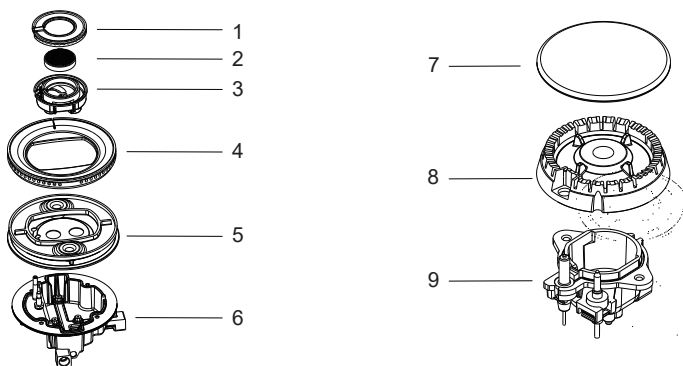
### Lastra di copertura

- Sfregare la lastra di copertura con un panno immerso in acqua calda e detersivo per piatti e ben strizzato.
- Asciugare completamente la lastra di copertura dopo la pulizia.
- Rimuovere il prima possibile resti di cibi salati o liquidi per evitare corrosione.
- I componenti in acciaio inox del dispositivo possono cambiare colore dopo qualche tempo. Ciò è normale e dipende dalle temperature elevate. Ogni volta che viene utilizzato il dispositivo questi componenti devono essere puliti con un detergente speciale per acciaio inox.

## Bruciatore

- Togliere il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma sollevandolo e allontanandolo dalla lastra di copertura.
- Metterlo in ammollo in acqua e detersivo per piatti.
- Asciugarlo bene dopo la pulizia. Assicurarsi che le aperture di uscita della fiamma siano pulite e completamente asciutte.
- Sfregare i componenti fissi del bruciatore con un panno umido e asciugarli.
- Sfregare il sistema di ignizione e il dispositivo di controllo della fiamma con un panno umido ben strizzato e asciugarli con un panno morbido.
- Assicurarsi che l'ugello di iniezione non sia bloccato prima di riposizionare il bruciatore.

## Assemblare il bruciatore



## Bruciatore rapido a tripla corona

1. Posizionare il tappo rotondo (2) e il coperchio del bruciatore (1) sullo spartifiamma (3).
2. Posizionare lo spartifiamma (5) sul tappo del bruciatore (6) e il coperchio (4) sullo spartifiamma.
3. Posizionare lo spartifiamma (3) sul coperchio del bruciatore (4).

## Bruciatore piccolo, semirapido e rapido

1. Posizionare lo spartifiamma (8) sul coperchio del bruciatore (9) in modo che il sistema di ignizione e il dispositivo di controllo della fiamma si inseriscano nei rispettivi fori sullo spartifiamma.
2. Posizionare il coperchio del bruciatore (7) sullo spartifiamma (8) in modo che i perni siano in corrispondenza delle rispettive cavità.



### Avvertenza: pericolo di incendio

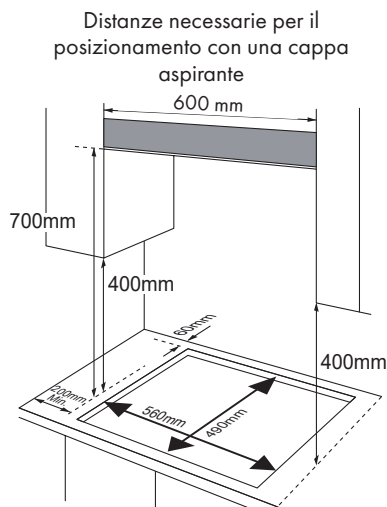
Assemblare correttamente i singoli componenti dopo la pulizia.  
Non scambiare assolutamente la parte superiore e quella inferiore.  
I perni di regolazione devono trovarsi esattamente nelle cavità.

## INSTALLAZIONE

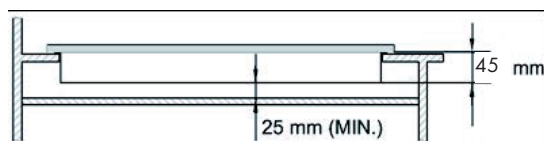
### Avvertenze di sicurezza per l'installazione

- Non modificare assolutamente questo dispositivo.
- Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato.
- Prima dell'installazione assicurarsi che le norme di distribuzione locali (pressione e tipo di gas) e le impostazioni del dispositivo siano compatibili.
- Le caratteristiche del dispositivo sono indicate sulla sua targhetta.
- Questo dispositivo non è collegato a sistemi di aspirazione per prodotti della combustione. L'installazione e il collegamento devono rispettare le norme relative all'installazione. Prestare particolare attenzione alle necessità di ventilazione.
- Chiudere l'afflusso di corrente e gas prima dell'installazione.
- Tutti i dispositivi che contengono componenti elettrici devono essere dotati di messa a terra.
- Assicurarsi che i condotti del gas ed elettrici siano posati in modo da non toccare componenti del dispositivo, dato che possono diventare estremamente caldi.
- Il condotto del gas o l'allacciamento non devono essere piegati o bloccati da altri dispositivi.
- Controllare le dimensioni del dispositivo e della porzione da tagliare del piano della cucina.
- I pannelli sopra al piano di lavoro vicino al dispositivo devono essere in materiale termoresistente. La superficie e la colla utilizzata devono essere termoresistenti, in modo da evitare danni.
- Accendere il dispositivo e accendere ogni bruciatore. Assicurarsi che la fiamma sia blu, senza punte gialle. Se i bruciatori presentano irregolarità controllare che:
  - il coperchio del bruciatore sia ben posizionato.
  - lo spartifiamma sia ben posizionato.
  - Il bruciatore sia posizionato in verticale con l'ugello di iniezione.
- L'installatore deve effettuare un controllo completo delle funzioni e di eventuali perdite dopo l'installazione.
- Il tubo flessibile deve essere posizionato in modo da non entrare in contatto con le componenti mobili dell'unità abitativa e da non attraversare aree molto frequentate.
- I grassi lubrificanti prodotti in fabbrica soddisfano le necessità di tutti i piani cottura a gas.

## Posizionamento



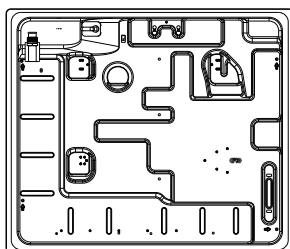
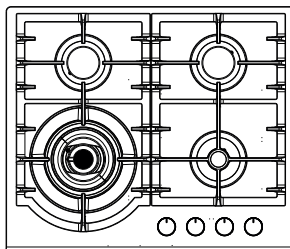
- Questo dispositivo deve essere incassato in una cucina o su un piano di lavoro da 600 mm.
- I bordi del piano cottura devono avere 60 mm di distanza da pareti laterali e posteriori.
- Tenere almeno 700 mm di distanza tra il punto più alto del piano cottura (inclusi i bruciatori) e il lato inferiore di qualunque superficie orizzontale al di sopra del piano cottura.
- Le superfici del piano cottura devono trovarsi ad almeno 400 mm di distanza, premesso che il lato inferiore della superficie orizzontale si trovi in linea con il bordo esterno del piano cottura. Se il lato inferiore della superficie orizzontale si trova a meno di 400 mm, deve esserci una distanza di almeno 50 mm dai bordi esterni del piano cottura.



- Non devono esserci materiali infiammabili entro un raggio di almeno 50 mm intorno al dispositivo e dalla superficie del piano cottura.
- Rispettare uno spazio compreso tra 25 e 74 mm tra la base del dispositivo e le superfici che si trovano al di sopra di esso.
- Un forno deve essere dotato di ventilazione esterna se viene installato sotto a un piano cottura.

- Controllare le dimensioni del forno nel manuale d'uso.
- L'area tagliata deve corrispondere alle indicazioni fornite nel manuale d'uso.

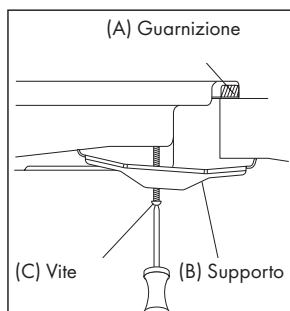
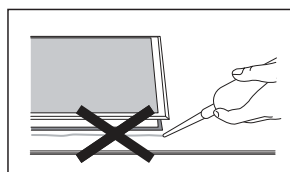
1. Togliere il reggipentola, il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma, ribaltare il dispositivo facendo attenzione e posizionarlo su un tappetino imbottito. Assicurarsi che il sistema di ignizione e il dispositivo di controllo delle fiamme non vengano danneggiati.
2. Montare le spirali fornite in dotazione intorno agli angoli del dispositivo.
3. Non lasciare spazi nel sigillante e non superare lo spessore massimo.



Fondo

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

1. Togliere il reggipentola, il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma, ribaltare il dispositivo facendo attenzione e posizionarlo su un tappetino imbottito. Assicurarsi che il sistema di ignizione e il dispositivo di controllo delle fiamme non vengano danneggiati.
2. Montare le spirali fornite in dotazione intorno agli angoli del dispositivo.
3. Non lasciare spazi nel sigillante e non superare lo spessore massimo.

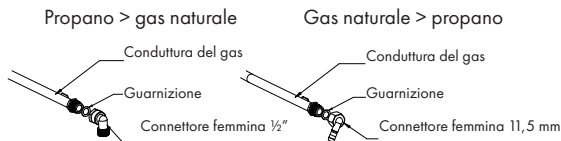


## Collegamento del gas

Questo dispositivo deve essere installato e collegato nel rispetto delle norme nazionali del paese di utilizzo.

Il dispositivo è progettato per l'uso di gas liquido o naturale. La modifica necessaria per l'utilizzo di gas liquido e naturale deve essere realizzata da una persona qualificata.

## Sostituzione dell'afflusso di gas e norme di installazione

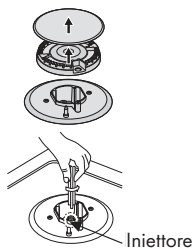


Per legge è obbligatorio che tutti i dispositivi a gas siano installati da una persona qualificata che sia a conoscenza delle normative di installazione e utilizzo attuali. Per il proprio interesse e per garantire la sicurezza di utilizzo, assicurarsi che l'installazione sia effettuata nel rispetto delle normative.

## Impostazione del gas

- Mettere in atto misure di sicurezza in relazione ai procedimenti e alle impostazioni necessari per il passaggio da un dispositivo a gas a un altro.
- Tutte le opere devono essere realizzate da un tecnico specializzato.
- Prima di iniziare scollegare l'afflusso di corrente e di gas al dispositivo.

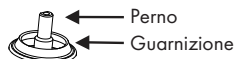
## 1 Sostituire l'ugello di iniezione del bruciatore



Rimuovere il reggipentola, il coperchio del fornello e lo spartifiamma.

Svitare l'ugello di iniezione con un cacciavite da 7 mm e sostituirlo con un ugello del nuovo fornitore di gas. Rimontare i singoli componenti facendo attenzione. Dopo aver sostituito l'ugello si consiglia di stringerlo saldamente.

## 2 Regolare il livello minimo della fiamma



1. Ruotare la manopola al minimo.
2. Togliere la manopola dal rubinetto e inserire un piccolo cacciavite a taglio al centro dell'albero superiore del rubinetto.
3. La regolazione è corretta se la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
  - In caso di butano e propano la vite di regolazione deve essere stretta saldamente.
  - Rimettere la manopola.
  - Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si ruota la manopola rapidamente da potenza massima a minima. Se è così rimuovere nuovamente la manopola e regolare ulteriormente.
4. Ripetere questi passaggi per tutti i rubinetti del gas.

- Non disassemblare assolutamente l'albero del rubinetto; in caso di malfunzionamento sostituire tutto il rubinetto.
- Prima di riassembleare i componenti assicurarsi che l'ugello di iniezione non sia bloccato.
- Dopo aver cambiato gas è necessaria una verifica completa delle funzioni e deve essere eseguito un test per eventuali perdite (p. es. con acqua e sapone o con un sensore per gas).
- Dopo aver cambiato gas un tecnico qualificato o l'installatore devono apporre una "V" sulla categoria di gas corretta, che deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta del dispositivo. Cancellare il segno precedente.

## CORREZIONE DEGLI ERRORI

Eventuali riparazioni devono essere realizzate solo da un tecnico autorizzato. Una riparazione insufficiente può provocare rischi per se stessi e gli altri.  
 Problemi di minore entità possono essere risolti come indicato di seguito.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La fiamma non si accende.	Nessuna scintilla.	Controllare l'alimentazione elettrica.
	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la copertura del bruciatore.
	L'alimentazione del gas è interrotta.	Aprire completamente l'alimentazione del gas.
La fiamma non si accende correttamente.	L'alimentazione del gas non è aperta completamente.	Aprire completamente l'alimentazione del gas.
	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la copertura del bruciatore.
	L'ugello di iniezione è sporco.	Rimuovere lo sporco con un panno pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare i bruciatori.
	I fori dello spartifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spartifiamma.
Quando si accende la fiamma fa rumore.	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la copertura del bruciatore.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La fiamma si spegne durante l'utilizzo.	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la copertura del bruciatore.
	Il dispositivo di controllo della fiamma è sporco.	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma.
	Il liquido che si trova sul fornello è fuoriuscito e ha spento la fiamma.	Spegnere il fornello e controllare se c'è una corrente d'aria, magari da una finestra aperta. Attendere un minuto e riaccendere il fornello.
Fiamma gialla.	I fori dello spartifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spartifiamma.
	Viene utilizzato un altro gas.	Controllare il gas utilizzato.
Odore di gas.	Perdita di gas.	Interrompere immediatamente l'utilizzo del dispositivo e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Chiamare il servizio di assistenza da un'altra stanza.

Se il problema persiste contattare il servizio di assistenza.

### Specificazione del gas modello 10036453

Tipo di gas e pressione	Immissione di calore e dimensioni dell'ugello			
	Bruciatore wok	Bruciatore rapido	Bruciatore semirapido	Bruciatore piccolo
	4,2 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,0 kW
G30 50 mbar	0,3+043+052*2	/	0,62	0,46

f

<b>Identificatore del modello</b>	10036453			
<b>Tipo di piano cottura</b>	Cucina a gas			
<b>Numero di bruciatori a gas</b>	4			
	<b>Simbolo</b>	<b>Bruciatore</b>	<b>Valore</b>	<b>Unità</b>
<b>Efficienza energetica per bruciatore a gas</b>	EE <sub>gas burner</sub>	Bruciatore wok	57,93	%
		Bruciatore potente	/	%
		Bruciatore normale	56,19	%
		Bruciatore ausiliare	57,22	%
<b>Eficiencia energética de la cocina de gas</b>	EE <sub>gas hob</sub>		57,11	%

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

Il prodotto contiene batterie. Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di batterie, non possono essere smaltite con i normali rifiuti domestici. Preghiamo di informarvi sulle regolamentazioni vigenti sullo smaltimento delle batterie. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela l'ambiente e la salute delle persone da conseguenze negative.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

### Produttore:

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

### Importatore per la Gran Bretagna:

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



**KLARSTEIN**