

TRIFECTA

Gaskochfeld

Gas Hob

Table de cuisson à gaz

Placa de gas

Piano cottura a gas

10035468 10035469 10035470

10039420 10039421 10039422



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Technische Parameter	4
Sicherheitshinweise	5
Gasanschluss	8
Bedienung	10
Reinigung und Wartung	12
Fehlerbehebung	13
Explosionszeichnung	15
Installation	21
Demontage	26
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	27
Hinweise zur Entsorgung	29
Hersteller & Importeur (UK)	29
EU-Produktdatenblatt	30


English	33
Français	61
Español	89
Italiano	117

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10039420	10035468	10039421
Anzahl der Brenner	1	2	3

Artikelnummer	10035469	10035470	10039422
Anzahl der Brenner	4	5	6

TECHNISCHE PARAMETER

Artikelbezeichnung	Gaskochfeld			 2531-21 PIN-Code 2531 CU-0100	
Artikelnummer	10039420, 10035468, 10039421, 10035469, 10035470, 10039422				
Geräteklasse	Klasse 3				
Hersteller	Chal-Tec GmbH Wallstr. 14 10179 Berlin				
	G20			G30	
Brennertyp	Wärmeeintrag (kW)	Injektorgroße (mm)	Wärmeeintrag (kW)	Injektorgroße (mm)	
Starkbrenner	3,2	1,34	3,5	0,82	
Normalbrenner	2,1	1,09	2,1	0,65	
Hilfsbrenner	1,15	0,8	1,15	0,5	
Gasdruck	20 mbar			50 mbar	
Ländercode	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL			DE, AT, CH, LU, SK	

Brennertyp	Starkbrenner	Normalbrenner	Hilfsbrenner
Anzahl der Brenner			
10039420	1	0	0
10035468	1	1	0
10039421	1	1	1
10035469	1	1	2
10035470	1	1	3
10039422	1	1	4

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 Wohnwagen installiert wird, sollte es keinesfalls als Raumluftheizer verwendet werden.
- Die Gasleitung und das Netzkabel müssen so installiert werden, dass sie keine Geräteteile berühren.
- Dieses Gerät muss 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 Netzkabel nicht beschädigt ist. Sollten Sie Schäden feststellen, kontaktieren Sie den Kundendienst, bevor Sie das Gerät einbauen.
- Die das Gerät umgebenden Möbel und alle für die Installation verwendeten Materialien müssen während des Betriebs einer Mindesttemperatur standhalten, die 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raums liegt, in dem sie sich befinden.
- Sollte die Flamme des Gasherdes versehentlich gelöscht werden, schalten Sie den Brenner mit dem Regler aus. Der Brenner darf innerhalb der nächsten Minute nicht eingeschaltet werden.
- Die Verwendung eines Gasherdes führt in dem Raum, in dem dieser installiert wird, zur Entstehung von Hitze und Dampf. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche: Lassen Sie natürliche Lüftungsöffnungen geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube).
- Durch eine längere, 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 es sich abgekühlt hat.
- Dieses Gerät darf ausschließlich von Erwachsenen verwendet werden.
- Kinder können sich verletzen, indem Sie Pfannen oder Töpfe vom Gerät herunterziehen.

- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- 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.
- 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, dass Geschirrhandtücher etc. nicht mit den Flammen in Berührung kommen, da sie Feuer fangen können.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochens niemals unbeaufsichtigt.
- Instabile oder schiefe Pfannen sollten nicht verwendet werden, da sie umfallen oder auslaufen und dadurch Unfälle verursachen können.
- Verwenden oder lagern Sie keine leicht brennbaren Materialien in den Schränken in unmittelbarer Nähe des Geräts.
- Leicht verderbliches Essen, Kunststoffartikel und Spaydosen können durch Hitze beeinträchtigt werden und sollten nicht ober- oder unterhalb des Geräts gelagert werden.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe in der Position ,●' befinden, wenn 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.
- Verwenden Sie hitzeresistente Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie mit heißen Töpfen oder Pfannen hantieren.
- Achten Sie beim Anheben des Kochgeschirrs darauf, dass die Topflappen nicht in die Nähe offener Flammen kommen.
- 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.

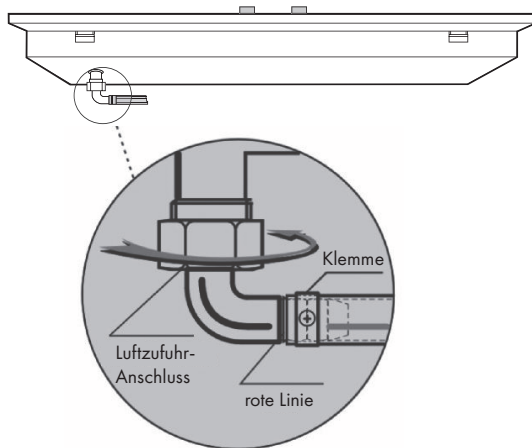
- Achten Sie bei der Verwendung von Glasgeschirr darauf, dass dieses für das Kochen auf der Herdplatte geeignet ist. Wenn die Glasoberfläche Risse bekommt, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Um die Verbrennungsgefahr und Brandgefahr zu minimieren und ein Überkochen der Lebensmittel 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, die bei hoher Flamme frittiert werden, keinesfalls unbeaufsichtigt.
- Erhitzen Sie Öl und Fett immer langsam und beaufsichtigen Sie das Erhitzen.
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel, die frittiert werden sollen, so trocken wie möglich sind. Eis auf gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit auf frischen Lebensmitteln 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.

GASANSCHLUSS

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

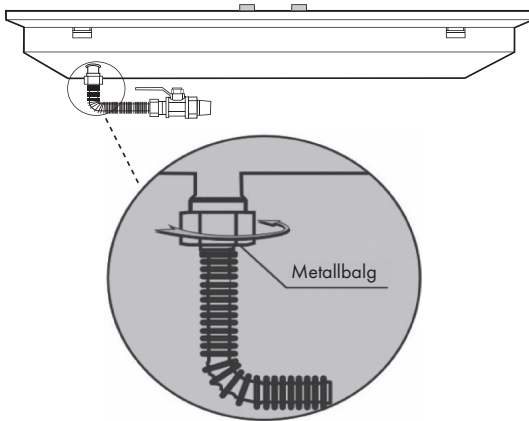
Gasgeräte, bei denen LP-Gas verwendet wird, sollten mit einem Gummischlauch angeschlossen werden.

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



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

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



Wichtig!

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

Lecktest

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

Batterieinstallation

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

Installation der Pfannenhalter, Brennerdeckel und Brenner

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

BEDIENUNG

Hinweis: Durch die Verwendung von dickerem Kochgeschirr, kann die Wärmeverteilung verbessert werden, insbesondere dann, wenn Sie eine kleine Flamme nutzen. Je größer der Topf, desto effizienter ist das Gerät. Wenn Sie einen Topf über einen kurzen Zeitraum unbeaufsichtigt lassen möchten, drehen Sie die Flamme immer auf die Minimaleinstellung. So kann nicht nur die Brandgefahr gemindert werden, sondern Sie sparen gleichzeitig Energie und verringern die Umweltverschmutzung. Achten Sie bei der Verwendung von großem Kochgeschirr darauf, dass der Abstand zwischen dem Kochgeschirr und dessen Umgebung mindestens 25 mm beträgt. Der Abstand zwischen den Drehknöpfen und dem Kochgeschirr muss mindestens 50 mm betragen.

Automatische Zündung

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

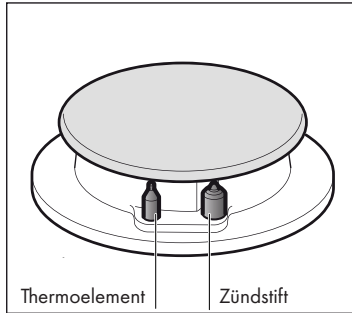
Wenn keine Flamme erzeugt wird, stellen Sie den Regler auf „Aus“ und wiederholen Sie die obigen Schritte. Halten Sie diesmal den Steuerknopf lange (bis zu 10 Sekunden) gedrückt.

Verpuffungsgefahr

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

Flammenausfall-Sicherheitsvorrichtung

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



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

Brenner ausschalten

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

Hinweise

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

REINIGUNG UND WARTUNG



WARNUNG Explosionsgefahr

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

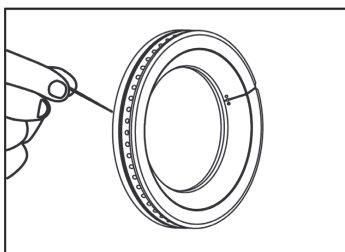
Achten Sie beim Auseinanderbauen der Brenner darauf, dass Sie den Zündstift nicht beschädigen.

Reinigung der Kochfeldoberfläche und der Pfannenhalter

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

Reinigung der Brennerdeckel

Die Oberfläche der Brennerdeckel und der Brenneröffnungen sollte mindestens einmal im Monat gereinigt werden. Insbesondere dann, wenn die Flamme ungleichmäßig ist, oder sich keine Flamme bildet, sollten die Brennerdeckel zur Reinigung herausgenommen werden. Verwenden Sie eine Stahlnadel, um Schmutz und Kohlerückstände aus den Brenneröffnungen zu entfernen.



Spülen Sie den Brennerdeckel nicht direkt mit Wasser aus. Vergewissern Sie sich, dass der Brennerdeckel trocken ist, bevor Sie ihn wieder verwenden.

Reinigung des Zündstifts und des Thermoelements

Verwenden Sie eine weiche Bürste, um die Oberfläche des Zündstifts und des Thermoelements zu reinigen. Stoßen Sie beim Reinigen nicht an den Zündstift. Nach der Reinigung vergewissern Sie sich bitte, dass alle Teile trocken sind, und installieren Sie dann das Kochfeld, die Brenner und die Brennerdeckel wieder wie im Abschnitt „Installation“ beschrieben. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf den Fall, dass die Oberfläche der Platte zerkratzt oder die Brennerdeckel aufgrund einer unsachgemäßen Installation verformt sind.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zündelektrode entzündet sich nicht.	Keine Batterie; die Batterie ist falsch herum eingelegt.	Installieren Sie diese richtig.
	Der Brenner wurde nicht richtig installiert.	Installieren Sie diese richtig.
	Die Zündelektrode und die innere Feuerabdeckung wurden nicht richtig positioniert.	Passen Sie den Abstand zwischen Zündelektrode und innerer Feuerabdeckung auf 3-4 mm an.
	Die Zündelektrode ist feucht oder verschmutzt.	Trocken oder reinigen Sie die Zündelektrode.
Sobald der Drehknopf losgelassen wird, geht die Flamme aus.	Der Drehknopf wurde nicht lang genug gedrückt gehalten.	Halten Sie den Drehknopf nach dem Auftreten der Flamme noch gedrückt.
Der Drehknopf wird gedrückt, aber die Flamme entzündet sich nicht oder nur mit Schwierigkeit.	Das Gasventil wurde nicht oder nicht vollständig geöffnet.	Stellen Sie sicher, dass das Gasventil vollständig geöffnet ist.
	In der Gasleitung befindet sich Luft.	Wiederholen Sie die Zündung so oft, bis diese erfolgreich ist.
	Brenner, Brennerdeckel etc. wurden nicht richtig installiert.	Installieren Sie diese richtig.
	Die Brenneröffnung wird blockiert und das Gas kann nicht normal fließen.	Entfernen sie die Blockade und reinigen Sie die Brenneröffnung.
	Die Zündelektrode ist feucht oder verschmutzt.	Trocken oder reinigen Sie die Zündelektrode.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Drehknopf wird gedrückt, aber die Flamme entzündet sich nicht oder nur mit Schwierigkeit. (Fortsetzung)	Die Gasverbindung wird teilweise unterbrochen und blockiert.	Passen Sie die Gasleitung an oder ersetzen Sie diese.
	Die Batterie ist leer.	Ersetzen Sie die Batterie.
Die Zündung oder Verwendung des Geräts ist sehr laut.	Der Brennerdeckel wurde nicht richtig installiert.	Installieren Sie diese richtig.
Die Flamme erlischt während der Verwendung.	Das Thermoelement ist verschmutzt.	Reinigen Sie das Thermoelement.
Die Flamme ist klein und schwach.	Die Gasflasche ist leer oder der Druck ist zu gering.	Ersetzen Sie die Gasflasche und passen Sie den Gasdruck an.
Lange und gelbe Flamme	Einige Brenneröffnungen werden blockiert.	Entfernen Sie Blockade und reinigen Sie die Brenneröffnungen.
Rote Flamme	Problem mit der Gasquelle (mit Verunreinigungen) oder feuchte Umgebung	Das ist normal.
Instabiles Brennen	Die Brennerdeckel wurden nicht richtig installiert.	Installieren Sie diese richtig.
Wahrnehmbarer Gasgeruch	Der Gasschlauch weist Beschädigungen auf.	Ersetzen Sie den Gasschlauch.
	Die Flamme des Hauptbrenners ist aus.	Zünden Sie den Brenner erneut, sobald sich der Geruch verflüchtigt hat.
Der Topf passt nicht auf die Topfträger.	Die Unterseite des Topfs befindet sich zu nah am Brenner.	Verwenden Sie die Hilfs-Wok-Halterung .



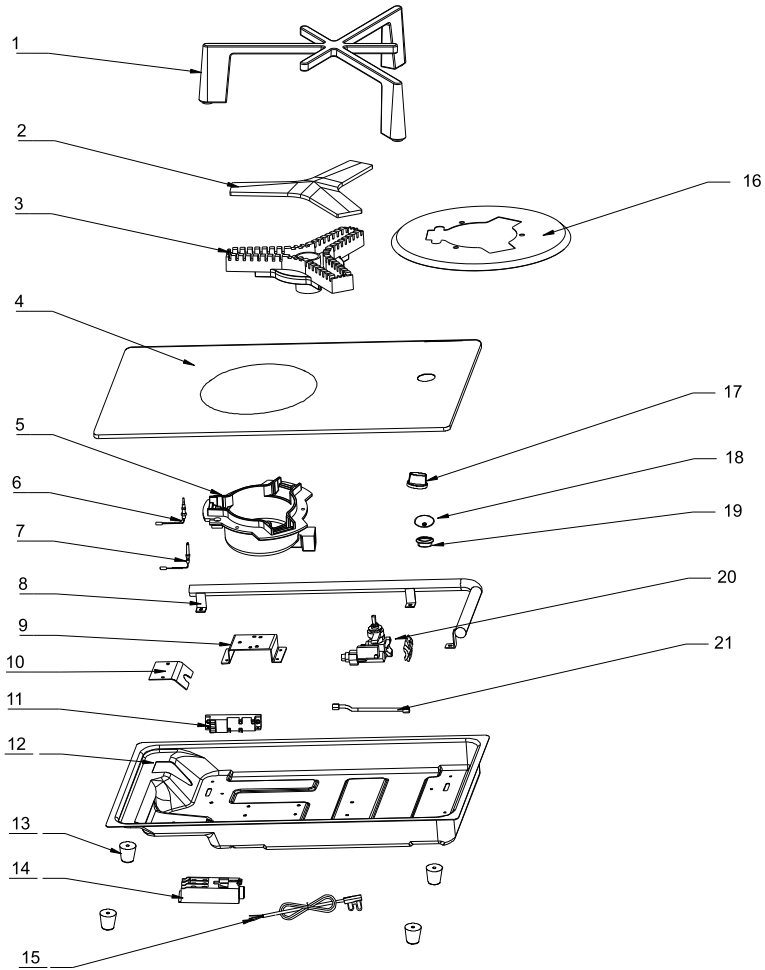
WARNUNG

Gefahr einer Personenverletzung

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

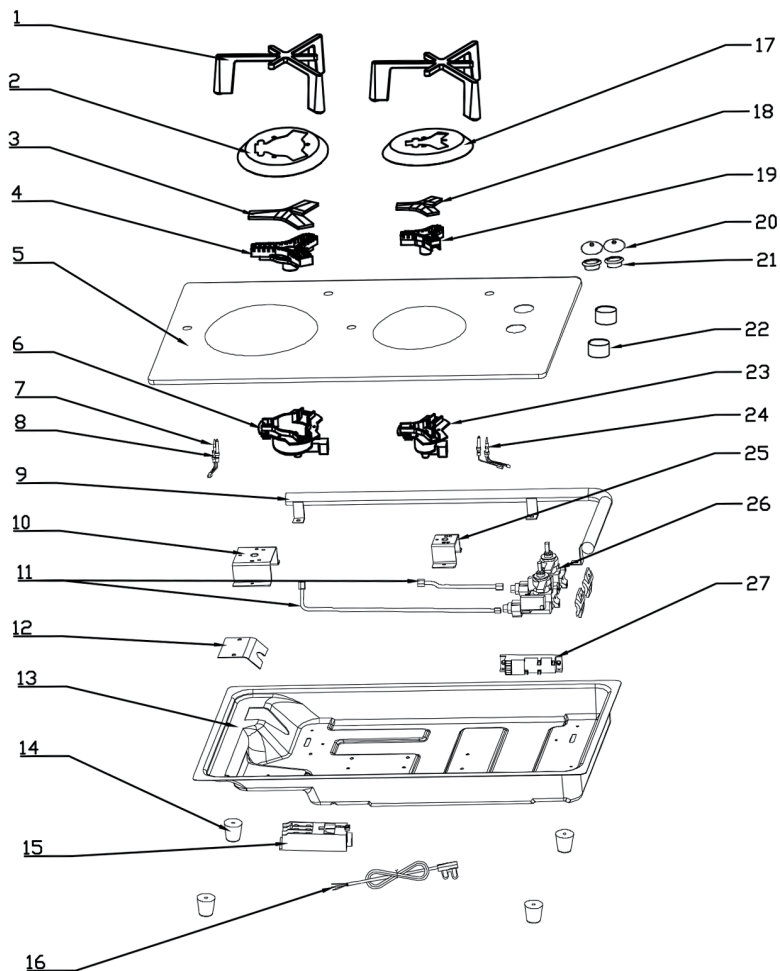
EXPLOSIONSZEICHNUNG

Artikelnummer 10039420



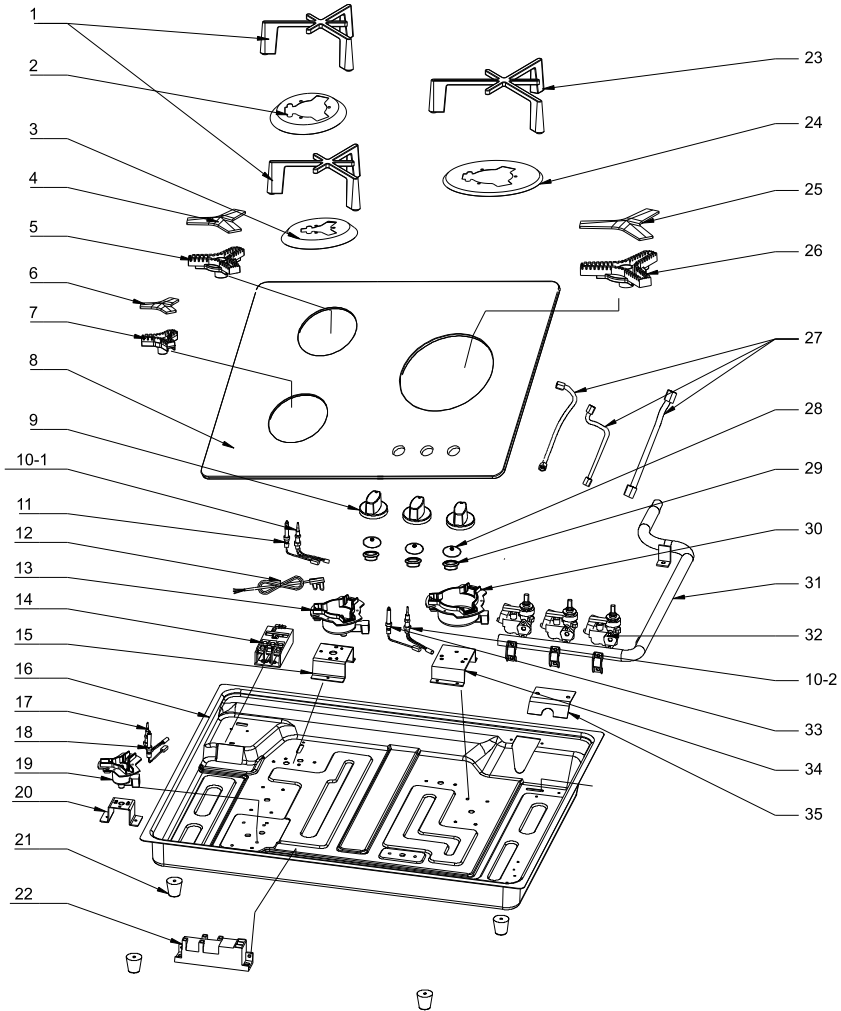
- | | | | |
|-----------------|--------------------|--|---------------------|
| 1 Topfräger | 8 Gasleitung | 15 Kabel | 20 Ventil |
| 2 Brennerdeckel | 9 Brennerhalterung | 16 Wasserschale | 21 Aluminiumleitung |
| 3 Verteiler | 10 Schutz | 17 Drehknopf | |
| 4 Glas | 11 Zünder | 18 Wasserdichte Kappe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

Artikelnummer 10035468



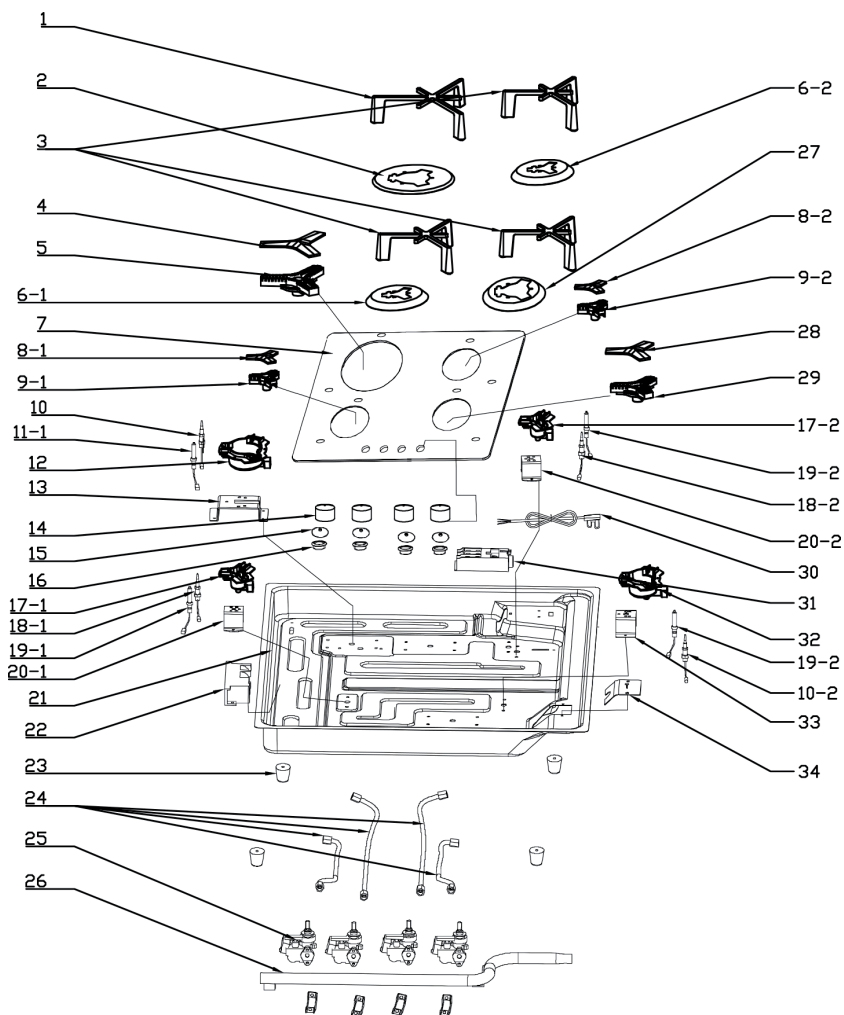
- | | | | |
|-----------------|---------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 1 Topfräger | 9 Gasleitung | 17 Wasserschale | 23 Brenner |
| 2 Wasserschale | 10 Brennerhalterung | 18 Brennerdeckel | 24 Thermoelement |
| 3 Brennerdeckel | 11 Aluminiumleitung | 19 Verteiler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

Artikelnummer 10039421



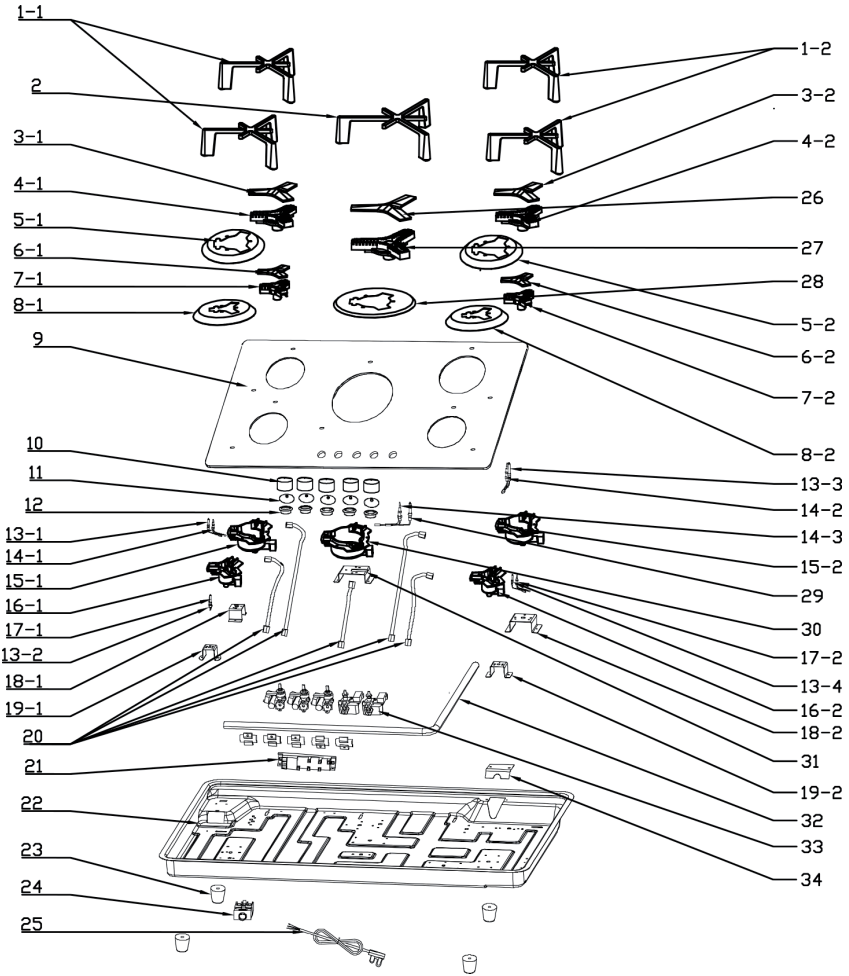
- | | | | |
|------------------|---------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 Topfräger | 11 Zündstift | 21 Gummifüße | 29 Gummiring für Drehknopf |
| 2 Wasserschale | 12 Kabel | 22 Zünder | 30 Brennerkappe |
| 3 Wasserschale | 13 Brenner | 23 Topfräger | 31 Gasleitung |
| 4 Brennerdeckel | 14 Kabelbox | 24 Wasserschale | 32 Ventil |
| 5 Verteiler | 15 Brennerhalterung | 25 Brennerdeckel | 33 Zündstift |
| 6 Brennerdeckel | 16 Gehäuse | 26 Verteiler | 34 Brennerhalterung |
| 7 Verteiler | 17 Thermoelement | 27 Aluminiumleitung | 35 Schutz |
| 8 Glas | 18 Zündstift | 28 Wasserdichte Kappe für Drehknopf | |
| 9 Drehknopf | 19 Brenner | | |
| 10 Thermoelement | 20 Brennerhalterung | | |

Artikelnummer 10035469



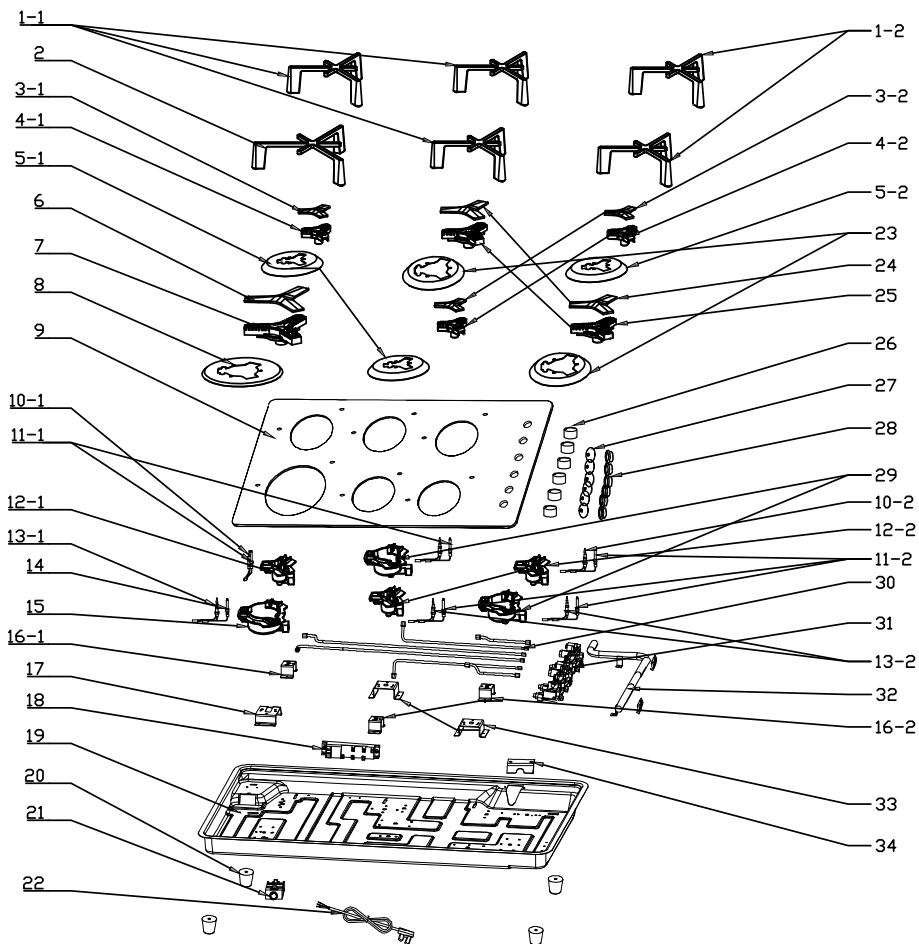
- | | | | |
|--------------------|--|---------------------|---------------------|
| 1 Topfräger | 10 Thermoelement | 17 Brenner | 26 Gasleitung |
| 2 Wasserschale | 11 Zündstift | 18 Thermoelement | 27 Wasserschale |
| 3 Topfräger | 12 Brenner | 19 Zündstift | 28 Brennerdeckel |
| 4 Brennerdeckel | 13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

Artikelnummer 10035470



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

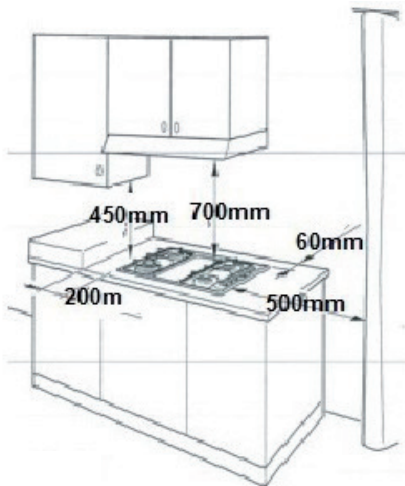
Artikelnummer 10039422



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

INSTALLATION

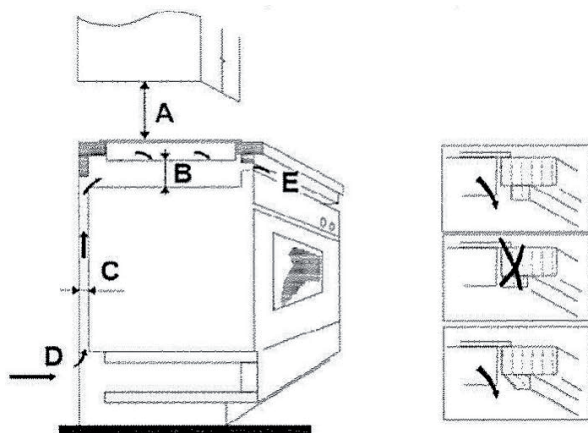
- Lassen Sie die Installation durch eine hierfür qualifizierte Fachkraft durchführen. Lassen Sie sich von dieser den Standort des Gasventils zeigen und auch, wie Sie dieses im Notfall abdrehen können.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Verpackungsmaterialien vom Kochfeld entfernt wurden.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



Montage des Unterbauschanks

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

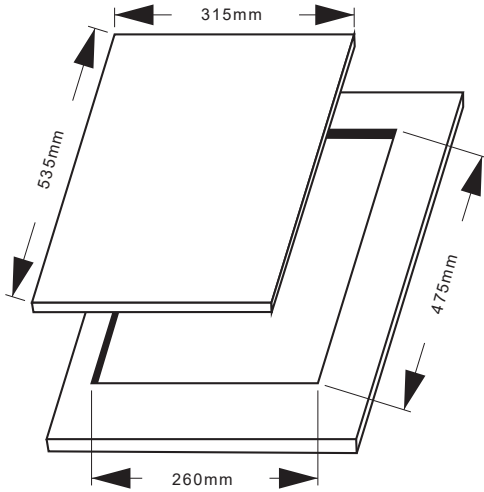
Hinweis: Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.



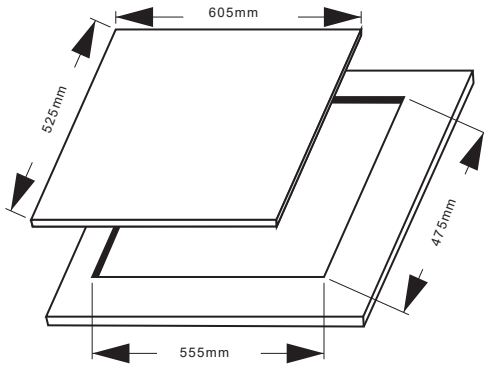
A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Ausschnitt

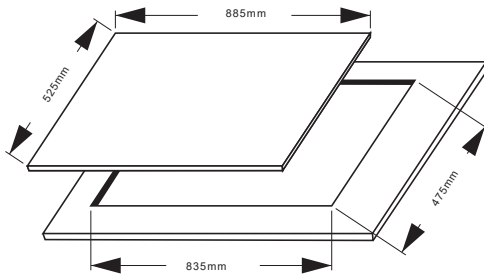
10039420 & 10035468



10039421 & 10035469

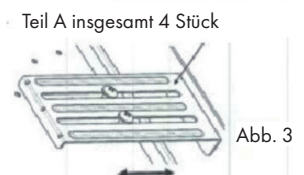
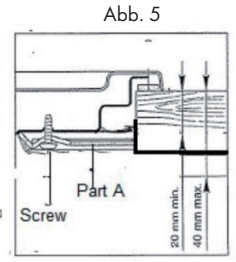
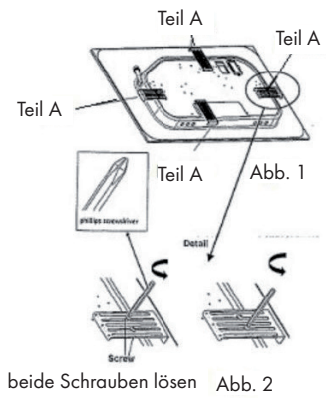


10039422 & 10035470

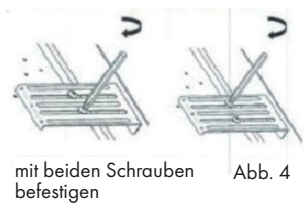


Halterung (Part A) anbringen

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



Bewegen Sie Teil A in die richtige Position



Installationssicherheit

- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass das verwendete Gas und der Gasdruck den Geräteanforderungen entsprechen.
- Die Geräteanforderungen sind dem Typenschild auf dem Gerät zu entnehmen.
- Dieses Gerät ist nicht mit einer Vorrichtung zum Abführen von Verbrennungsprodukten verbunden. Achten Sie deshalb auf eine ausreichende Belüftung.
- Bei der Verwendung von Gasgeräten werden Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in die Umgebungsluft abgegeben. Achten Sie deshalb auf eine ausreichende Belüftung durch natürliche Belüftungsöffnungen oder durch mechanische Belüftung (Dunstabzugshaube). Bei längerem, intensivem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, beispielsweise durch das Öffnen eines Fensters oder bei mechanischer Belüftung eine Stufenerhöhung.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke, z. B. zum Heizen von Räumen, verwendet werden.



VORSICHT

Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte

Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
Berühren Sie die Oberfläche des Geräts nicht.
Benutzen Sie das Gerät nicht.

DEMONTAGE

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

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


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

Wichtige Hinweise zur Demontage des Geräts

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertrieber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 anbieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerät abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Deutschland

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

EU-PRODUKTDATENBLATT

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

Angaben nach EN 30-2-1:2015

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

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

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10039420			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	1	--
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	60,0	%
		Starkbrenner	--	%
		Normalbrenner	--	%
		Hilfsbrenner	--	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		60,0	%

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10035468			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	2	--
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	--	%
		Normalbrenner	56,4	%
		Hilfsbrenner	k. A.	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		56,4	%

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10039421			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	3	--
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	58,0	%
		Starkbrenner	--	%
		Normalbrenner	58,0	%
		Hilfsbrenner	--	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		58,0	%

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10035469			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	4	--
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	56,1	%
		Normalbrenner	56,4	%
		Hilfsbrenner	k. A.	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		56,3	%

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10035470			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	5	--
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	57,5	%
		Normalbrenner	57,3	%
		Hilfsbrenner	k. A.	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		57,4	%

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10039422			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	6	--
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	58,0	%
		Starkbrenner	--	%
		Normalbrenner	58,0	%
		Hilfsbrenner	--	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		58,0	%

Dear Customer,

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



CONTENTS


Technical Parameters	34
Safety Instructions	35
Connecting Gas Line	38
Operation	40
Cleaning and Maintenance	41
Troubleshooting	43
Exploded View	45
Installation	51
Disassembly	56
Disposal Considerations	57
Manufacturer & Importer (UK)	57
EU Product Data Sheet	58

TECHNICAL DATA

Item number	10039420	10035468	10039421
Number of burner	1	2	3

Item number	10035469	10035470	10039422
Number of burner	4	5	6

TECHNICAL PARAMETERS

Product name	Gas Hob			 <small>2531-21</small> <small>PIN code 2531 CU-0100</small>	
Item number	10039420, 10035468, 10039421, 10035469, 10035470, 10039422				
Class of appliance	Class 3				
Manufacturer	Chal-Tec GmbH Wallstr. 14 10179 Berlin				
	G20			G30	
Burner type	Heat input (kW)	Injector size (mm)	Heat input (kW)	Injector size (mm)	
Rapid burner	3,2	1,34	3,5	0,82	
Semi-rapid burner	2,1	1,09	2,1	0,65	
Auxiliary burner	1,15	0,8	1,15	0,5	
Supply pressure	20 mbar			50 mbar	
Country code	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL			DE, AT, CH, LU, SK	

Burner type	Rapid burner	Semi-rapid burner	Auxiliary burner
Number of burners			
10039420	1	0	0
10035468	1	1	0
10039421	1	1	1
10035469	1	1	2
10035470	1	1	3
10039422	1	1	4

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 or 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.

- Children must not use the appliance! Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the appliance if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the appliance.
- 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.
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.
- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- When lifting the cookware, make sure that the pot holders do not come close to open flames.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.

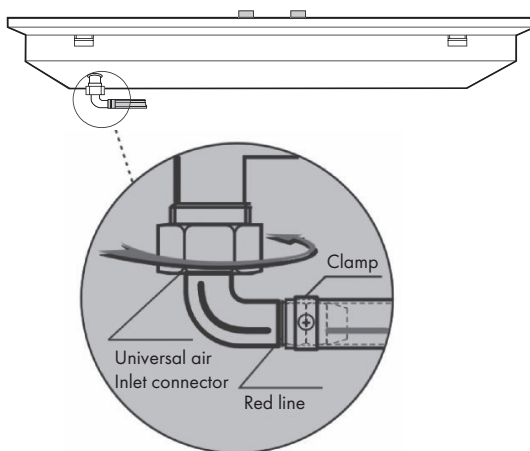
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or centre of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

CONNECTING GAS LINE

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

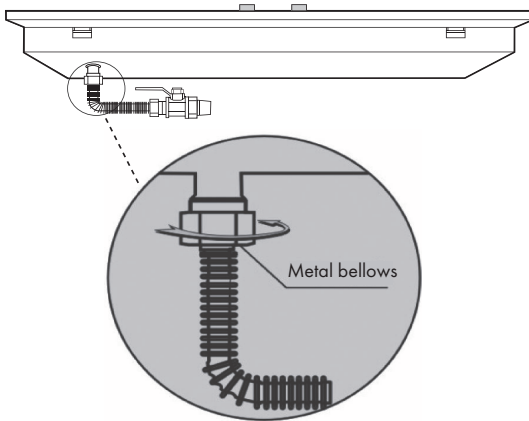
Gas cookers that use LPG liquefied petroleum gas should be connected by gas rubber hose.

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



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

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



Important!

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

Gas leakage detection

Soap water leakage detection:

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

Installation for battery

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

Installation for pan support, burner cap and burner

- Make sure that the knob, burner set and pan support are properly installed. Improper installation can seriously affect the normal use of the product and shorten the life of the product.
- When installing the burners, make sure that the burner mounting holes are inserted in the ignition pin and thermocouple. During installation, make sure that the stainless steel surfaces of the appliance are not scratched by the individual appliance components or that you accidentally break off the ignition pin. Damage caused in this way is not covered by the warranty.

OPERATION

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

Automatic ignition

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

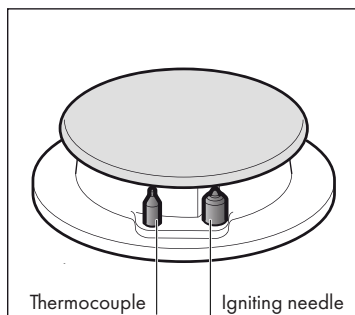
If no flame is produced, turn the control to the "Off" setting and repeat the above steps. This time hold down the control knob for a long time (up to 10 seconds).

Deflagration hazard

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

Flame failure safety device

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



- Before using the appliance, make sure that the safety device has been activated.
- Switch on the appliance normally.
- Do not release the control knob after the flame is ignited, please continue to press firmly. Please hold the knob for 4 seconds.

Shutdown burner

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

Notes

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

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING Danger of explosion

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

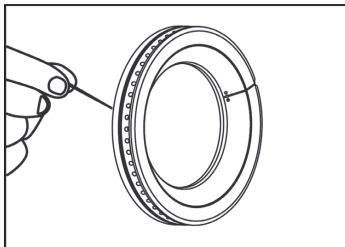
When disassembling the fire cover, please be careful not to hit the ignition needle to prevent the ceramic ignition needle from being cracked by external force.

Cleaning top panel and pan support

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

Cleaning the burner cap

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



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

Cleaning the ignition needle and thermocouple

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

TROUBLESHOOTING

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

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

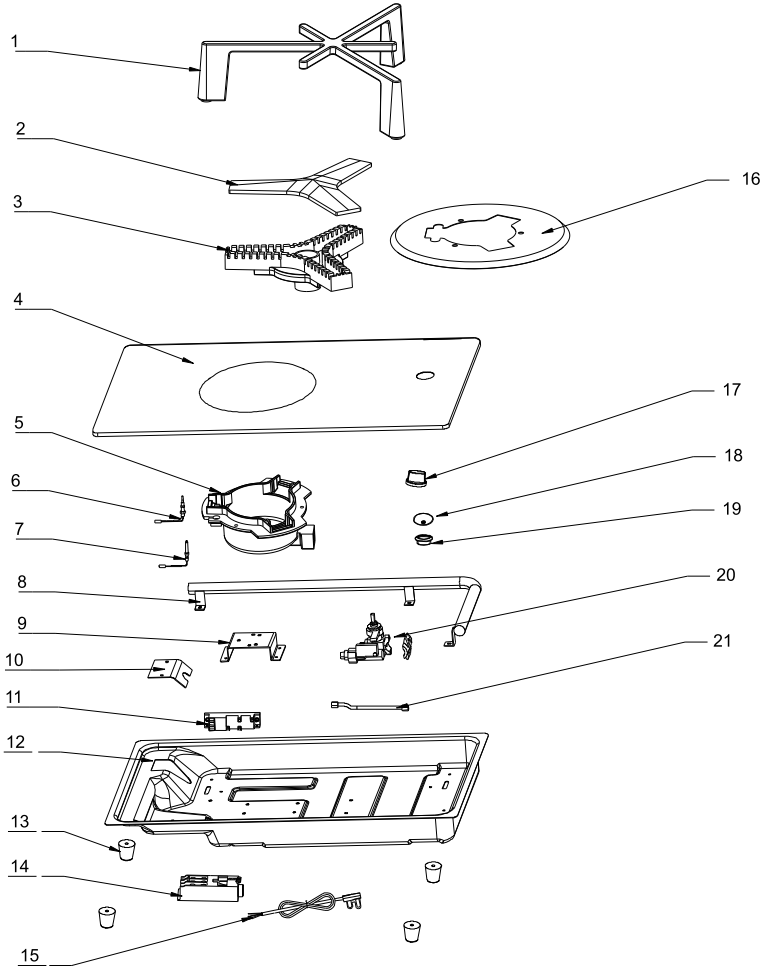


WARNING
Risk of personal injury

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

EXPLODED VIEW

Item number 10039420



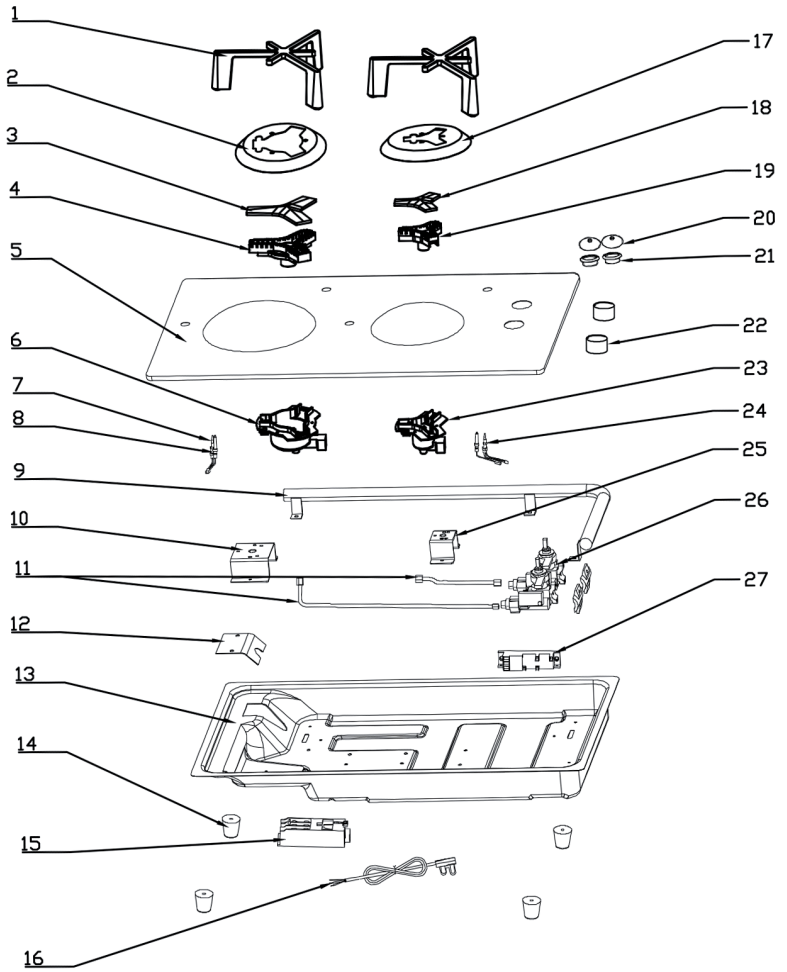
- 1 Pan support
- 2 Burner cap
- 3 Dispatcher
- 4 Glass
- 5 Burner
- 6 Thermocouple
- 7 Ignition needle

- 8 Gas pipe
- 9 Burner support
- 10 Protector board
- 11 Igniter
- 12 Body
- 13 Rubber legs
- 14 Wire box

- 15 Wire
- 16 Water tray
- 17 Knob
- 18 Waterproof cap for knob
- 19 Rubber ring for knob
- 20 Valve

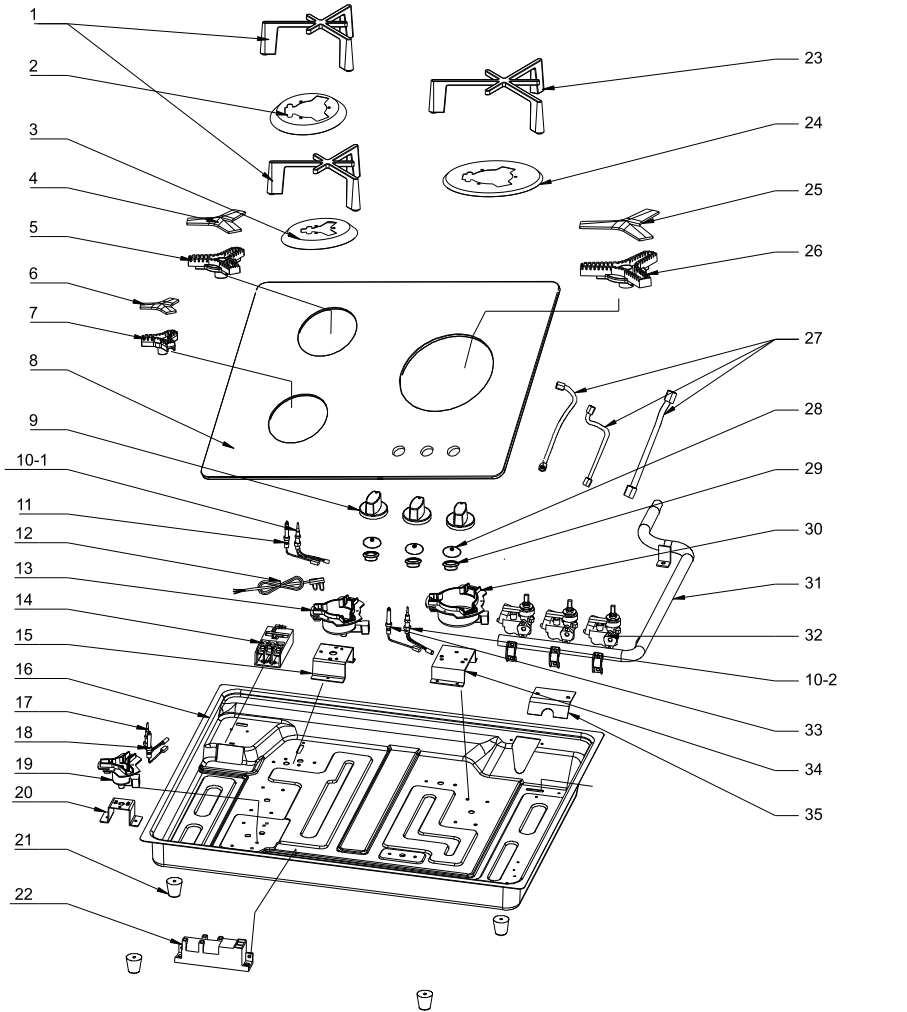
- 21 Aluminum pipe

Item number 10035468



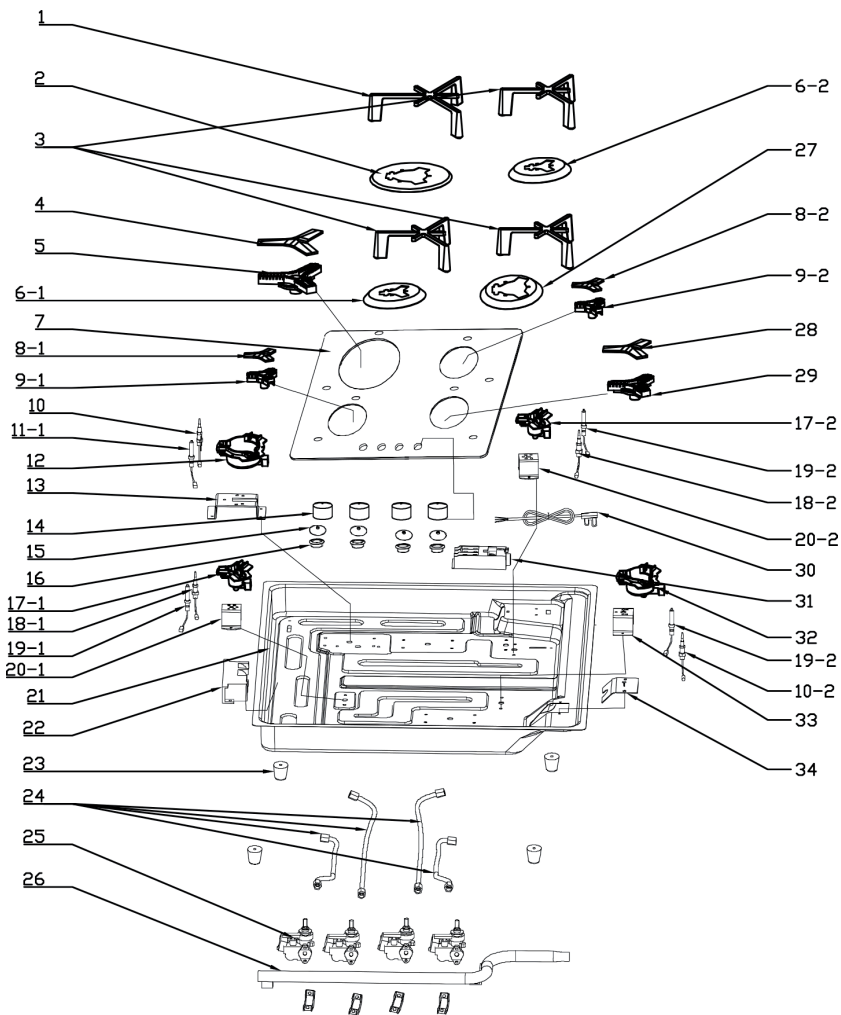
- | | | | | | | | |
|---|-----------------|----|-----------------|----|-------------------------|----|----------------|
| 1 | Pan support | 9 | Gas pipe | 17 | Water tray | 24 | Thermocouple |
| 2 | Water tray | 10 | Burner support | 18 | Burner cap | 25 | Burner support |
| 3 | Burner cap | 11 | Aluminium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

Item number 10039421



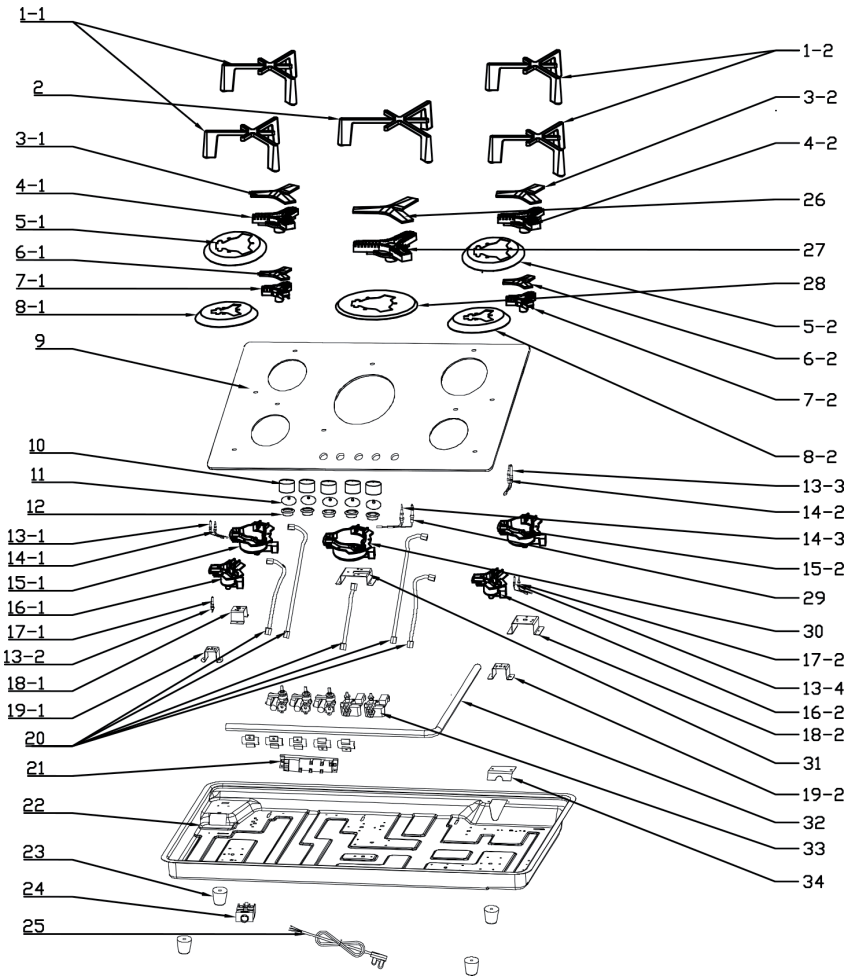
- | | | | | | | | |
|----|--------------|----|-----------------|----|-------------------------|----|-----------------|
| 1 | Pan support | 11 | Ignition needle | 21 | Rubber legs | 30 | Burner cap |
| 2 | Water tray | 12 | Wire | 22 | Igniter | 31 | Gas pipe |
| 3 | Water tray | 13 | Burner | 23 | Pan support | 32 | Valve |
| 4 | Burner cap | 14 | Wire box | 24 | Water tray | 33 | Ignition needle |
| 5 | Dispatcher | 15 | Burner support | 25 | Burner cap | 34 | Burner support |
| 6 | Burner cap | 16 | Body | 26 | Dispatcher | 35 | Protector board |
| 7 | Dispatcher | 17 | Thermocouple | 27 | Aluminium pipe | | |
| 8 | Glass | 18 | Ignition needle | 28 | Waterproof cap for knob | | |
| 9 | Knob | 19 | Burner | 29 | Rubber ring for knob | | |
| 10 | Thermocouple | 20 | Burner support | | | | |

Item number 10035469



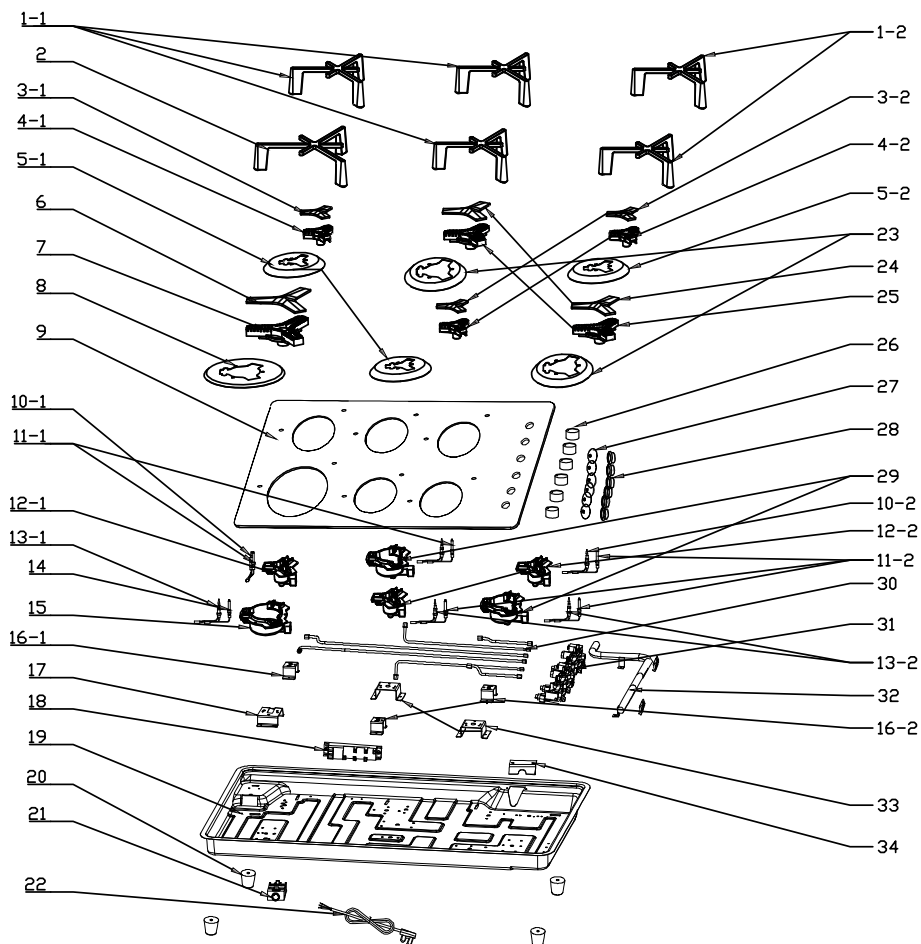
- | | | | | | | | |
|---|----------------|----|-------------------------|----|-----------------|----|-----------------|
| 1 | Pan support | 10 | Thermocouple | 18 | Thermocouple | 27 | Water tray |
| 2 | Water tray | 11 | Ignition needle | 19 | Ignition needle | 28 | Burner cap |
| 3 | Pan support |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

Item number 10035470



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

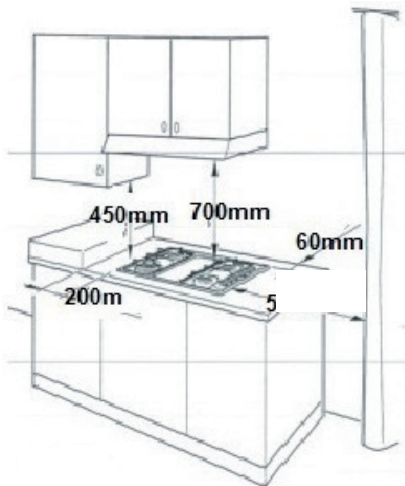
Item number 10039422



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

INSTALLATION

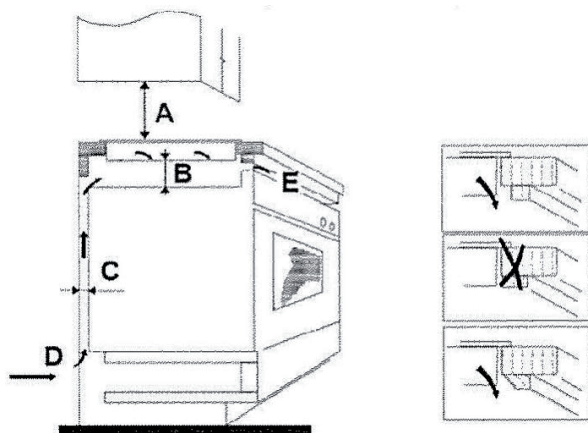
- Have the installation carried out by a qualified specialist. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.
- Be certain all packing material are removed from the cooktop before operating, to prevent fire or smoke damage that could be caused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



Installation below cabinet

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

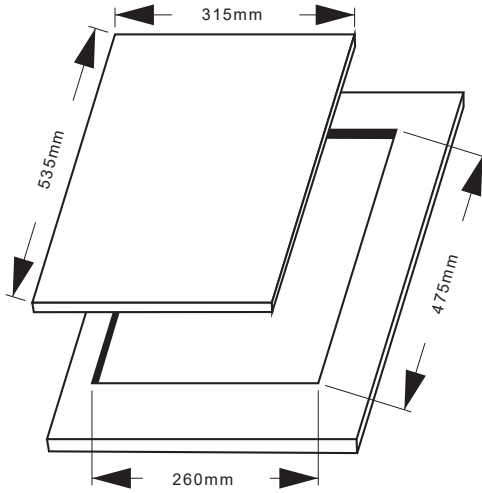
Note: The safety distance between the hotplate and the hood above the hotplate should be at least 760 mm.



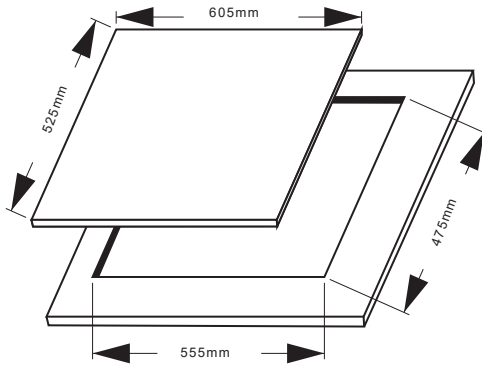
A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Air intake	Air exit 5 mm

Opening dimension

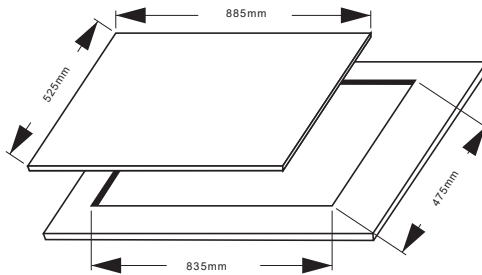
10039420 & 10035468



10039421 & 10035469

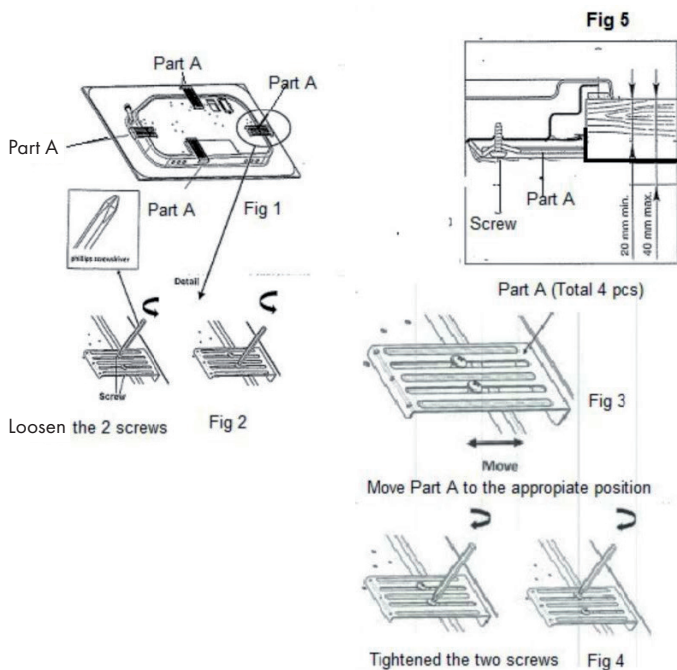


10039422 & 10035470



Assembly of the fixing bracket Part A

The cooking hob is supplied with a set of 4 pcs fixing bracket Part A (Fig 1) and two screws each for fixing into the kitchen cabinet with a worktop from 2 to 4 cm deep (Fig 5). Slot the cooking hob into the aperture of the cabinet and set it correctly. Move Part A to the appropriate position (Fig 3). Loosen the screws and adjust the bracket Part A (Fig 2) until the cooking hob is firmly secured and then tighten the screw (Fig 4).



Installation safety

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.



CAUTION

In case of hotplate glass breakage

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

DISASSEMBLY

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

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

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

Important notes on dismantling the unit

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

EU PRODUCT DATA SHEET

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

Specifications according to EN 30-2-1:2015

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

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

	Symbol	Burner	Value	Unit
Model identification	10039420			
Type of hob	Gas Hob			
Number of gas burner	--	--	1	--
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Wok burner	60.0	%
		Rapid burner	--	%
		Semi-rapid burner	--	%
		Auxiliary burner	--	%
Energy efficiency per gas hob	EE _{gas hob}		60.0	%

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

	Symbol	Burner	Value	Unit
Model identification	10039421			
Type of hob	Gas Hob			
Number of gas burner	--	--	3	--
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Wok burner	58.0	%
		Rapid burner	--	%
		Semi-rapid burner	58.0	%
		Auxiliary burner	--	%
Energy efficiency per gas hob	EE _{gas hob}		58.0	%

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

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

	Symbol	Burner	Value	Unit
Model identification	10039422			
Type of hob	Gas Hob			
Number of gas burner	--	--	6	--
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Wok burner	58.0	%
		Rapid burner	--	%
		Semi-rapid burner	58.0	%
		Auxiliary burner	--	%
Energy efficiency per gas hob	EE _{gas hob}		58.0	%

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE


Paramètres techniques	62
Consignes de Sécurité	63
Raccordement au gaz	66
Utilisation	68
Nettoyage et maintenance	70
Résolution des problèmes	71
Vue éclatée	73
Installation	79
Démontage	84
Conseils pour le recyclage	85
Fabricant et importateur (UK)	85
Fiche de données produit UE	86

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10039420	10035468	10039421
Nombre de brûleurs	1	2	3

Numéro d'article	10035469	10035470	10039422
Nombre de brûleurs	4	5	6

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Description de l'article	Table de cuisson à gaz			 2531-21 Code PIN 2531 CU-0100	
Numéro d'article	10039420, 10035468, 10039421, 10035469, 10035470, 10039422				
Classe d'équipement	Classe 3				
Fabricant	Chal-Tec GmbH Wallstr. 14 10179 Berlin				
	G20			G30	
Type de brûleur	Puissance thermique (kW)	Taille des injecteurs (mm)	Puissance thermique (kW)	Taille des injecteurs (mm)	
Brûleur puissant	3,2	1,34	3,5	0,82	
Brûleur normal	2,1	1,09	2,1	0,65	
Brûleur auxiliaire	1,15	0,8	1,15	0,5	
Pression du gaz	20 mbar			50 mbar	
Code pays	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL			DE, AT, CH, LU, SK	

Type de brûleur	Brûleur puissant	Brûleur normal	Brûleur auxiliaire
Nombre de brûleurs			
10039420	1	0	0
10035468	1	1	0
10039421	1	1	1
10035469	1	1	2
10035470	1	1	3
10039422	1	1	4

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

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

- Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil ! Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénués d'expérience et de connaissances ne doivent utiliser l'appareil que si la personne responsable de leur sécurité leur en a expliqué le fonctionnement, ou s'ils sont supervisés et comprennent les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation des aliments.
- Ne modifiez jamais l'appareil. Les brûleurs ne doivent pas être utilisés avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Les surfaces de chauffage et de cuisson de l'appareil utilisées deviennent très chaudes. Prenez toutes les précautions de sécurité nécessaires.
- Lors de la cuisson, ne portez pas de vêtements longs et assurez-vous que les torchons, etc., n'entrent pas en contact avec les flammes car ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- Les casseroles instables ou tordues ne doivent pas être utilisées car elles pourraient provoquer un accident en tombant ou en débordant.
- N'utilisez pas ou ne stockez pas de matériaux inflammables dans les placards situés à proximité immédiate de l'appareil.
- Les aliments périssables, les objets en plastique et les aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou au-dessous de l'appareil.
- Ne pas pulvériser d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifiez que tous les boutons sont en position '●' lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil ne convient que pour cuisiner à la maison. Il ne peut être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.
- Utilisez des gants ou des maniques résistant à la chaleur lorsque vous manipulez les casseroles ou les poêles chaudes.
- Lorsque vous soulevez les casseroles, veillez à ce que les maniques ne touchent pas les flammes vives.
- Veillez à ce que les poignées ou les gants ne soient pas mouillés ou humides, car cela pourrait provoquer une chaleur plus rapide du matériau, ce qui pourrait causer des brûlures.
- N'allumez pas les brûleurs avant d'avoir placé des casseroles ou des poêles dessus. Ne pas chauffer des casseroles ou des casseroles vides.
- Ne placez pas de récipients en plastique ou en aluminium sur l'appareil.
- Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, assurez-vous que leurs câbles ne soient pas en contact avec la surface de cuisson.
- Si vous avez des organes artificiels, comme un cœur artificiel, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de serviettes de cuisine, de torchons ou d'autres matériaux similaires à la place d'une manique. Ces matériaux peuvent s'enflammer rapidement près d'un brûleur et provoquer un incendie.

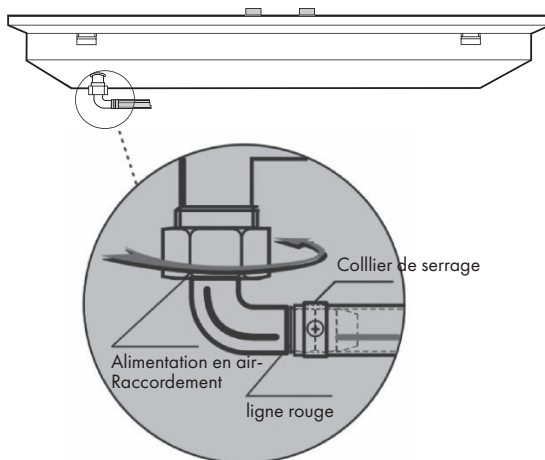
- Lorsque vous utilisez de la vaisselle en verre, assurez-vous qu'elle convient à la cuisson sur la cuisinière. Si la surface de la vitre se fissure, éteignez l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Afin de minimiser les risques de brûlures et les risques d'incendie et pour ne pas trop cuire les aliments, tourner les poignées de casseroles / poêles sur le côté ou au milieu du four de sorte qu'ils ne soient pas directement au-dessus d'un autre brûleur.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les casseroles du feu.
- Ne laissez jamais des aliments frits à haute flamme sans surveillance.
- Chauffez toujours l'huile et la graisse lentement et surveillez le chauffage.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. La glace sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire bouillir la graisse sur les côtés de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, en particulier les friteuses. Attendez que la graisse refroidisse complètement.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement entre la prise de gaz et l'appareil peut être réalisé par un soufflet métallique ou un tuyau en caoutchouc homologué pour le gaz, dont la longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètre. Si un lave-vaisselle, un four, un micro-ondes, etc. doit être installé sous la table de cuisson, utilisez des soufflets métalliques et fixez le tuyau de raccordement.

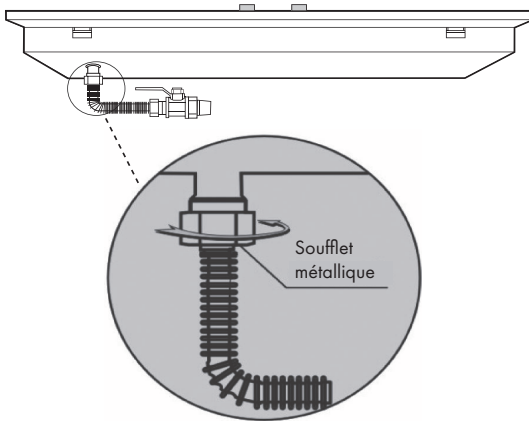
Les appareils utilisant du gaz de pétrole liquéfié doivent être raccordés à l'aide d'un tuyau en caoutchouc.

- Si vous utilisez un tuyau en caoutchouc, un raccord universel d'entrée d'air est nécessaire.
- Les deux extrémités du tuyau en caoutchouc sont reliées respectivement au raccord de l'appareil et à la vanne de gaz intérieure (le diamètre du tuyau de gaz est de 9,5 mm).
- Veillez à ce que le tuyau ne soit pas tordu ou écrasé par d'autres objets. Après avoir effectué le raccordement, effectuez un test d'étanchéité.
- N'exposez pas le tuyau de gaz à des températures élevées.
- Effectuez un test annuel d'étanchéité à l'air de l'appareil.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le tuyau de gaz est en bon état. Remplacez-le s'il présente des signes d'usure ou des fissures.



Les appareils utilisant du gaz de pétrole liquéfié doivent être raccordés à l'aide d'un tuyau en caoutchouc.

- Les soufflets métalliques doivent être conformes à la norme CJ/T197-2010.
- Respectez les instructions d'installation des soufflets métalliques.
- N'exposez pas le tuyau de gaz à des températures élevées.
- Après avoir effectué le raccordement, effectuez un test d'étanchéité.



Important !

- Le tuyau de gaz doit être inséré à l'extérieur du fil rouge du raccordement d'entrée d'air universel et fixé avec un collier de serrage.
- Un joint d'étanchéité en caoutchouc doit être installé dans le coude de raccordement et le tuyau de raccordement au gaz.

Test d'étanchéité

Effectuez le test d'étanchéité avec une solution savonneuse. Appliquez la solution savonneuse sur les raccords à l'aide d'une brosse douce et ouvrez la vanne de gaz pour vérifier si des bulles de savon se forment. Si des bulles de savon se forment, cela indique une fuite. Dans ce cas, fermez immédiatement la vanne de gaz et remédiez à la fuite. Ensuite, effectuez à nouveau le test.

Installation des piles

Le couvercle du compartiment à piles se trouve dans la partie inférieure droite de l'avant du boîtier de l'appareil. Insérez les piles incluses dans la livraison dans le compartiment à piles en respectant la polarité. Pour garantir une longue durée de fonctionnement du système d'allumage, utilisez uniquement des piles alcalines puissantes. Si la fréquence d'allumage diminue avec le temps, remplacez rapidement les piles.

Installation des supports de casserole, des chapeaux de brûleur et des brûleurs

- Assurez-vous que le bouton de commande, le système de brûleur et le support de casserole sont installés correctement. Une installation incorrecte peut affecter l'utilisation normale de l'appareil et réduire sa durée de vie.
- Lors de l'installation des brûleurs, veillez à ce que les trous de fixation des brûleurs soient insérés dans la tige d'allumage et le thermocouple. Pendant le montage, veillez à ce que les surfaces en acier inoxydable de l'appareil ne soient pas rayées par les différents composants de l'appareil et à ne pas casser accidentellement la tige d'allumage. De tels dommages ne sont pas couverts par la garantie.

UTILISATION

Remarque : l'utilisation d'un récipient plus épais peut améliorer la répartition de la chaleur, surtout si vous utilisez une petite flamme. Plus la casserole est grande, plus l'appareil est efficace. Si vous souhaitez laisser une casserole sans surveillance pendant une courte période, réglez toujours la flamme au minimum. Non seulement vous pouvez réduire le risque d'incendie, mais vous économisez également de l'énergie et réduisez la pollution par la même occasion.

Lorsque vous utilisez de grands ustensiles de cuisson, veillez à ce que la distance entre l'ustensile et son environnement soit d'au moins 25 mm. La distance entre les boutons et l'ustensile de cuisine doit être d'au moins 50 mm.

Allumage automatique

- Si la cuisinière à gaz peut être allumée automatiquement, appuyez sur le bouton d'allumage : appuyez sur le bouton du brûleur souhaité et tournez-le jusqu'au réglage maximal de la flamme. Lorsque le bouton est enfoncé, une étincelle se produit sur tous les brûleurs.
- La flamme s'allume au niveau du brûleur sélectionné.
- Relâchez le bouton rotatif.
- Tournez le bouton rotatif sur la position souhaitée.

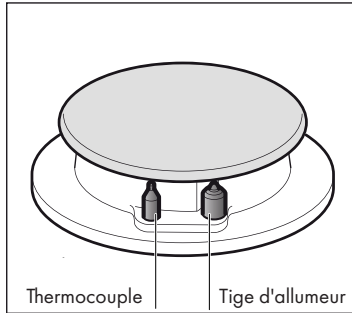
Si aucune flamme n'est produite, réglez la commande sur « Off » et répétez les étapes ci-dessus. Cette fois, appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le pendant un long moment (jusqu'à 10 secondes).

Risque de déflagration

S'il n'y a pas de flamme, remettez le bouton sur la position « off ». Répétez les étapes ci-dessus. Cette fois, appuyez sur le bouton et maintenez-le pendant une période plus longue (jusqu'à 10 secondes).

Dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme

Certains modèles sont équipés d'un système de sécurité (thermocouple) qui empêche le gaz de s'échapper si le brûleur est accidentellement éteint.



- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le dispositif de sécurité a été activé.
- Allumez l'appareil normalement.
- Une fois la flamme allumée, ne relâchez pas le bouton et maintenez-le pendant 4 secondes supplémentaires.

Éteindre le brûleur

Tournez le bouton rotatif correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « 0/off ».

Remarques

- Un léger crépitement peut être entendu lorsque le brûleur est en fonctionnement. Cela est normal.
- Au premier démarrage, l'appareil peut émettre une odeur étrange. Ce phénomène est normal, inoffensif et n'indique pas un dysfonctionnement. L'odeur disparaît d'elle-même après quelques temps.
- Une flamme orange est normale. Cela est dû à la poussière en suspension dans l'air ou aux éclaboussures de liquides.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, tournez le bouton rotatif du brûleur correspondant sur la position « off ». Attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Quelques secondes après l'arrêt du brûleur, un claquement se fait entendre. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, mais du dispositif de sécurité qui n'est plus en fonction.
- Maintenez les brûleurs aussi propres que possible. Si l'allumeur est sale, l'étincelle ne s'allumera pas normalement. Utilisez une brosse (non métallique) pour le nettoyage. Ne pas utiliser de force excessive sur l'allumeur.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE



MISE EN GARDE Risque d'explosion

Avant le nettoyage, la vanne de gaz doit être fermée. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne démontez en aucun cas le dispositif de sécurité et les éléments étanches de la cuisinière à gaz pendant le nettoyage !

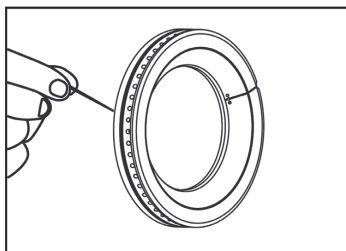
Lors du démontage des brûleurs, veillez à ne pas endommager la tige d'allumage.

Nettoyage de la surface de la table de cuisson et des supports de casseroles

- Nettoyez la surface de la table de cuisson avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse (ou un produit de nettoyage spécial).
- N'utilisez pas de granulés de nettoyage (poudre de décontamination), de laine d'acier ou d'objets pointus, car cela pourrait rayer la surface de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de substances agressives (jus de citron, vinaigre, etc.) pour nettoyer les surfaces émaillées, comme le support de la casserole, car elles pourraient être endommagées.

Nettoyage des chapeaux de brûleur

La surface des chapeaux de brûleur et les ouvertures du brûleur doivent être nettoyées au moins une fois par mois. En particulier si la flamme est irrégulière ou si aucune flamme ne se forme, retirez les chapeaux de brûleur pour les nettoyer. Utilisez une aiguille en acier pour enlever la saleté et les résidus de charbon de bois des ouvertures du brûleur.



Ne rincez pas le chapeau du brûleur directement avec de l'eau. Assurez-vous que le chapeau du brûleur est sec avant de l'utiliser à nouveau.

Nettoyage de la tige d'allumeur et du thermocouple

Utilisez une brosse douce pour nettoyer la surface de la tige d'allumeur et du thermocouple. Ne pas heurter la tige d'allumeur lors du nettoyage. Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces sont sèches, puis réinstallez la table de cuisson, les brûleurs et les chapeaux de brûleur comme décrit dans la section « Installation ». La garantie ne couvre pas le cas où la surface de la plaque est rayée ou les chapeaux des brûleurs sont déformés en raison d'une installation incorrecte.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'électrode d'allumage ne s'allume pas.	Pas de pile ; la pile est insérée dans le mauvais sens.	Installez-les correctement.
	Le brûleur n'a pas été installé correctement.	Installez-le correctement.
	L'électrode d'allumage et le couvercle intérieur du foyer n'ont pas été positionnés correctement.	Réglez la distance entre l'électrode d'allumage et le couvercle intérieur du foyer à 3-4 mm.
	L'électrode d'allumage est humide ou sale.	Sécher ou nettoyer l'électrode d'allumage.
Dès que l'on relâche le bouton, la flamme s'éteint.	Le bouton rotatif n'a pas été maintenu assez longtemps.	Maintenez le bouton rotatif après l'apparition de la flamme.
La flamme ne s'allume pas ou s'allume difficilement lorsqu'on appuie sur le bouton.	La vanne de gaz n'est pas ouverte ou pas complètement.	Assurez-vous que la vanne de gaz est complètement ouverte.
	Il y a de l'air dans la conduite de gaz.	Répétez l'allumage aussi souvent que nécessaire jusqu'à réussir.
	Le brûleur, son chapeau ou autre n'a pas été installé correctement.	Installez-les correctement.
	L'ouverture du brûleur est bloquée et le gaz ne peut pas circuler normalement.	Retirez l'obstruction et nettoyez l'ouverture du brûleur.
	L'électrode d'allumage est humide ou sale.	Sécher ou nettoyer l'électrode d'allumage.

Problème	Cause possible	Solution
La flamme ne s'allume pas ou s'allume difficilement lorsqu'on appuie sur le bouton. (suite)	Le raccordement au gaz est partiellement interrompu et obstrué.	Ajustez ou remplacez la conduite de gaz.
	La pile est à plat.	Remplacez la pile.
L'allumage ou l'utilisation de l'appareil est très bruyant.	Le chapeau de brûleur n'a pas été installé correctement.	Installez-le correctement.
La flamme s'éteint pendant l'utilisation.	Le thermocouple est sale.	Nettoyez le thermocouple.
La flamme est petite et faible.	La bouteille de gaz est vide ou la pression est trop faible.	Remplacez la bouteille de gaz et réglez la pression du gaz.
Flamme longue et jaune	Certaines ouvertures du brûleur sont bouchées.	Retirez l'obstruction et nettoyez l'ouverture du brûleur.
Flamme rouge	Problème avec la source de gaz (avec des impuretés) ou environnement humide	Cela est normal.
Flamme instable	Le chapeau de brûleur n'a pas été installé correctement.	Installez-le correctement.
Odeur perceptible de gaz	Le tuyau de gaz est endommagé.	Remplacez le tuyau de gaz.
	La flamme du brûleur principal est éteinte.	Rallumez le brûleur dès que l'odeur s'est dissipée.
La casserole ne tient pas sur les supports.	Le fond de la casserole est trop proche du brûleur.	Utilisez le support auxiliaire pour wok.



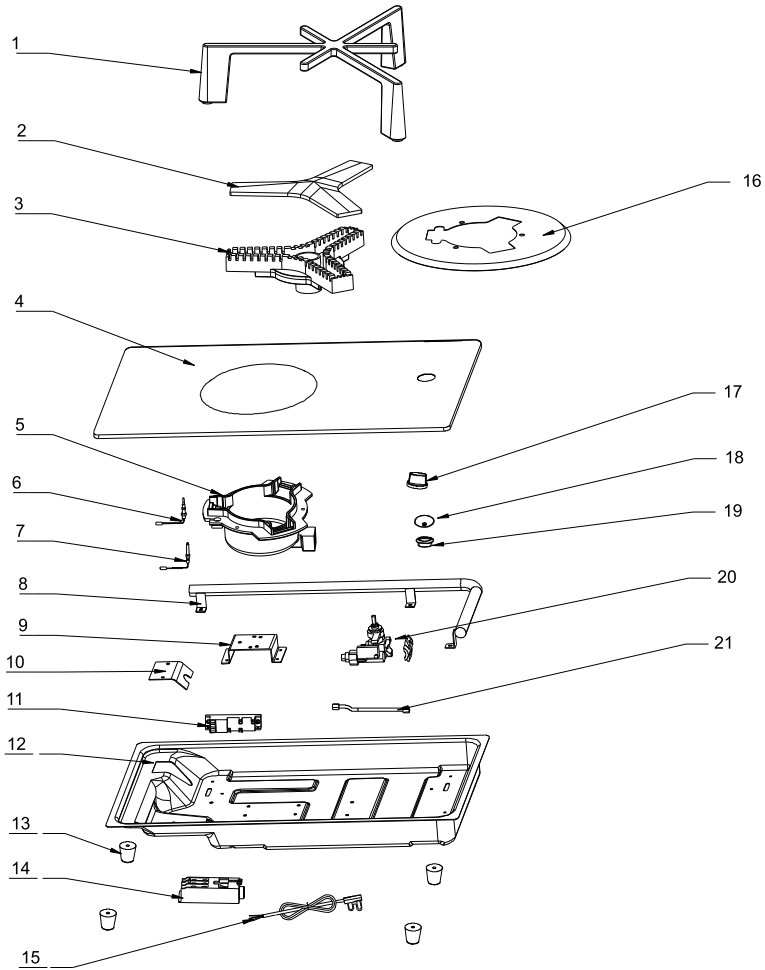
MISE EN GARDE

Risque de blessure aux personnes

L'appareil ne doit être réparé et entretenu que par du personnel qualifié. Aucune autre personne ne doit réparer la table de cuisson à gaz sans autorisation afin d'éviter de graves conséquences.

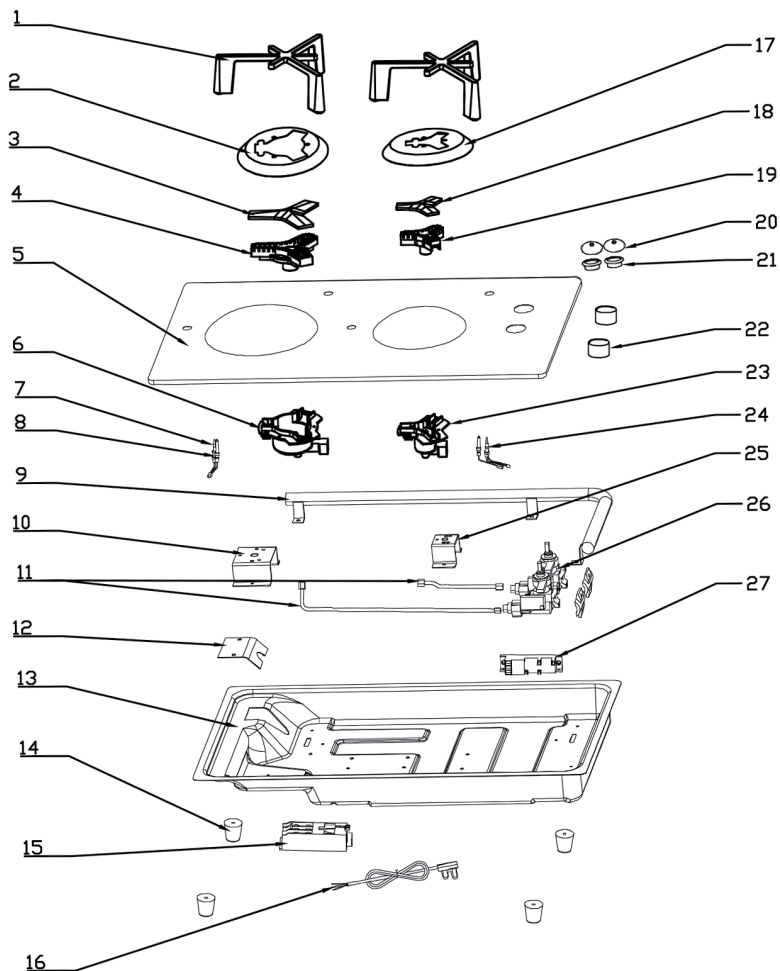
VUE ÉCLATÉE

Numéro d'article 10039420



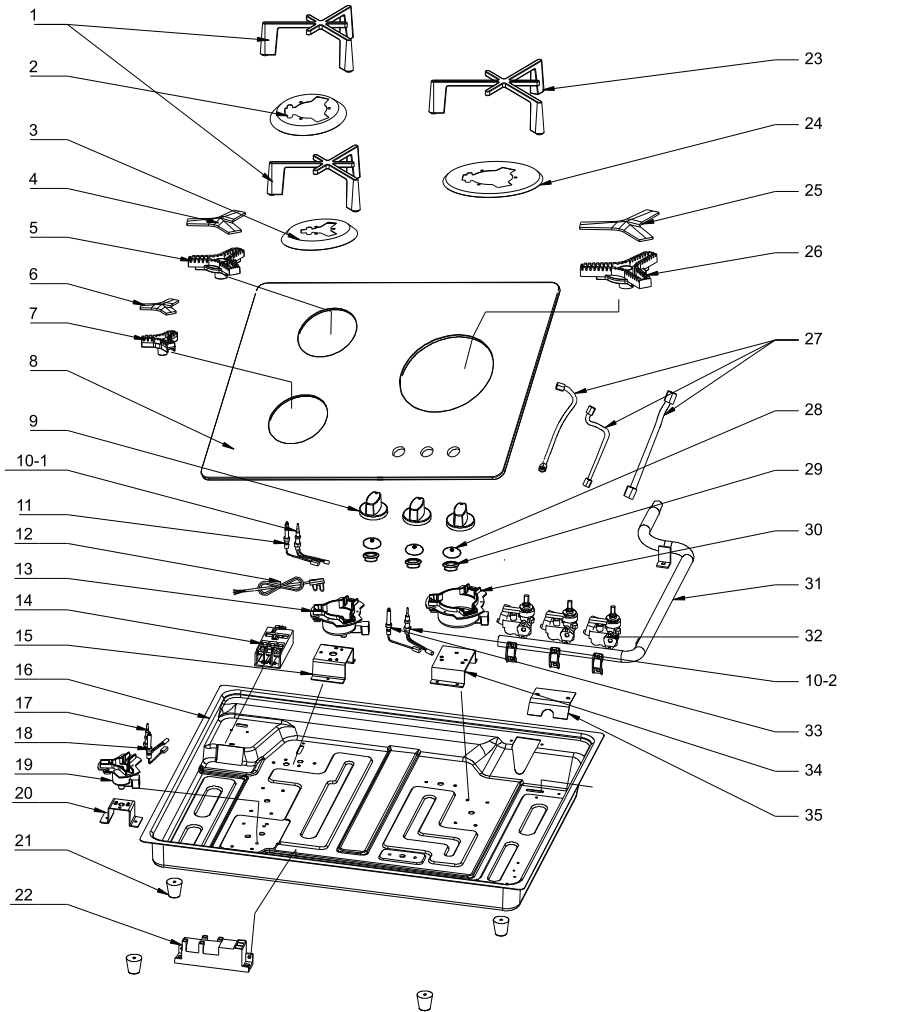
- | | | | | | | | |
|---|--------------------|----|-----------------|----|------------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Porte-casserole | 7 | Tige d'allumeur | 13 | Pieds en caoutchouc | 19 | Bague en caoutchouc du bouton |
| 2 | Chapeau du brûleur | 8 | Conduite de gaz | 14 | Boîte à câble | 20 | vanne |
| 3 | Distributeur | 9 | Porte-brûleur | 15 | Câble | 21 | Conduite en aluminium |
| 4 | Vitre | 10 | Protection | 16 | Bac d'eau | | |
| 5 | Brûleur | 11 | Allumeur | 17 | Bouton rotatif | | |
| 6 | Thermocouple | 12 | Boîtier | 18 | Capuchon étanche du bouton rotatif | | |

Numéro d'article 10035468



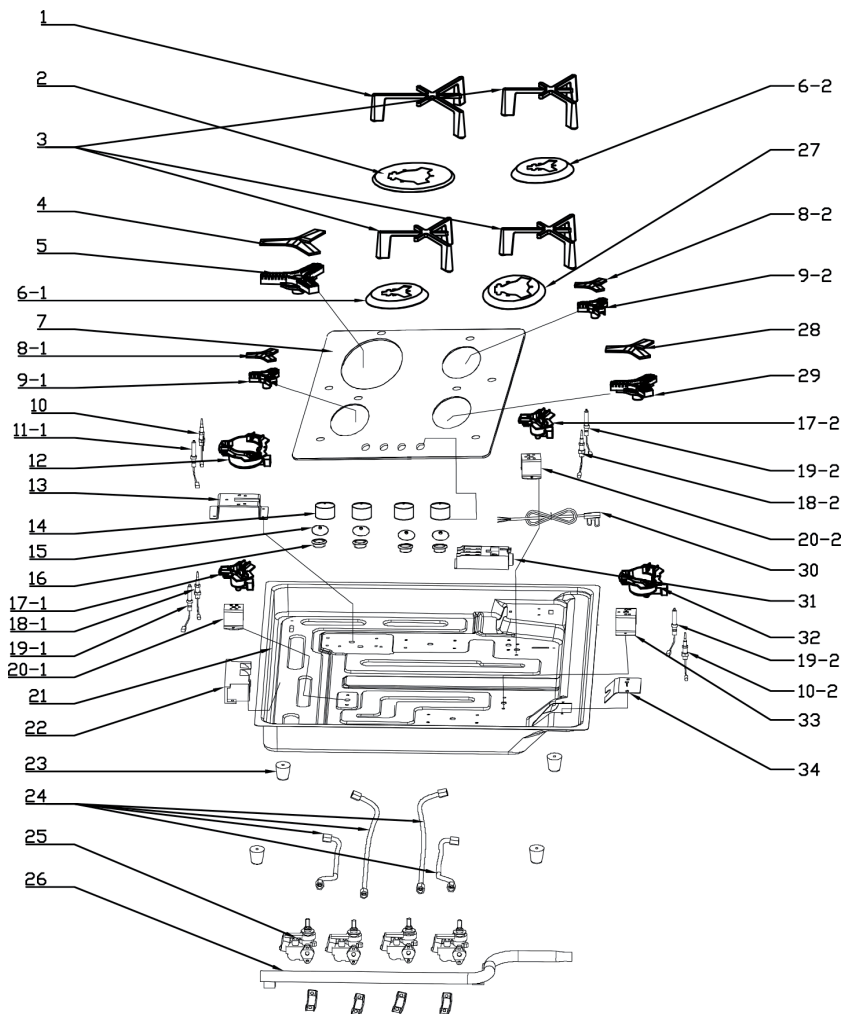
- | | | | | | | | |
|---|--------------------|----|-----------------------|----|---------------------------------------|----|---------------|
| 1 | Porte-casserole | 10 | Porte-brûleur | 18 | Chapeau du brûleur | 24 | Thermocouple |
| 2 | Bac d'eau | 11 | Conduite en aluminium | 19 | Distributeur | 25 | Porte-brûleur |
| 3 | Chapeau du brûleur | 12 | Protection | 20 | Capuchon étanche du bouton rotatif | 26 | vanne |
| 4 | Distributeur | 13 | Boîtier | 21 | Bague en caoutchouc du bouton rotatif | 27 | Allumeur |
| 5 | Vitre | 14 | Pieds en caoutchouc | 22 | Bouton rotatif | | |
| 6 | Brûleur | 15 | Boîte à câble | 23 | Brûleur | | |
| 7 | Thermocouple | 16 | Câble | | | | |
| 8 | Tige d'allumeur | 17 | Bac d'eau | | | | |
| 9 | Conduite de gaz | | | | | | |

Numéro d'article 10039421



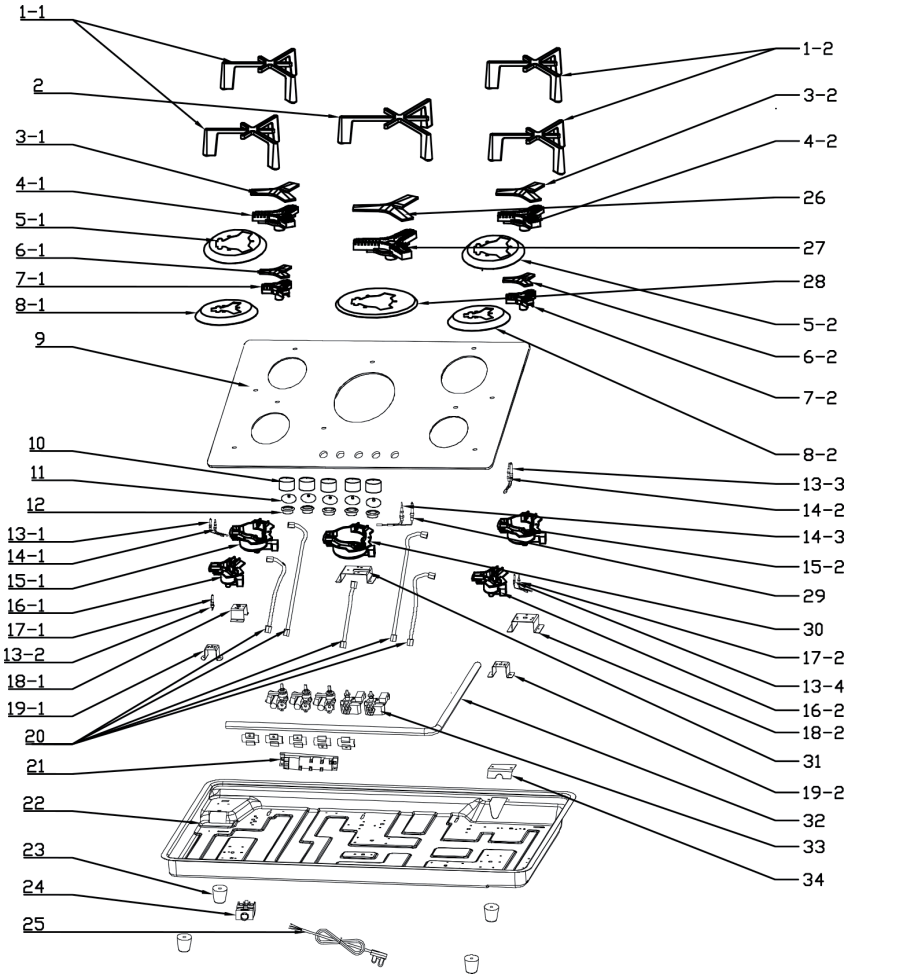
- | | | | | | | | |
|----|--------------------|----|-----------------|----|------------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Porte-casserole | 11 | Tige d'allumeur | 21 | Pieds en caoutchouc | 29 | Bague en caoutchouc du bouton |
| 2 | Bac d'eau | 12 | Câble | 22 | Allumeur | 30 | Capuchon du brûleur |
| 3 | Bac d'eau | 13 | Brûleur | 23 | Porte-casserole | 31 | Conduite de gaz |
| 4 | Chapeau du brûleur | 14 | Boîte à câble | 24 | Bac d'eau | 32 | vanne |
| 5 | Distributeur | 15 | Porte-brûleur | 25 | Chapeau du brûleur | 33 | Tige d'allumeur |
| 6 | Chapeau du brûleur | 16 | Boîtier | 26 | Distributeur | 34 | Porte-brûleur |
| 7 | Distributeur | 17 | Thermocouple | 27 | Conduite en aluminium | 35 | Protection |
| 8 | Vitre | 18 | Tige d'allumeur | 28 | Capuchon étanche du bouton rotatif | | |
| 9 | Bouton rotatif | 19 | Brûleur | | | | |
| 10 | Thermocouple | 20 | Porte-brûleur | | | | |

Numéro d'article 10035469



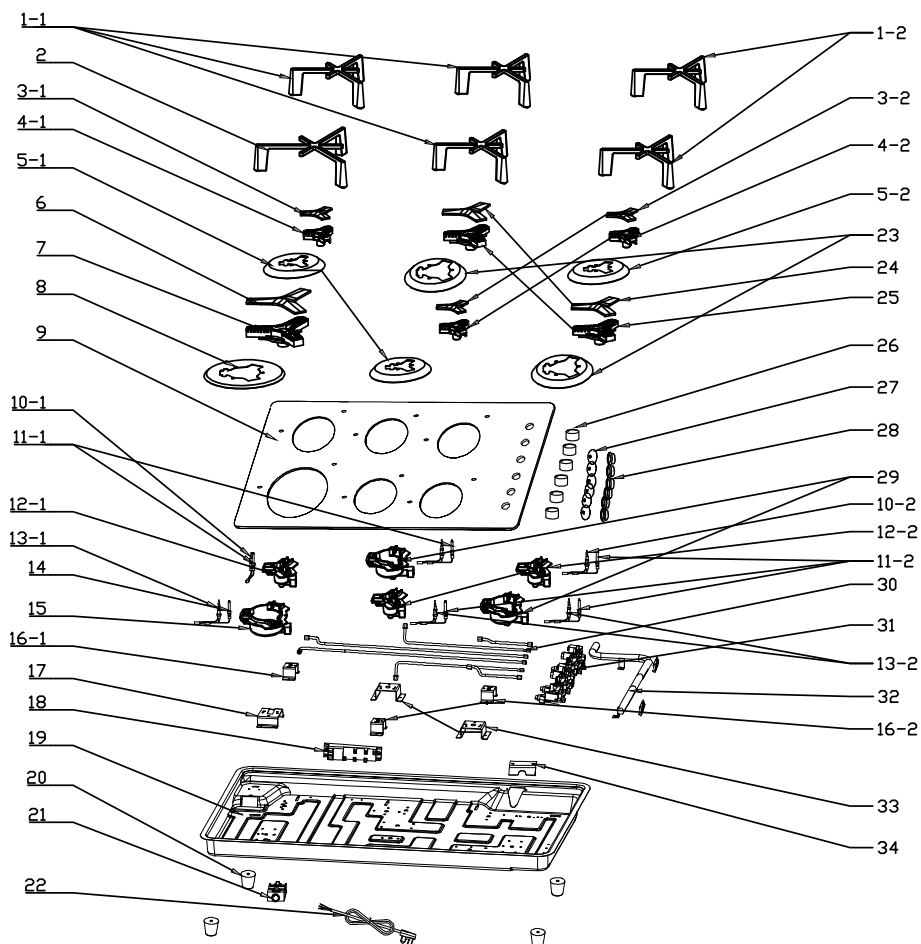
1	Porte-casserole	10	Thermocouple	17	Brûleur	26	Conduite de gaz
2	Bac d'eau	11	Tige d'allumeur	18	Thermocouple	27	Bac d'eau
3	Porte-casserole	12	Brûleur	19	Tige d'allumeur	28	Chapeau du brûleur
4	Chapeau du brûleur	13	Porte-brûleur	20	Porte-brûleur	29	Distributeur
5	Distributeur	14	Bouton rotatif	21	Boîtier	30	Câble
6	Porte-brûleur	15	Capuchon étanche du bouton rotatif	22	Allumeur	31	Boîte à câble
7	Vitre	16	Bague d'étanchéité pour bouton rotatif	23	Pieds en caoutchouc	32	Brûleur
8	Chapeau du brûleur			24	Conduite de gaz	33	Porte-brûleur
9	Distributeur			25	vanne de gaz	34	Protection

Numéro d'article 10035470



- | | | | | | | | |
|----|--------------------|----|--|----|-----------------------|----|-----------------------|
| 1 | Porte-casserole | 11 | Capuchon étanche du bouton rotatif | 18 | Porte-brûleur | 27 | Distributeur |
| 2 | Porte-casserole | 12 | Bague d'étanchéité pour bouton rotatif | 19 | Porte-brûleur | 28 | Bac d'eau |
| 3 | Chapeau du brûleur | 13 | Tige d'allumage du porte-brûleur | 20 | Conduite en aluminium | 29 | Tige d'allumeur |
| 4 | Distributeur | 14 | Thermocouple | 21 | Allumeur | 30 | Brûleur |
| 5 | Bac d'eau | 15 | Brûleur | 22 | Boîtier | 31 | Porte-brûleur |
| 6 | Chapeau du brûleur | 16 | Brûleur | 23 | Pieds en caoutchouc | 32 | Conduite de gaz vanne |
| 7 | Distributeur | 17 | Thermocouple | 24 | Boîte à câble | 33 | vanne |
| 8 | Bac d'eau | | | 25 | Câble | 34 | Protection |
| 9 | Vitre | | | | | | |
| 10 | Bouton rotatif | | | 26 | Chapeau du brûleur | | |

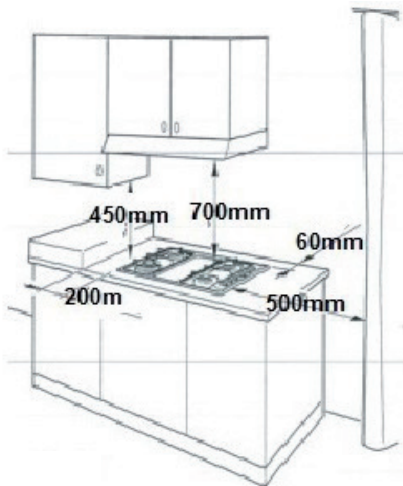
Numéro d'article 10039422



1	Porte-casserole	10	Thermocouple	19	Boîtier	28	Bague en caoutchouc du bouton
2	Porte-casserole	11	Tige d'allumeur	20	Pieds en caoutchouc	29	Brûleur
3	Chapeau du brûleur	12	Brûleur	21	Boîte à câble	30	Conduite en aluminium
4	Distributeur	13	Thermocouple	22	Câble	31	vanne
5	Bac d'eau	14	Tige d'allumeur	23	Bac d'eau	32	Conduite de gaz
6	Chapeau du brûleur	15	Brûleur	24	Chapeau du brûleur	33	Porte-brûleur
7	Distributeur	16	Porte-brûleur	25	Distributeur	34	Protection
8	Bac d'eau	17	Porte-brûleur	26	Bouton rotatif		
9	Vitre	18	Allumeur	27	Capuchon étanche du bouton rotatif		

INSTALLATION

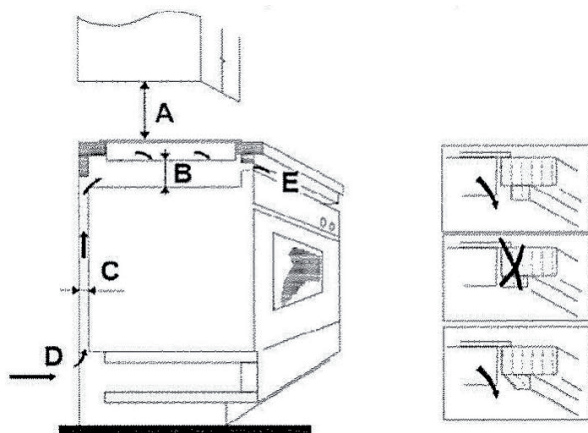
- Faites réaliser l'installation par un spécialiste qualifié. Demandez-lui de vous montrer l'emplacement de la vanne de gaz et comment la fermer en cas d'urgence.
- Avant de l'utiliser, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la table de cuisson. Sinon, il y a un risque d'incendie.
- Respectez les instructions relatives aux distances minimales à respecter par rapport aux surfaces facilement inflammables. Les surfaces adjacentes doivent être conformes aux instructions figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et être ignifugées.
- Si la cuisinière à gaz est installée près d'une fenêtre, veillez à ce que le vent ne souffle pas les rideaux vers la zone de cuisson - risque d'incendie !
- Lorsque vous choisissez l'emplacement de la cuisinière à gaz, assurez-vous que les raccordements électriques et de gaz sont à proximité.
- Les connexions électriques et de gaz doivent être déconnectées pendant l'installation.
- N'installez pas une autre cuisinière à gaz directement à côté de celle-ci.
- Vérifiez le dessous du plan de travail pour vous assurer qu'il n'y a pas de zones surélevées qui pourraient affecter le poids de la table de cuisson. Assurez-vous que le plan de travail est fermement soutenu et peut supporter le poids de la plaque de cuisson.
- Après installation, vérifiez que la cuisinière à gaz est parfaitement de niveau.
- La ventilation du boîtier peut être améliorée en prévoyant des événements au niveau du sol et au niveau supérieur. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.



Montage du meuble bas

Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées afin d'assurer une bonne ventilation. Assurez-vous que la cuisinière est en bon état de fonctionnement :

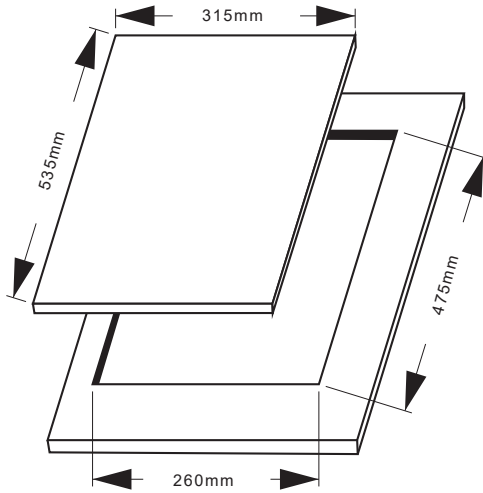
Remarque : La distance minimale entre la table de cuisson et la hotte aspirante doit être d'au moins 760 mm.



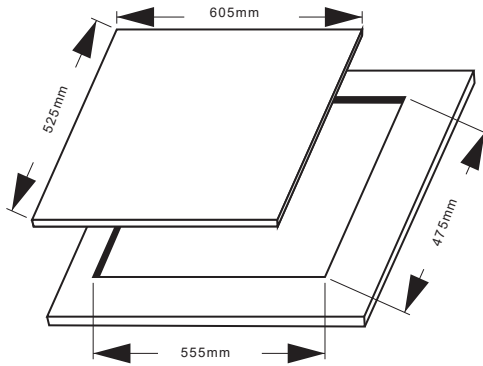
A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Entrée d'air	Évacuation d'air 5 mm

Découpe

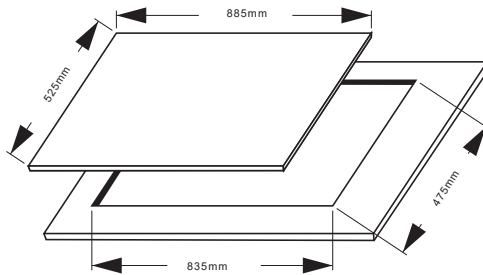
10039420 & 10035468



10039421 & 10035469



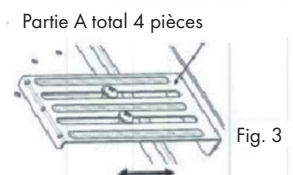
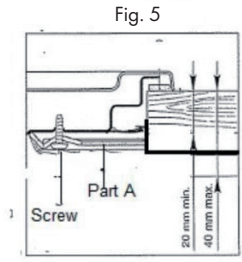
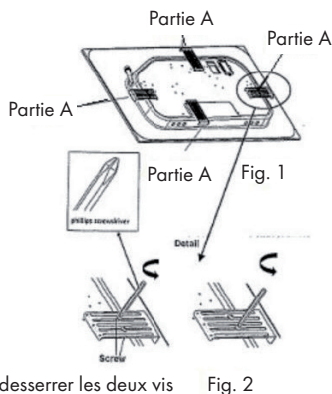
10039422 & 10035470



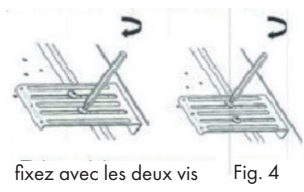
Fixer le support (partie A)

L'appareil est livré avec 4 supports et 2 vis pour chaque support (voir figure 1), qui peuvent être utilisés pour fixer la plaque de cuisson sur un plan de travail de 2-4 cm (voir figure 5). Insérez la plaque de cuisson dans l'ouverture du plan de travail et alignez-la correctement.

Mettez la partie A dans la bonne position (voir figure 3). Desserrez les vis et ajustez le support (voir figure 2) jusqu'à ce que la table de cuisson soit bien fixée. Serrez fermement les vis.



Déplacez la partie A dans la bonne position



Sécurité de l'installation

- Avant l'installation, assurez-vous que le gaz utilisé et la pression du gaz répondent aux exigences de l'appareil.
- Les exigences de l'appareil se trouvent sur sa plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Veillez à ce que la pièce soit correctement ventilée.
- Lors de l'utilisation d'appareils à gaz, la chaleur, l'humidité et les produits de combustion sont libérés dans l'air ambiant. Il faut donc veiller à ce que la ventilation soit suffisante, par des événements naturels ou par une ventilation mécanique (hotte aspirante). Si l'appareil est utilisé de manière intensive pendant une longue période, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou, dans le cas d'une ventilation mécanique, en augmentant la vitesse.
- L'appareil est conçu pour cuisiner uniquement. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer des pièces.



ATTENTION

En cas de bris de verre de la plaque de cuisson

Éteignez immédiatement tous les brûleurs et tous les éléments chauffants électriques et débranchez l'appareil du secteur.

Ne touchez pas la surface de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil.

DÉMONTAGE

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

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

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

Remarque importante pour le démontage de l'appareil

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

CONSEILS POUR 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.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

FICHE DE DONNÉES PRODUIT UE

Le présent document sert à démontrer la conformité au Règlement (UE) n° 66/2014.

Spécifications selon la norme EN 30-2-1:2015

L'efficacité énergétique des brûleurs à gaz d'une table de cuisson domestique se calcule comme suit :

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

	Symbole	Brûleur	Valeur	Unité
Identification du modèle	10039420			
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	1	--
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{gas burner}	Brûleur wok	60,0	%
		Brûleur puissant	--	
		Brûleur normal	--	
		Brûleur auxiliaire	--	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE _{gas hob}		60,0	%

	Symbole	Brûleur	Valeur	Unité
Identification du modèle	10035468			
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	2	--
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{gas burner}	Brûleur wok	--	%
		Brûleur puissant	--	
		Brûleur normal	56,4	
		Brûleur auxiliaire	n.d.	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE _{gas hob}		56,4	%

	Symbole	Brûleur	Valeur	Unité
Identification du modèle	10039421			
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	3	--
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{gas burner}	Brûleur wok	58,0	%
		Brûleur puissant	--	
		Brûleur normal	58,0	
		Brûleur auxiliaire	--	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE _{gas hob}		58,0	%

	Symbole	Brûleur	Valeur	Unité
Identification du modèle	10035469			
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	4	--
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{gas burner}	Brûleur wok	--	%
		Brûleur puissant	56,1	
		Brûleur normal	56,4	
		Brûleur auxiliaire	n.d.	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE _{gas hob}		56,3	%

	Symbole	Brûleur	Valeur	Unité
Identification du modèle	10035470			
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	5	--
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{gas burner}	Brûleur wok	--	%
		Brûleur puissant	57,5	
		Brûleur normal	57,3	
		Brûleur auxiliaire	n.d.	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE _{gas hob}		57,4	%

	Symbole	Brûleur	Valeur	Unité
Identification du modèle	10039422			
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	6	--
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{gas burner}	Brûleur wok	58,0	%
		Brûleur puissant	--	
		Brûleur normal	58,0	
		Brûleur auxiliaire	--	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE _{gas hob}		58,0	%

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


Parámetros técnicos	90
Conexión de gas	94
Funcionamiento	96
Limpieza y mantenimiento	98
Reparación de anomalías	99
Vista general del aparato	101
Instalación	107
Desmontaje	112
Indicaciones sobre la retirada del aparato	113
Fabricante e importador (Reino Unido)	113
Ficha técnica del producto UE	114

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10039420	10035468	10039421
Número de quemadores	1	2	3

Número del artículo	10035469	10035470	10039422
Número de quemadores	4	5	6

PARÁMETROS TÉCNICOS

Descripción del artículo	Cocina de gas			 2531-21 Código PIN 2531 CU-0100	
Número del artículo	10039420, 10035468, 10039421, 10035469, 10035470, 10039422				
Clase de aparato	Clase 3				
Fabricante	Chal-Tec GmbH Wallstr. 14 10179 Berlín, Alemania				
	G20			G30	
Tipo de quemador	Entrada de calor (kW)	Tamaño de inyector (mm)	Entrada de calor (kW)	Tamaño de inyector (mm)	
Quegador de alta potencia	3,2	1,34	3,5	0,82	
Quegador de potencia media	2,1	1,09	2,1	0,65	
Quegador auxiliar	1,15	0,8	1,15	0,5	
Presión de gas	20 mbar			50 mbar	
Código de país	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL			DE, AT, CH, LU, SK	

Tipo de quemador	Quegador de alta potencia	Quegador de potencia media	Quegador auxiliar
Número de quemadores			
10039420	1	0	0
10035468	1	1	0
10039421	1	1	1
10035469	1	1	2
10035470	1	1	3
10039422	1	1	4

INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

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

- Los niños no deben utilizar el aparato! Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Utilice el aparato únicamente para preparar alimentos.
- No modifique de modo alguno el aparato. Los quemadores no deben utilizarse con un temporizador o un mando a distancia independiente.
- No utilice el aparato si entra en contacto con el agua. No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de cocción y calentamiento del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. Tome precauciones necesarias.
- Al cocinar, no utilice prendas largas y asegúrese de que los trapos de cocina, etc. no entren en contacto con las llamas, ya que podrían provocar un incendio.
- No deje el aparato sin supervisión cuando está encendido.
- No utilice sartenes inestables o torcidas, ya que pueden causar un accidente si se caen o derramen su contenido.
- No utilice ni almacene materiales inflamables en los armarios ubicados cerca del aparato.
- Los alimentos perecederos, objetos de plástico o aerosoles pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse debajo o encima del aparato.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Asegúrese de que todas las perillas están en posición '●' cuando el aparato no está siendo utilizado.
- Este aparato está diseñado únicamente para cocinar en un entorno doméstico. Este aparato no está indicado para un uso comercial o industrial.
- Utilice agarraderas o manoplas resistentes al calor cuando maneje ollas y sartenes.
- Al levantar la vajilla, asegúrese de que las agarraderas no toquen las llamas vivas.
- Asegúrese de que las agarraderas y manoplas no están húmedas o mojadas, ya que, de lo contrario, el calor penetraría más rápidamente el material y podría causar quemaduras.
- Encienda los fogones después de colocar las ollas y sartenes. No caliente ollas o sartenes vacías.
- No coloque recipientes de plástico o aluminio encima del aparato.
- Al utilizar otros dispositivos eléctricos, compruebe que sus cables no entren en contacto con la superficie de cocción.
- Si tiene algún órgano artificial en su cuerpo, por ejemplo, un corazón artificial, póngase en contacto con un médico antes de usar el aparato.
- No utilice paños de cocina, trapos para secar la vajilla u otros materiales como sustituto de una agarradera. Estos materiales podrían prenderse fácilmente y causar un incendio.

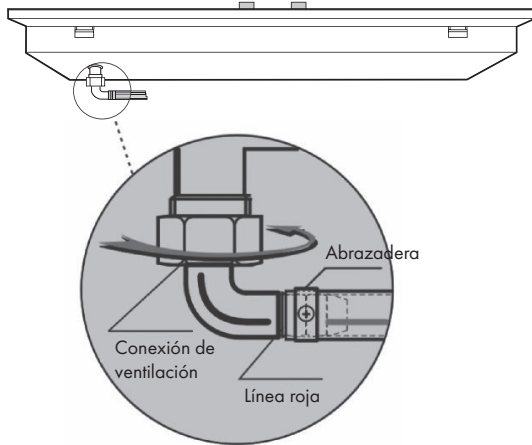
- Si utiliza artículos de cristal, asegúrese de que sean aptos para cocinar encima de fogones. Si la superficie vitrocerámica presenta grietas, apague inmediatamente el aparato, ya que existe el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas.
- Para reducir los riesgos de incendio y quemaduras, así como de quemar la comida, gire las asas de las ollas/sartenes hacia un lado o hacia el centro de la placa, para que no se encuentren directamente encima de los quemadores adyacentes.
- Apague los quemadores antes de retirar las ollas.
- Mantenga una vigilancia constante cuando fría con mucho aceite.
- Caliente a fuego lento el aceite y la grasa y preste especial atención durante el calentamiento.
- Los alimentos que se fríen con mucho aceite deben ser lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede provocar que la grasa caliente forme burbujas y salpique.
- Intente no mover sartenes con la grasa caliente, especialmente freidoras. Espere hasta que la grasa se haya enfriado por completo.

CONEXIÓN DE GAS

La conexión de gas entre la toma de gas y el aparato puede realizarse mediante un fuelle metálico o una manguera de goma homologada para gas, cuya longitud no debe superar los 1,5 metros. Si va a instalar un lavavajillas, un horno, un microondas, etc. debajo de la placa de gas, debe utilizar fuelles metálicos y fijar el tubo de conexión.

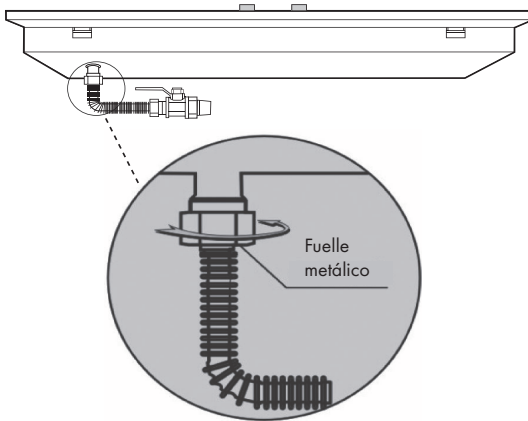
Los aparatos de gas que utilizan gas licuado del petróleo deben conectarse con una manguera de goma.

- Si utiliza una manguera de goma, se requerirá una conexión de entrada de aire universal.
- Ambos extremos de la manguera de goma deben conectarse al aparato y a la válvula de gas interior respectivamente (el diámetro de la manguera de gas es de 9,5 mm)
- Asegúrese de que la manguera no esté torcida ni aplastada por otros objetos. Realice una prueba de fuga de gas después de la conexión.
- No exponga la manguera de gas a altas temperaturas.
- Realice una prueba anual de fuga de gas.
- Antes de cada uso, asegúrese de que la manguera de gas está en buen estado. Sustitúyala si muestra signos de desgaste o grietas.



Los aparatos de gas que utilizan gas licuado del petróleo deben conectarse con fuelles metálicos.

- Los fuelles metálicos deben cumplir la norma CJ/T197-2010.
- Siga las instrucciones de instalación de los fuelles metálicos.
- No exponga la manguera de gas a altas temperaturas.
- Realice una prueba de fuga después de la conexión.



¡Importante!

- La manguera de gas debe introducirse por fuera del cable rojo de la conexión universal de entrada de aire y fijarse con una abrazadera.
- Se debe instalar un anillo de goma en el codo de conexión y en el tubo de conexión de gas.

Prueba de fugas de gas

Realice la prueba de fuga de gas con una solución jabonosa. Aplique la solución jabonosa a los conectores con un cepillo suave y abra la válvula de gas para comprobar si se forman burbujas de jabón. Si se forman burbujas de jabón, esto indica que hay una fuga de gas. En este caso, cierre la válvula de gas inmediatamente y repare la fuga. A continuación, vuelva a realizar la prueba.

Instalación de la pila

La tapa del compartimento para pilas se encuentra en la parte frontal inferior derecha de la carcasa del aparato. Introduzca las pilas suministradas en el compartimento para pilas siguiendo la polaridad correcta. Para garantizar un funcionamiento prolongado del sistema de encendido, utilice únicamente pilas alcalinas de gran potencia. Si la frecuencia de encendido disminuye con el tiempo, sustituya las pilas rápidamente.

Instalación de los soportes de cacerolas, las tapas de quemadores y los quemadores

- Asegúrese de que la perilla de control, el sistema de quemadores y el soporte de ollas están instalados correctamente. Una instalación incorrecta puede afectar al uso normal del aparato y reducir su vida útil.
- Al instalar los quemadores, asegúrese de que los orificios de montaje de los quemadores se insertan en el pasador de encendido y el termopar. Durante el montaje, asegúrese de no rayar las superficies de acero inoxidable del aparato con los componentes individuales del mismo o que se rompa accidentalmente el pasador de encendido. Tales daños no están cubiertos por la garantía.

FUNCIONAMIENTO

Nota: El uso de batería de cocina más gruesa puede mejorar la distribución del calor, especialmente si se utiliza la llama pequeña. Cuanto más grande sea la olla, más eficiente será el aparato. Si ha puesto olla sobre un quemador y desea dejar el aparato sin vigilancia durante un breve período de tiempo, encienda la llama al mínimo. De este modo, no solo reducirá el riesgo de incendio, sino también ahorrará energía y reducirá la contaminación.

Cuando utilice ollas de gran tamaño, asegúrese de que la distancia entre la olla y su entorno sea de al menos 25 mm. La distancia entre las perillas y la batería de cocina debe ser de al menos 50 mm.

Encendido automático

- Si la placa de gas puede encenderse automáticamente, pulse el botón de encendido: presione la perilla del quemador deseado y gírela hasta la posición de llama máxima. Al presionar la perilla, se produce una chispa en todos los quemadores.
- La llama se enciende en el quemador seleccionado.
- Suelte la perilla.
- Gire la perilla a la posición deseada.

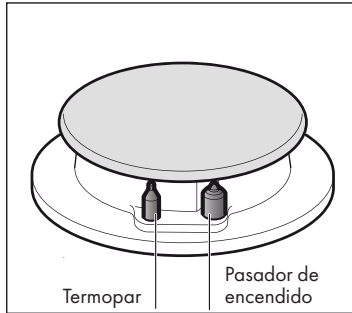
Si no se produce ninguna llama, gire la perilla hasta la posición «OFF» y repita los pasos anteriores. Esta vez, mantenga la perilla presionada durante más tiempo (hasta 10 segundos).

Riesgo de deflagración

Si no hay llama, gire la perilla a la posición «OFF». Repita los pasos anteriores. Esta vez mantenga la perilla presionada durante un período de tiempo más largo (hasta 10 segundos).

Dispositivo de seguridad contra el fallo de la llama

Algunos modelos disponen de un sistema de seguridad (termopar) que impide la salida de gas si el quemador se apaga accidentalmente.



- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el dispositivo de seguridad está activado.
- Encienda el aparato como de costumbre.
- Una vez encendida la llama, no suelte la perilla y manténgala presionada durante otros 4 segundos.

Apagar el quemador

Gire la perilla correspondiente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «0/OFF».

Notas

- Es posible que oiga un ligero sonido crepitante cuando el quemador está en funcionamiento. Se trata de un fenómeno normal.
- Cuando use el aparato por primera vez, puede notar un olor extraño. Esto es normal, inofensivo y no indica un mal funcionamiento. El olor desaparecerá después de un tiempo.
- Una llama naranja es normal. La causa el polvo transportado por el aire o las salpicaduras de líquidos.
- Si la llama se apaga accidentalmente, gire la perilla del quemador correspondiente a la posición «OFF». Espere al menos un minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- Unos segundos después de apagar el quemador, oirá un chasquido. No se trata de una avería, sino del dispositivo de seguridad que ha dejado de funcionar.
- Mantenga los quemadores lo más limpios posible. Si el encendedor está sucio, la chispa no se encenderá como de costumbre. Utilice un cepillo (no un cepillo de alambre) para limpiarlo. No aplique fuerza al encendedor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA Peligro de explosión

Cierre la válvula de gas antes de limpiar el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. ¡Nunca desmonte el dispositivo de seguridad y los componentes herméticamente sellados de la placa de gas durante la limpieza!

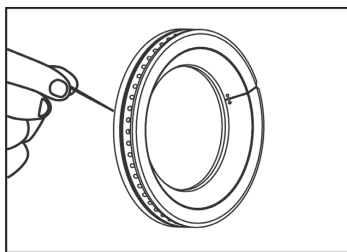
Al desmontar los quemadores, tenga cuidado de no dañar el pasador de encendido.

Limpieza de la superficie de la placa y de los soportes de ollas

- Limpie la superficie de la placa con un paño suave y agua jabonosa (o un producto de limpieza especial).
- No utilice gránulos de limpieza (polvo descontaminante), lana de acero u objetos punzantes, ya que podrían rayar la superficie de la placa.
- No utilice sustancias abrasivas (zumo de limón, vinagre, etc.) para limpiar las superficies esmaltadas, como el soporte de ollas, ya que podrían dañarse.

Limpieza de las tapas de quemadores

Limpie la superficie de las tapas de quemadores y las aberturas de los mismos al menos una vez al mes. Si la llama es irregular o no se forma, quite las tapas de quemadores para limpiarlas. Utilice una aguja de acero para eliminar la suciedad y los restos de carbón de las aberturas de los quemadores.



No enjuague las tapas de quemadores directamente con agua. Asegúrese de que las tapas de quemadores estén secas antes de volver a utilizarlas.

Limpieza del pasador de encendido y del termopar

Utilice un cepillo suave para limpiar la superficie del pasador de encendido y el termopar. No golpee el pasador de encendido al limpiarlo. Después de la limpieza, asegúrese de que todas las piezas estén secas y vuelva a instalar la placa, los quemadores y las tapas de quemadores como se describe en la sección «Instalación». La garantía no cubre los daños si la superficie de la placa está rayada o si las tapas de quemadores están deformadas debido a una instalación incorrecta.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
El electrodo de encendido no se enciende.	No hay pila; la pila está insertada al revés.	Instale la pila correctamente.
	El quemador no está instalado correctamente.	Instale el quemador correctamente.
	El electrodo de encendido y la tapa interior de fuego no están colocados correctamente.	Ajuste la distancia entre el electrodo de encendido y la tapa interior de fuego unos 3-4 mm.
	El electrodo de encendido está húmedo o sucio.	Seque o limpie el electrodo de encendido.
Tan pronto como se suelta la perilla, la llama se apaga.	La perilla no se mantuvo presionada el tiempo suficiente.	Mantenga la perilla presionada unos segundos después de que aparezca la llama.
Se presiona la perilla, pero la llama no se enciende o se enciende con dificultad.	La válvula de gas no estaba abierta o no lo estaba completamente.	Asegúrese de que la válvula de gas está completamente abierta.
	Hay aire en el tubo de gas.	Repita el proceso de encendido tantas veces como sea necesario hasta que tenga éxito.
	Los quemadores, las tapas de los quemadores, etc. no fueron instalados correctamente.	Instálelos correctamente.
	La abertura del quemador está bloqueada y el gas no puede fluir correctamente.	Quite la obstrucción y limpie la abertura del quemador.
	El electrodo de encendido está húmedo o sucio.	Seque o limpie el electrodo de encendido.

Problema	Posible causa	Solución
Se presiona la perilla, pero la llama no se enciende o se enciende con dificultad. (continuación)	La conexión de gas está parcialmente interrumpida y bloqueada.	Ajuste o reemplace el tubo de gas.
	La pila está vacía.	Cambie la pila.
El encendido o el uso del aparato es muy ruidoso.	La tapa de quemador no está instalada correctamente.	Instale la tapa correctamente.
La llama se apaga durante el uso.	El termopar está sucio.	Limpie el termopar.
La llama es pequeña y débil.	La bombona de gas está vacía o la presión es demasiado baja.	Cambie la bombona de gas y ajuste la presión del gas.
Llama larga y amarilla.	Algunas aberturas de los quemadores están bloqueadas.	Quite la obstrucción y limpie la abertura del quemador.
Llama roja.	Problema con la fuente de gas (contiene impurezas) o ambiente húmedo.	Es normal.
Llama inestable.	Las tapas de quemadores no han sido instaladas correctamente.	Instale las tapas correctamente.
Olor a gas perceptible.	La manguera de gas está dañada.	Reemplace la manguera de gas.
	La llama del quemador principal está apagada.	Vuelva a encender el quemador tan pronto como el olor se haya disipado.
La olla no cabe en los soportes de olla.	El fondo de la olla está demasiado cerca del quemador.	Utilice el soporte auxiliar para wok.

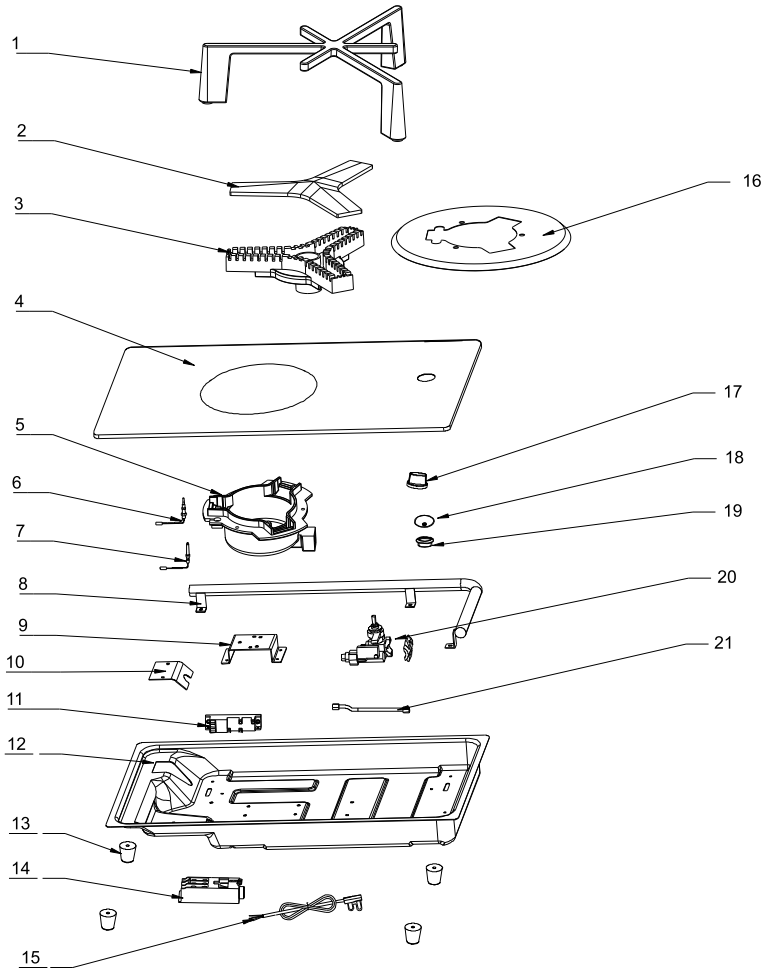


ADVERTENCIA
Peligro de lesiones personales

Solamente el personal cualificado debe reparar y realizar tareas de mantenimiento en el aparato. Otras personas no deben reparar la placa de gas sin autorización a fin de evitar consecuencias graves.

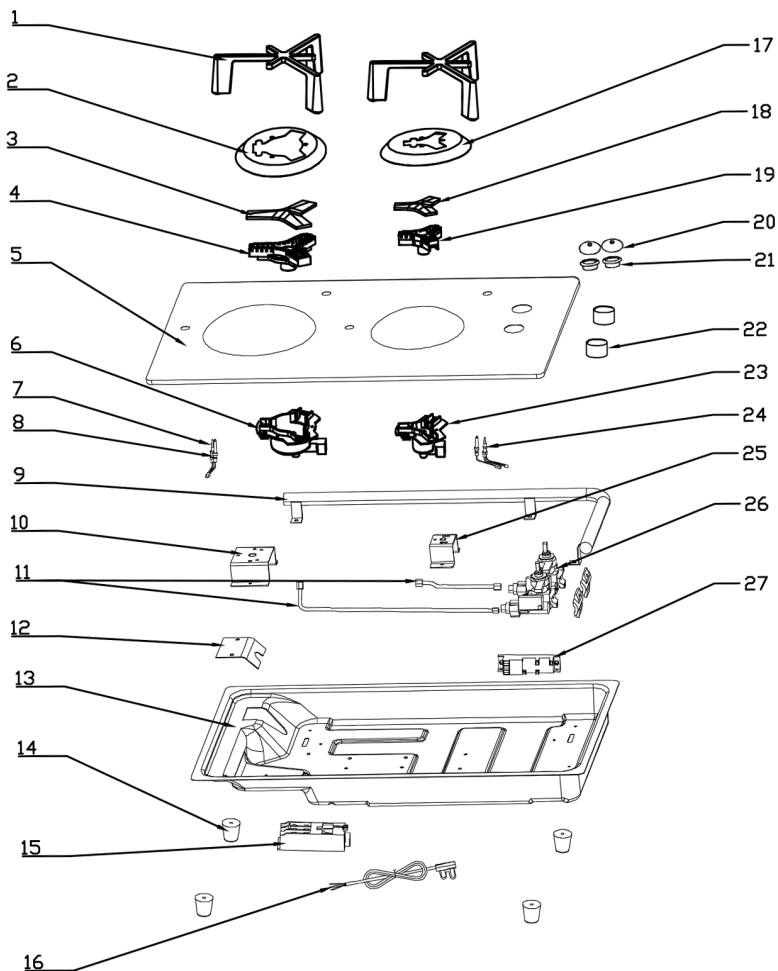
VISTA GENERAL DEL APARATO

Número de artículo 10039420



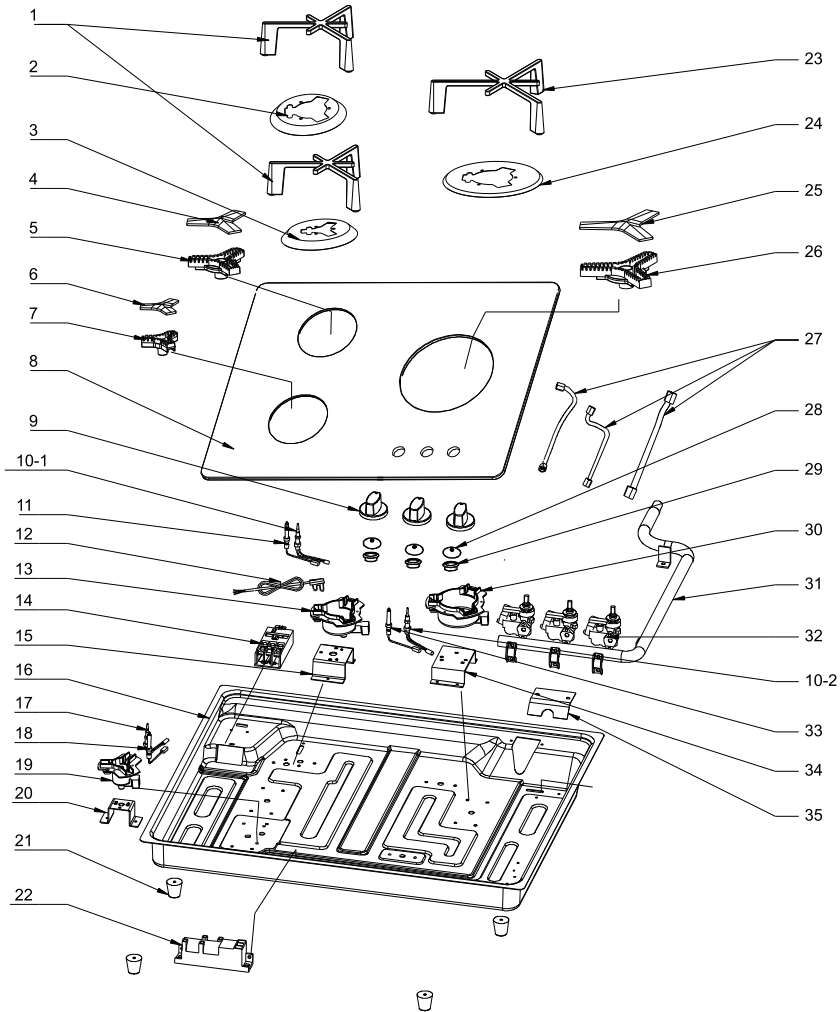
- | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Soporte para ollas | encendido | 13 Patas de goma | 19 Anillo de goma para la perilla |
| 2 Tapa de quemador | 8 Tubo de gas | 14 Caja de cables | 20 Válvula |
| 3 Distribuidor de llama | 9 Soporte de quemador | 15 Cable | 21 Conducto de aluminio |
| 4 Vidrio | 10 Protección | 16 Bandeja de agua | |
| 5 Quemador | 11 Encendedor | 17 Perilla | |
| 6 Termopar | 12 Carcasa | 18 Tapa impermeable para la perilla | |
| 7 Pasador de | | | |

Número de artículo 10035468



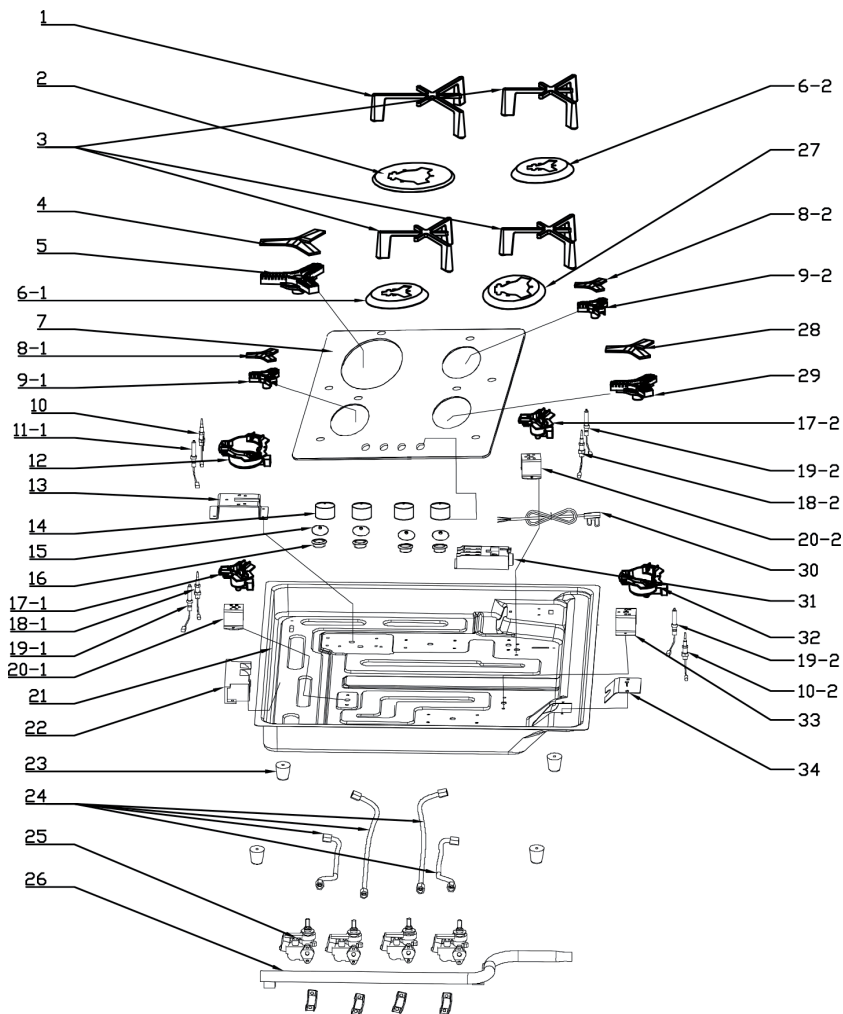
- | | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| 1 Soporte para ollas | 9 Tubo de gas | 16 Cable | 23 Quemador |
| 2 Recipiente de agua | 10 Soporte de quemador | 17 Recipiente de agua | 24 Termopar |
| 3 Tapa de quemador | 11 Conducto de aluminio | 18 Tapa de quemador | 25 Soporte de quemador |
| 4 Distribuidor de llama | 12 Protección | 19 Distribuidor de llama | 26 Válvula |
| 5 Vidrio | 13 Carcasa | 20 Tapa impermeable para la perilla | 27 Encendedor |
| 6 Quemador | 14 Patas de goma | 21 Anillo de goma para la perilla | |
| 7 Termopar | 15 Caja de cables | 22 Perilla | |
| 8 Pasador de encendido | | | |

Número de artículo 10039421



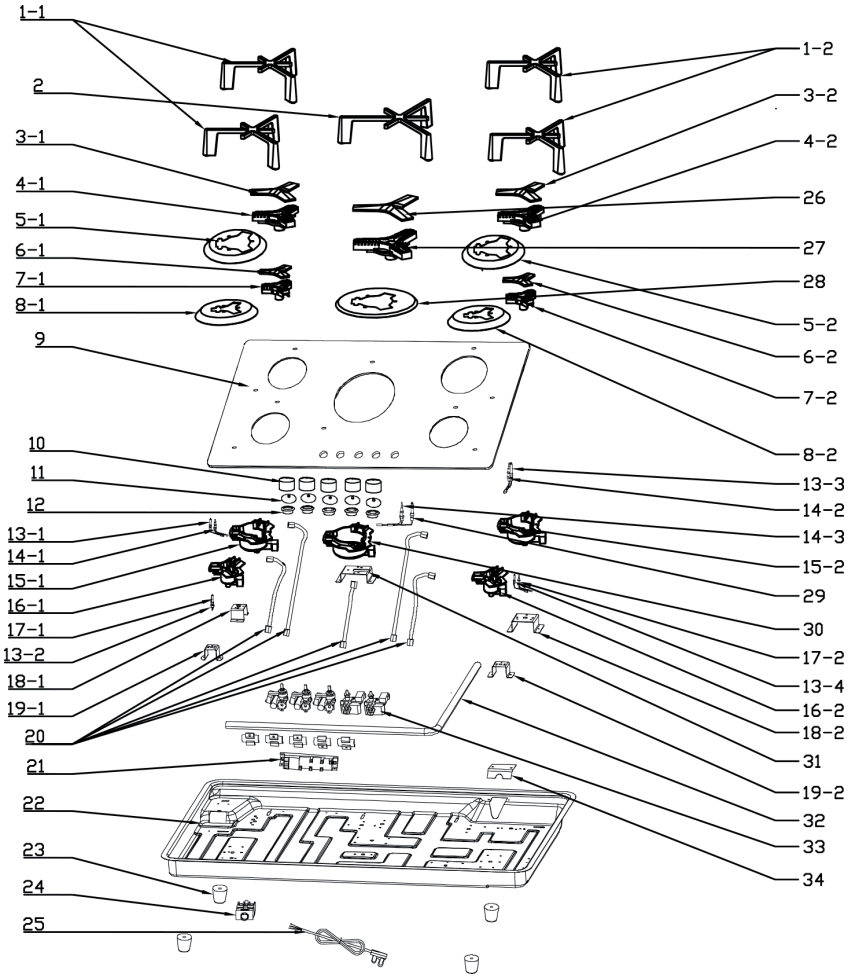
- | | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 Soporte para ollas | 12 Cable | 21 Patas de goma | 30 Tapa del quemador |
| 2 Recipiente de agua | 13 Quemador | 22 Encendedor | 31 Tubo de gas |
| 3 Recipiente de agua | 14 Caja de cables | 23 Soporte para ollas | 32 Válvula |
| 4 Tapa de quemador | 15 Soporte de quemador | 24 Recipiente de agua | 33 Pasador de encendido |
| 5 Distribuidor de llama | 16 Carcasa | 25 Tapa de quemador | 34 Soporte de quemador |
| 6 Tapa de quemador | 17 Termopar | 26 Distribuidor de llama | 35 Protección |
| 7 Distribuidor de llama | 18 Pasador de encendido | 27 Conducto de aluminio | |
| 8 Vidrio | 19 Quemador | 28 Tapa impermeable para la perilla | |
| 9 Perilla | 20 Soporte de quemador | 29 Anillo de goma para la perilla | |
| 10 Termopar | | | |
| 11 Pasador de encendido | | | |

Número de artículo 10035469



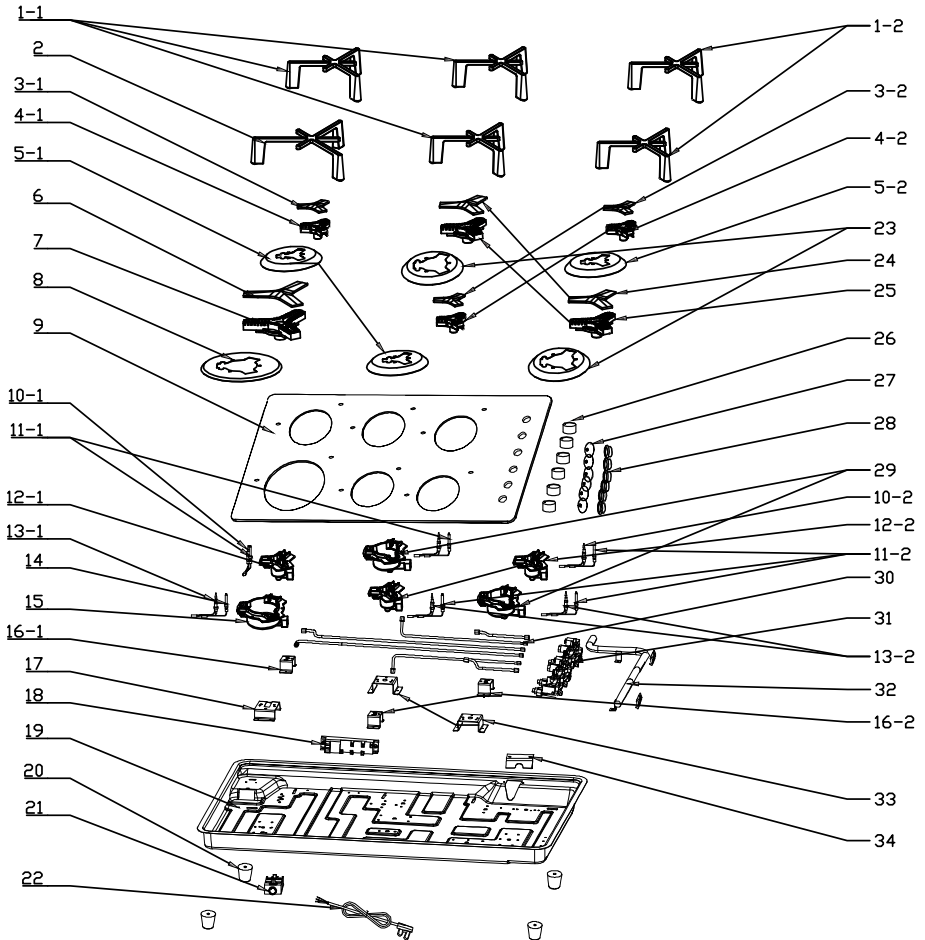
- | | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1 Soporte para ollas | 11 Pasador de encendido | 18 Termopar | 27 Recipiente de agua |
| 2 Recipiente de agua | 12 Quemador | 19 Pasador de encendido | 28 Tapa de quemador |
| 3 Soporte para ollas | 13 Soporte de quemador | 20 Soporte de quemador | 29 Distribuidor de llama |
| 4 Tapa de quemador | 14 Perilla para la perilla | 21 Encendedora | 30 Cable |
| 5 Distribuidor de llama | 15 Tapa impermeable para la perilla | 22 Quemador | 31 Caja de cables |
| 6 Soporte de quemador | 16 Anillo de sellado para la perilla | 23 Patas de goma | 32 Quemador |
| 7 Vidrio | 17 Quemador | 24 Tubo de gas | 33 Soporte de quemador |
| 8 Tapa de quemador | | 25 Válvula de gas | 34 Protección |
| 9 Distribuidor de llama | | | |
| 10 Termopar | | | |

Número de artículo 10035470



- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 Soporte para ollas | 12 Anillo de sellado para la perilla | 19 Soporte de quemador | 28 Recipiente de agua |
| 2 Soporte para ollas | 13 Pasador de encendido | 20 Conducto de aluminio | 29 Pasador de encendido |
| 3 Tapa de quemador | 14 Soporte de quemador | 21 Encendedor | 30 Quemador |
| 4 Distribuidor de llama | 15 Quemador | 22 Carcasa | 31 Soporte de quemador |
| 5 Recipiente de agua | 16 Quemador | 23 Patas de goma | 32 Tubo de gas |
| 6 Tapa de quemador | 17 Termopar | 24 Caja de cables | 33 Válvula |
| 7 Distribuidor de llama | 18 Soporte de quemador | 25 Cable | 34 Protección |
| 8 Recipiente de agua | | | |
| 9 Vidrio | | | |
| 10 Perilla | | | |
| 11 Tapa impermeable para la perilla | | | |

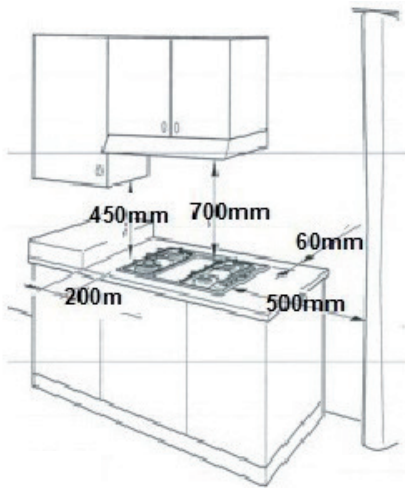
Número de artículo 10039422



- | | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 Soporte para ollas | 12 Quemador | 20 Patas de goma | 29 Quemador |
| 2 Soporte para ollas | 13 Termopar | 21 Caja de cables | 30 Conducto de aluminio |
| 3 Tapa de quemador | 14 Pasador de encendido | 22 Cable | 31 Válvula |
| 4 Distribuidor de llama | 15 Quemador | 23 Recipiente de agua | 32 Tubo de gas |
| 5 Recipiente de agua | 16 Soporte de quemador | 24 Tapa de quemador | 33 Soporte de quemador |
| 6 Tapa de quemador | 17 Soporte de quemador | 25 Distribuidor de llama | 34 Protección |
| 7 Distribuidor de llama | 18 Encendedor | 26 Perilla | |
| 8 Recipiente de agua | 19 Carcasa | 27 Tapa impermeable para la perilla | |
| 9 Vidrio | | 28 Anillo de goma para la perilla | |
| 10 Termopar | | | |
| 11 Pasador de encendido | | | |

INSTALACIÓN

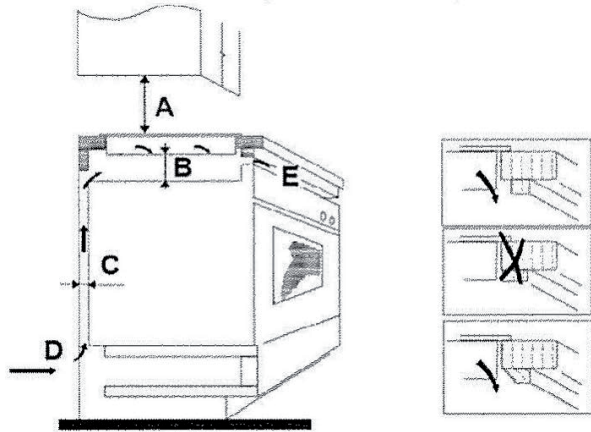
- Solamente un especialista cualificado debe llevar a cabo la instalación. Solicítale que le muestre la ubicación de la válvula de gas y también cómo cerrarla en caso de emergencia.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje de la placa de cocción. De lo contrario, existe riesgo de incendio.
- Siga las instrucciones relativas a las distancias mínimas con las superficies fácilmente inflamables. Las superficies adyacentes deben cumplir con las indicaciones sobre las características del aparato y ser resistentes al fuego.
- Si instala la placa de gas cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas no lleguen al área de cocción, ya que ¡existe peligro de incendio!
- A la hora de elegir una ubicación para la placa de gas, asegúrese de que las conexiones eléctricas y de gas estén cerca.
- Desconecte las conexiones eléctricas y de gas durante la instalación.
- No instale otra placa de gas directamente al lado de ésta.
- Compruebe la parte inferior de la encimera para asegurarse de que no hay zonas elevadas que puedan afectar al peso de la placa de gas. Asegúrese de que la encimera está firmemente apoyada y puede soportar el peso de la placa de gas.
- Asegúrese de que la placa de gas se instala de manera que esté completamente nivelada después de la instalación.
- Puede mejorar la ventilación de la cocina con rejillas de ventilación en el suelo y en el techo. Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.



Montaje del armario inferior

Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén obstruidas para que se garantice una buena ventilación. Asegúrese de que la placa está en buenas condiciones de funcionamiento:

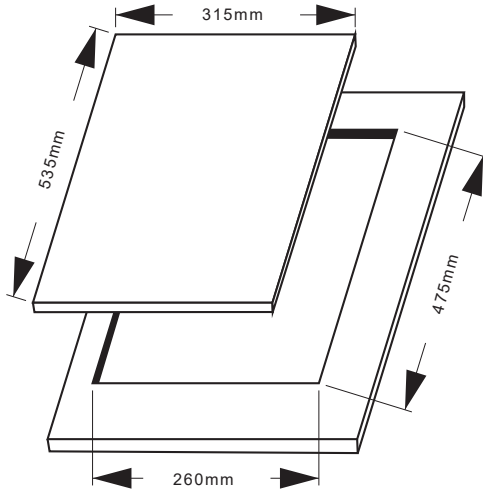
Nota: La distancia mínima entre la placa de gas y la campana extractora debe ser de al menos 760 mm.



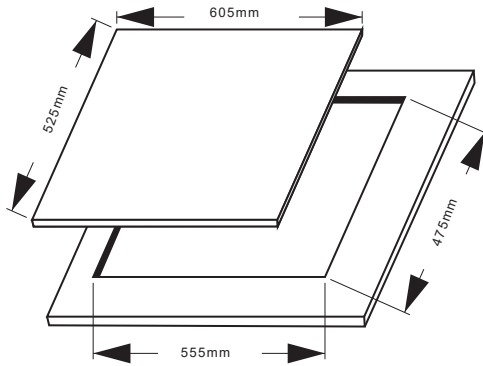
A	B	C	D	E
700 mm	mín. 100 mm	mín. 20 mm	Entrada de aire	Salida del aire 5 mm

Corte

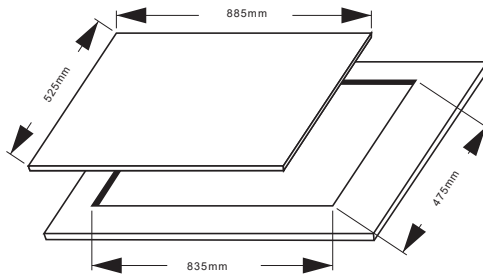
10039420 y 10035468



10039421 y 10035469

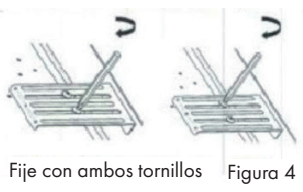
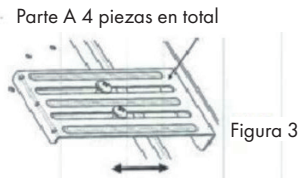
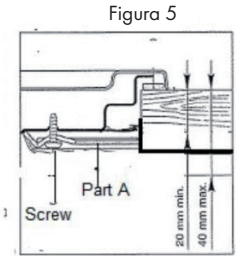
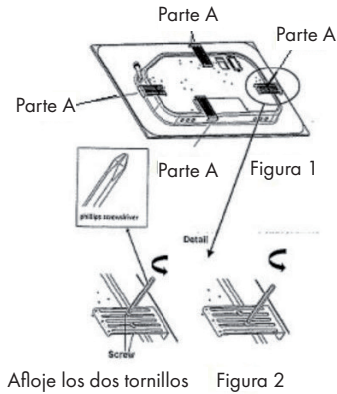


10039422 y 10035470



Montaje del soporte (parte A)

El aparato se suministra con 4 soportes y 2 tornillos para cada soporte (véase la figura 1), con los que puede fijar la placa de gas a una encimera de 2 a 4 cm (véase la figura 5). Introduzca la placa de gas en el hueco de la encimera y alinéela correctamente. Mueva la parte A en la posición correcta (véase la figura 3). Afloje los tornillos y ajuste el soporte (véase la figura 2) hasta que la placa de gas quede bien fijada. Enrosque bien los tornillos.



Seguridad de la instalación

- Antes de la instalación, asegúrese de que el gas utilizado y la presión del gas cumplan con los requisitos del aparato.
- Puede consultar los requisitos del aparato en la placa técnica del mismo.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de descarga de productos de combustión. Por ello, debe garantizar suficiente ventilación en la cocina.
- Cuando se utilizan aparatos de gas, el calor, la humedad y los productos de la combustión se liberan en el aire ambiente. Por lo tanto, asegúrese de que haya suficiente ventilación a través de orificios de ventilación o mediante ventilación mecánica (campana extractora). Si utiliza el aparato de forma intensiva durante mucho tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o, en el caso de la ventilación mecánica, utilizar la máxima potencia de extracción.
- El aparato está diseñado únicamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calentar habitaciones.



ATENCIÓN

En caso de rotura del cristal de la placa de gas

Apague inmediatamente todos los quemadores y todas las resistencias eléctricas y desconecte el aparato de la red eléctrica.

No toque las superficies del aparato.

No utilice el aparato.

DESMONTAJE

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

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

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

Indicaciones importantes sobre el desmontaje del aparato

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

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.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO UE

Este documento sirve para demostrar la conformidad con el Reglamento (UE) n^o 66/2014.

Especificaciones según la norma EN 30-2-1:2015

La eficiencia energética de los quemadores de gas de una placa de cocción doméstica se calcula como sigue:

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

	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10039420			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	1	--
Eficiencia energética por quemador de gas	EE _{gas burner}	Quegador wok	60,0	%
		Quegador potente	--	
		Quegador normal	--	
		Quegador auxiliar	--	
Eficiencia energética de la placa de gas	EE _{gas hob}		60,0	%

	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10035468			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	2	--
Eficiencia energética por quemador de gas	EE _{gas burner}	Quegador wok	--	%
		Quegador potente	--	
		Quegador normal	56,4	
		Quegador auxiliar	n/a	
Eficiencia energética de la placa de gas	EE _{gas hob}		56,4	%

	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10039421			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	3	--
Eficiencia energética por quemador de gas	EE gas burner	Quegador wok	58,0	%
		Quegador potente	--	
		Quegador normal	58,0	
		Quegador auxiliar	--	
Eficiencia energética de la placa de gas	EE gas hob		58,0	%

	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10035469			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	4	--
Eficiencia energética por quemador de gas	EE gas burner	Quegador wok	--	%
		Quegador potente	56,1	
		Quegador normal	56,4	
		Quegador auxiliar	n/a	
Eficiencia energética de la placa de gas	EE gas hob		56,3	%

	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10035470			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	5	--
Eficiencia energética por quemador de gas	EE _{gas burner}	Quegador wok	--	%
		Quegador potente	57,5	
		Quegador normal	57,3	
		Quegador auxiliar	n/a	
Eficiencia energética de la placa de gas	EE _{gas hob}		57,4	%

	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10039422			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	6	--
Eficiencia energética por quemador de gas	EE _{gas burner}	Quegador wok	58,0	%
		Quegador potente	--	
		Quegador normal	58,0	
		Quegador auxiliar	--	
Eficiencia energética de la placa de gas	EE _{gas hob}		58,0	%

Gentile cliente,

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



INDICE


Parametri tecnici	118
Avvertenze di sicurezza	119
Allacciamento del gas	122
Utilizzo	124
Pulizia e manutenzione	126
Risoluzione dei problemi	127
Disegno esplosivo	129
Installazione	135
Smontaggio	140
Avviso di smaltimento	141
Produttore e importatore (UK)	141
Scheda informativa del prodotto UE	142

DATI TECNICI

Numero articolo	10039420	10035468	10039421
Numero di bruciatori	1	2	3

Numero articolo	10035469	10035470	10039422
Numero di bruciatori	4	5	6

PARAMETRI TECNICI

Descrizione dell'articolo	Piano cottura a gas			 2531-21 Codice PIN 2531 CU-0100	
Numero articolo	10039420, 10035468, 10039421, 10035469, 10035470, 10039422				
Classe del dispositivo	Classe 3				
Produttore	Chal-Tec GmbH Wallstr. 14 10179 Berlino				
	G20			G30	
Tipo di bruciatore	Immissione di calore (kW)	Dimensioni iniettore (mm)	Immissione di calore (kW)	Dimensioni iniettore (mm)	
Bruciatore rapido	3,2	1,34	3,5	0,82	
Bruciatore semirapido	2,1	1,09	2,1	0,65	
Bruciatore ausiliario	1,15	0,8	1,15	0,5	
Pressione del gas	20 mbar			50 mbar	
Codice del Paese	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL			DE, AT, CH, LU, SK	

Tipo di bruciatore	Bruciatore rapido	Bruciatore semirapido	Bruciatore ausiliario
Numero di bruciatori			
10039420	1	0	0
10035468	1	1	0
10039421	1	1	1
10035469	1	1	2
10035470	1	1	3
10039422	1	1	4

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

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

- I bambini non devono usare il dispositivo! Questo dispositivo può essere utilizzato dalle persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono stati informati sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi.
- Utilizzare il dispositivo solo per preparare alimenti.
- Non modificare in alcun modo il dispositivo. I fornelli non devono essere utilizzati con timer esterni o con telecomandi separati.
- Non utilizzare il dispositivo, se è entrato in contatto con acqua. Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Le superfici di cottura del dispositivo diventano bollenti durante l' utilizzo. Seguire tutte le procedure di sicurezza.
- Non indossare abiti lunghi mentre si cucina e assicurarsi che strofinacci da cucina, ecc. non entrino in contatto con le fiamme per evitare che prendano fuoco.
- Non lasciare il dispositivo privo di controllo mentre è in funzione.
- Non utilizzare padelle storte o instabili per evitare che cadano o si rovescino causando incidenti.
- Non utilizzare o conservare materiali facilmente infiammabili nei mobili che si trovano nelle immediate vicinanze del fornello.
- Gli alimenti deperibili, gli articoli di plastica e gli aerosol possono essere influenzati dal calore e non dovrebbero essere conservati sopra o sotto il dispositivo.
- Non spruzzare aerosol vicino all'apparecchio mentre è in funzione.
- Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione '●' quando il dispositivo non viene utilizzato.
- Questo dispositivo è adatto solo per cucinare in contesti casalinghi. Non può essere utilizzato per scopi industriali o commerciali.
- Utilizzare presine termoresistenti quando si maneggiano pentole e padelle bollenti.
- Quando si sollevano le stoviglie, assicurarsi che le presine non tocchino le fiamme vive.
- Assicurarsi che le presine non diventino umide o bagnate, altrimenti il calore viene trasmesso più rapidamente dal materiale e si corre il rischio di ustionarsi.
- Accendere il fornello solo dopo aver posizionato pentola o padella. Non scaldare pentole o padelle vuote.
- Non posizionare oggetti in plastica o alluminio sul dispositivo.
- Se si utilizzano altri dispositivi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con la superficie di cottura.
- Se avete organi artificiali, come ad es. un cuore artificiale, consultare un medico prima di utilizzare il dispositivo.
- Non utilizzare stracci, carta da cucina o altri materiali simili al posto di una presina. Questi materiali possono prendere fuoco facilmente e causare incendi.

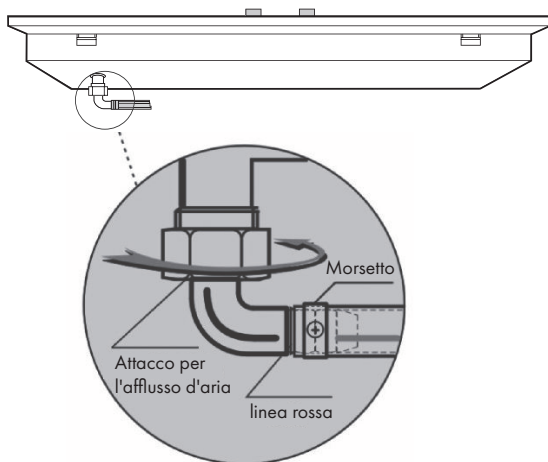
- Se si utilizzano stoviglie in vetro, assicurarsi che siano adatte all'utilizzo su fornelli. Se la superficie in vetro si crepa, spegnere il dispositivo per evitare folgorazioni.
- Per ridurre al minimo il rischio di incendio e ustione e per evitare di cuocere eccessivamente gli alimenti, girare le pentole e le padelle in modo che i manici siano rivolti sul bordo o al centro del fornello e che non si trovino sopra a un altro bruciatore.
- Spegnere sempre il fornello prima di togliere le pentole.
- Non lasciare senza controllo alimenti che vengono fritti a fiamma alta.
- Riscaldare olio e grasso lentamente e tenendoli sotto controllo.
- Gli alimenti che vengono fritti devono essere il più asciutti possibile. Il ghiaccio sugli alimenti surgelati o l'umidità sugli alimenti freschi possono causare la formazione di bolle nel grasso e conseguenti spruzzi dalla padella.
- Non cercare mai di spostare una padella con grasso bollente, in particolare una friggitrice. Attendere fino al completo raffreddamento del grasso.

ALLACCIAMENTO DEL GAS

Il collegamento tra il raccordo del gas e il dispositivo può essere realizzato con soffietti metallici o un tubo di gomma approvato per il gas, la cui lunghezza non deve superare 1,5 metri. Se una lavastoviglie, un forno, un microonde ecc. devono essere installati sotto il piano cottura, è necessario utilizzare soffietti metallici e fissare il tubo di collegamento.

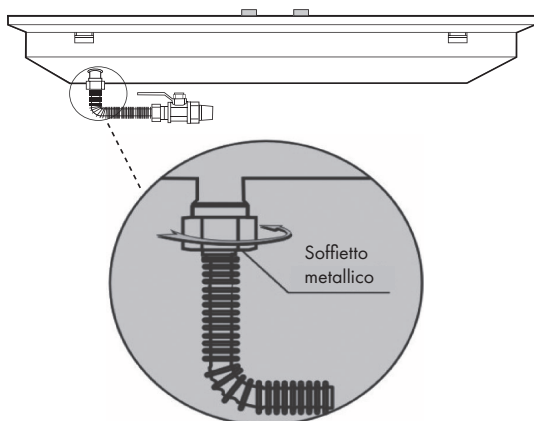
I dispositivi a gas che usano gas LP devono essere collegati con un tubo di gomma.

- Se si usa un tubo di gomma, è necessario un collegamento universale per l'ingresso dell'aria.
- Le due estremità del tubo di gomma sono collegate rispettivamente al raccordo del dispositivo e alla valvola del gas interna (il diametro del tubo del gas è di 9,5 mm).
- Assicurarsi che il tubo non sia attorcigliato o schiacciato da altri oggetti. Dopo aver effettuato il collegamento, eseguire una prova di tenuta.
- Non esporre il tubo del gas ad alte temperature.
- Effettuare un test annuale di ermeticità sul dispositivo.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che il tubo del gas sia in buone condizioni. Sostituirlo se mostra segni di usura o crepe.



I dispositivi a gas che usano metano devono essere collegati con soffietti metallici.

- I soffietti metallici devono essere conformi a CJ/T197-2010.
- Osservare le istruzioni di installazione dei soffietti metallici.
- Non esporre il tubo del gas ad alte temperature.
- Dopo aver effettuato il collegamento, eseguire una prova di tenuta.



Importante!

- Il tubo del gas deve essere inserito all'esterno del filo rosso del raccordo universale d'ingresso dell'aria e fissato con un morsetto.
- Un anello di tenuta in gomma deve essere installato nella connessione a gomito e nel tubo di collegamento del gas.

Prova di tenuta

Eseguire la prova di tenuta con una soluzione a base di sapone. Applicarla ai connettori con una spazzola morbida e aprire la valvola del gas per controllare se si formano bolle di sapone. In caso affermativo significa che c'è una perdita. In questo caso, chiudere immediatamente la valvola del gas e rimediare alla perdita. Poi eseguire di nuovo il test.

Installazione delle pile

Il coperchio del vano pile si trova nella parte anteriore inferiore destra dell'alloggiamento del dispositivo. Inserire le batterie incluse nella fornitura nel vano pile secondo la corretta polarità. Per garantire una lunga durata di funzionamento del sistema di accensione, utilizzare solo potenti pile alcaline. Se la frequenza di accensione diminuisce nel tempo, sostituire le pile immediatamente.

Installare i supporti per pentole, i coperchi dei bruciatori e i bruciatori.

- Assicurarsi che manopole, sistema del bruciatore e supporti per pentole siano installati correttamente. Un'installazione scorretta può compromettere il normale utilizzo del dispositivo e ridurne la vita utile.
- Quando si installano i bruciatori, assicurarsi che i fori di montaggio del bruciatore siano inseriti nel perno di accensione e nella termocoppia. Durante il montaggio assicurarsi che le superfici in acciaio inossidabile del dispositivo non vengano graffiate dai singoli componenti o di non rompere accidentalmente il perno di accensione. Tali danni non sono coperti dalla garanzia.

UTILIZZO

Nota: l'uso di stoviglie più spesse può migliorare la distribuzione del calore, specialmente se si usa una fiamma piccola. Più grande è la pentola, più efficiente è il dispositivo. Se si vuole lasciare una pentola incustodita per un breve periodo di tempo, portare sempre la fiamma al minimo. Non solo si riduce il rischio di incendio, ma si risparmia anche energia e si riduce l'inquinamento allo stesso tempo.

Quando si usano stoviglie grandi, assicurarsi che la distanza tra le stoviglie e l'ambiente circostante sia di almeno 25 mm. La distanza tra le manopole e le stoviglie deve essere di almeno 50 mm.

Accensione automatica

- Se il fornello a gas può essere acceso automaticamente, premere la manopola di accensione: premere la manopola del bruciatore desiderato e ruotarla fino all'impostazione della fiamma massima. Quando la manopola viene spinta all'interno, si produce una scintilla su tutti i bruciatori.
- La fiamma si accende sul bruciatore selezionato.
- Rilasciare la manopola.
- Ruotare la manopola sulla posizione desiderata.

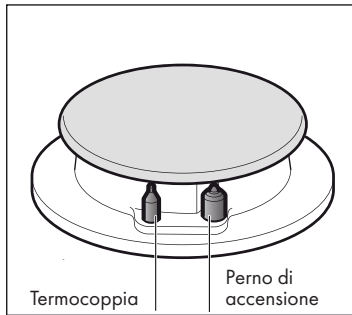
Se non viene prodotta alcuna fiamma, impostare la manopola su "Off" e ripetere i passaggi precedenti. Questa volta tenere premuto il pulsante di controllo per un lungo periodo (fino a 10 secondi).

Rischio di deflagrazione

Se non c'è fiamma, riportare la manopola in posizione "off". Ripetere i passaggi descritti in precedenza. Questa volta tenere premuta la manopola per un periodo di tempo più lungo (fino a 10 secondi).

Dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma

Alcuni modelli hanno un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce la fuoriuscita di gas se il bruciatore viene spento accidentalmente.



- Prima di utilizzare il piano di cottura a gas, assicurarsi che il dispositivo di sicurezza sia stato attivato.
- Accendere il dispositivo.
- Una volta che la fiamma si è accesa, non rilasciare la manopola e tenerla premuta per altri 4 secondi.

Spegnere il bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente in senso orario fino alla posizione "0/off".

Note

- Si può sentire un leggero crepitio mentre il bruciatore è in funzione. Ciò è del tutto normale.
- Quando si usa il dispositivo per la prima volta, può capitare che si senta un odore strano. Ciò è normale, innocuo e non indica un malfunzionamento. L'odore scompare da solo dopo qualche tempo.
- Una fiamma arancione è normale. Ciò è causato dalla polvere trasportata dall'aria o dagli spruzzi di liquidi.
- Se la fiamma si spegne accidentalmente, girare la manopola del bruciatore corrispondente nella posizione "off". Aspettare almeno un minuto prima di provare ad accendere di nuovo il bruciatore.
- Pochi secondi dopo lo spegnimento del bruciatore si sente un rumore metallico. Non si tratta di un malfunzionamento, ma del dispositivo di sicurezza che non è più in funzione.
- Mantenere i bruciatori il più puliti possibile. Se il dispositivo d'accensione è sporco, la scintilla non si accende normalmente. Usare una spazzola (non una spazzola metallica) per la pulizia. Non forzare il dispositivo d'accensione.

PULIZIA E MANUTENZIONE



AVVERTENZA Pericolo di esplosione

Prima della pulizia la valvola del gas deve essere chiusa. Lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo. Non smontare in nessun caso il dispositivo di sicurezza e i componenti ermetici del fornello a gas durante la pulizia!

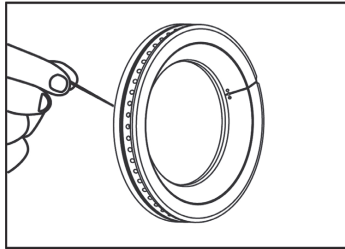
Quando si smontano i bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il perno di accensione.

Pulizia della superficie del piano cottura e dei supporti per pentole

- Pulire la superficie del piano cottura con un panno morbido e acqua e sapone (o un detergente speciale).
- Non usare detersivi granulari (polvere di decontaminazione), lana d'acciaio o oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie del piano cottura.
- Non usare sostanze aggressive (succo di limone, aceto, ecc.) per pulire le superfici smaltate, come il supporto per pentole, perché potrebbero venire danneggiate.

Pulizia dei coperchi del bruciatore

La superficie dei coperchi del bruciatore e le aperture del bruciatore devono essere pulite almeno una volta al mese. Soprattutto se la fiamma è irregolare o non si forma alcuna fiamma, i coperchi del bruciatore devono essere rimossi per la pulizia. Usare un ago d'acciaio per rimuovere lo sporco e i residui di carbone dalle aperture del bruciatore.



Non sciacquare il coperchio del bruciatore direttamente con acqua. Assicurarsi che il coperchio del bruciatore sia asciutto prima di usarlo di nuovo.

Pulizia del perno di accensione e della termocoppia

Usare una spazzola morbida per pulire la superficie del perno di accensione e della termocoppia. Non urtare il perno di accensione durante la pulizia. Dopo la pulizia assicurarsi che tutte le parti siano asciutte e poi reinstallare il piano cottura, i bruciatori e i coperchi dei bruciatori come descritto nella sezione "Installazione". La garanzia non copre il caso in cui la superficie della piastra sia graffiata o i coperchi del bruciatore siano deformati a causa di un'installazione impropria.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'elettrodo di accensione non si accende.	Nessuna batteria; la batteria è inserita al contrario.	Installarla correttamente.
	Il bruciatore non è stato installato correttamente.	Installarlo correttamente.
	L'elettrodo di accensione e la copertura interna del fuoco non sono stati posizionati correttamente.	Regolare la distanza tra l'elettrodo di accensione e la copertura interna del fuoco a 3-4 mm.
	L'elettrodo di accensione è bagnato o sporco.	Asciugare o pulire l'elettrodo di accensione.
Non appena la manopola viene rilasciata, la fiamma si spegne.	La manopola non è stata tenuta premuta abbastanza a lungo.	Tenere premuta la manopola dopo l'apparizione della fiamma.
La manopola è premuta, ma la fiamma non si accende o si accende con difficoltà.	La valvola del gas non è stata aperta o non è stata aperta completamente.	Assicurarsi che la valvola del gas sia completamente aperta.
	C'è aria nella condotta del gas.	Ripetere l'accensione finché la fiamma non si accende.
	Bruciatore, coperchio del bruciatore ecc. non sono stati installati correttamente.	Installarli correttamente.
	L'apertura del bruciatore è bloccata e il gas non può fluire normalmente.	Rimuovere il blocco e pulire l'apertura del bruciatore.
	L'elettrodo di accensione è umido o sporco.	Asciugare o pulire l'elettrodo di accensione.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La manopola è premuta, ma la fiamma non si accende o si accende con difficoltà. (continua)	Il collegamento del gas è parzialmente interrotto e bloccato.	Regolare o sostituire la condotta del gas.
	La pila è scarica.	Sostituire la pila.
L'accensione o l'uso del dispositivo è molto rumoroso.	Il coperchio del bruciatore non è stato installato correttamente.	Installarli correttamente.
La fiamma si spegne durante l'uso.	La termocoppia è sporca.	Pulire la termocoppia.
La fiamma è piccola e debole.	La bombola del gas è vuota o la pressione è troppo bassa.	Sostituire la bombola del gas e regolare la pressione del gas.
Fiamma lunga e gialla	Alcune aperture del bruciatore sono bloccate.	Rimuovere il blocco e pulire le aperture del bruciatore.
Fiamma rossa	Problema con la fonte di gas (con impurità) o ambiente umido	Si tratta di un fenomeno normale.
La fiamma brucia in modo instabile	I coperchi dei bruciatori non sono stati installati correttamente.	Installarli correttamente.
Odore percettibile di gas	Il tubo del gas è danneggiato.	Sostituire il tubo del gas.
	La fiamma del bruciatore principale è spenta.	Riacendere il bruciatore non appena l'odore si è dissipato.
La pentola non si adatta alle griglie.	Il fondo della pentola è troppo vicino al bruciatore.	Utilizzare il supporto ausiliario per il wok.

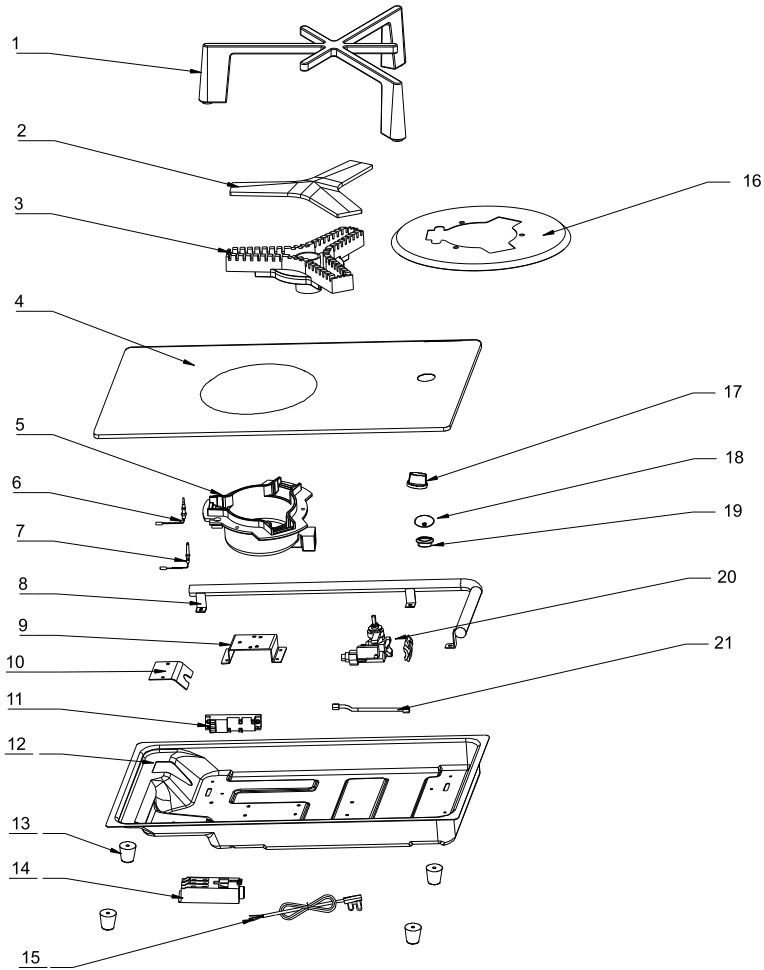


AVVERTIMENTO
Pericolo di lesioni a persone

Il dispositivo può essere riparato e mantenuto solo da personale qualificato. Altre persone non devono riparare il piano cottura a gas senza autorizzazione per evitare gravi conseguenze.

DISEGNO ESPLOSO

Numero articolo 10039420



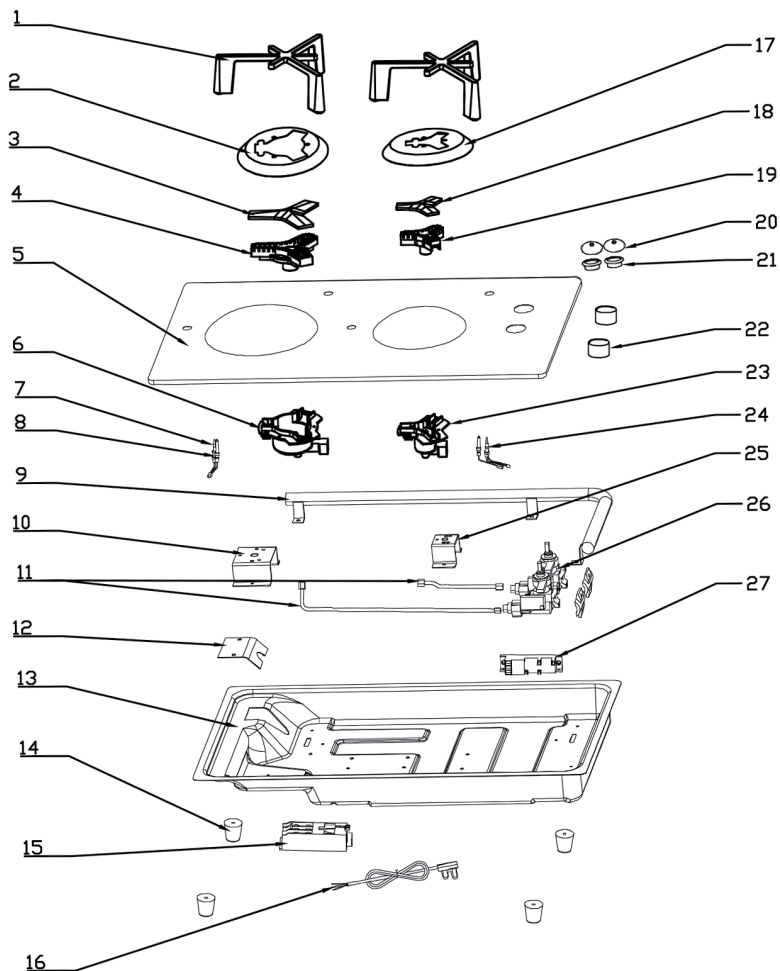
1 Supporto per pentole
2 Coperchio del bruciatore
3 Erogatore
4 Vetro
5 Bruciatore
6 Termocoppia

7 Perno di accensione
8 Conduttura del gas
9 Supporto del bruciatore
10 Protezione
11 Dispositivo d'accensione
12 Alloggiamento

13 Piedini di gomma
14 Scatola di derivazione
15 Cavo
16 Vaschetta per l'acqua
17 Manopola

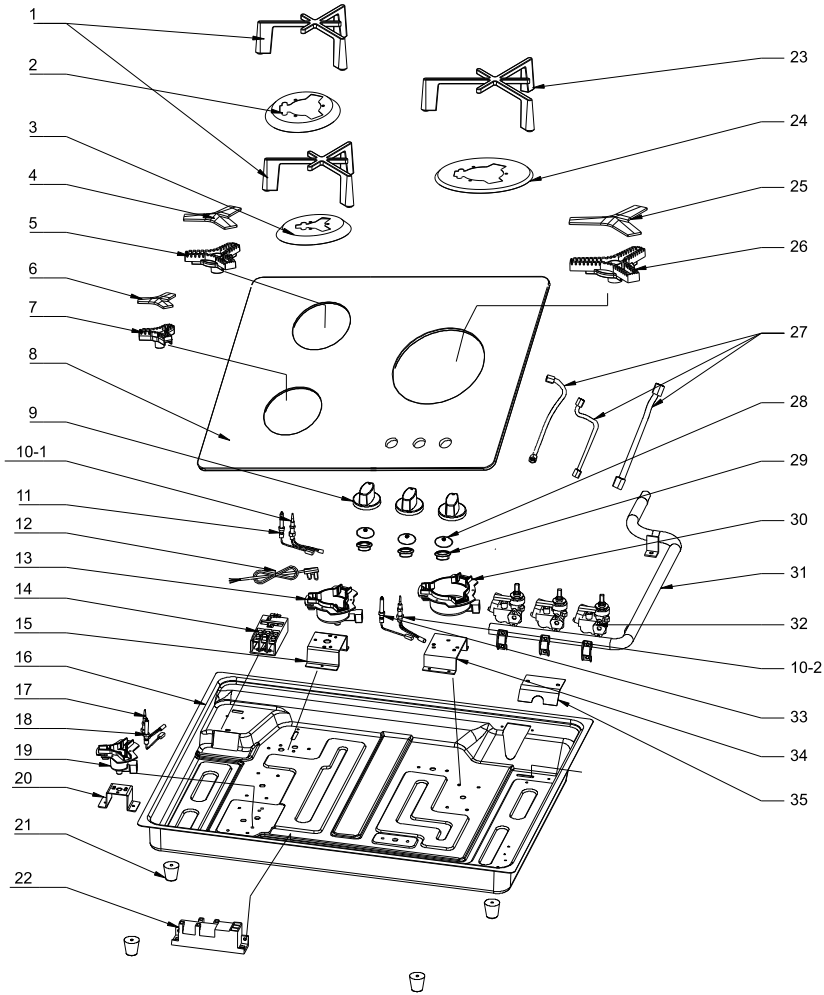
18 Cappuccio impermeabile per manopola
19 Anello di gomma per manopola
20 Valvola
21 Guida d'alluminio

Numero articolo 10035468



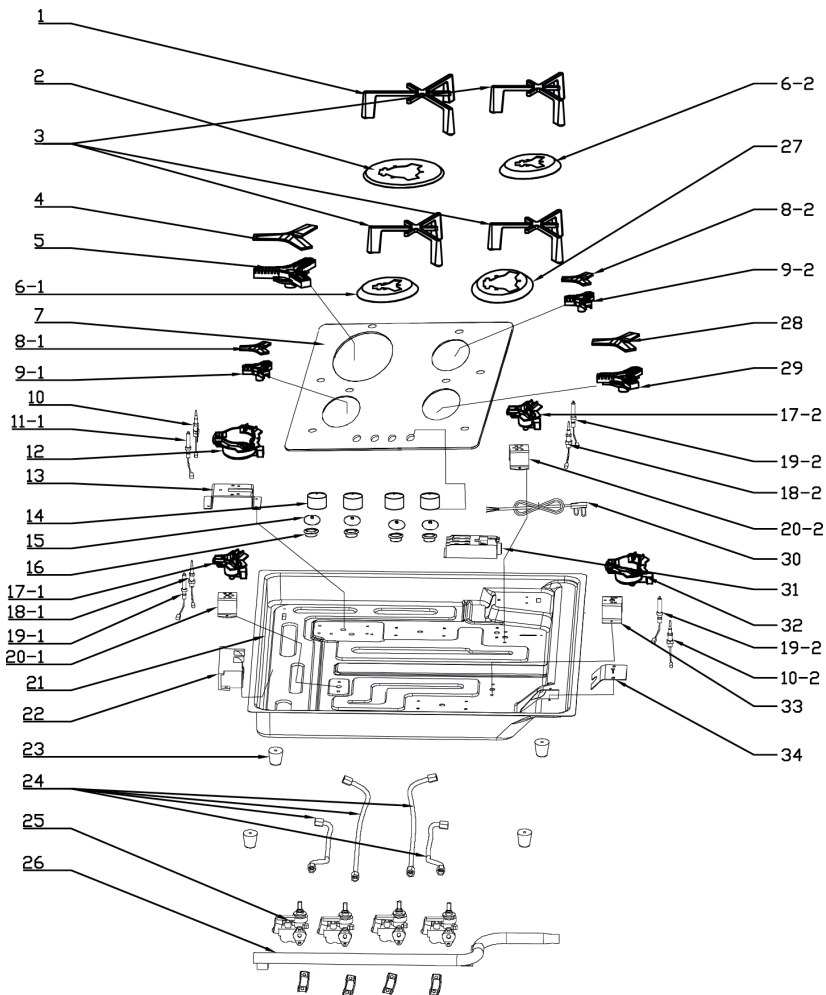
- | | | | | | | | |
|---|--------------------------|----|-------------------------|----|-------------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Supporto per pentole | 8 | Perno di accensione | 16 | Cavo | 21 | Anello di gomma per manopola |
| 2 | Vaschetta per l'acqua | 9 | Conduzione del gas | 17 | Vaschetta per l'acqua | 22 | Manopola |
| 3 | Coperchio del bruciatore | 10 | Supporto del bruciatore | 18 | Coperchio del bruciatore | 23 | Bruciatore |
| 4 | Erogatore | 11 | Guida d'alluminio | 19 | Erogatore | 24 | Termocoppia |
| 5 | Vetro | 12 | Protezione | 20 | Cappuccio impermeabile per manopola | 25 | Supporto del bruciatore |
| 6 | Bruciatore | 13 | Alloggiamento | 21 | Anello di gomma per manopola | 26 | Valvola |
| 7 | Termocoppia | 14 | Piedini di gomma | 22 | Manopola | 27 | Dispositivo d'accensione |
| | | 15 | Scatola di derivazione | | | | |

Numero articolo 10039421



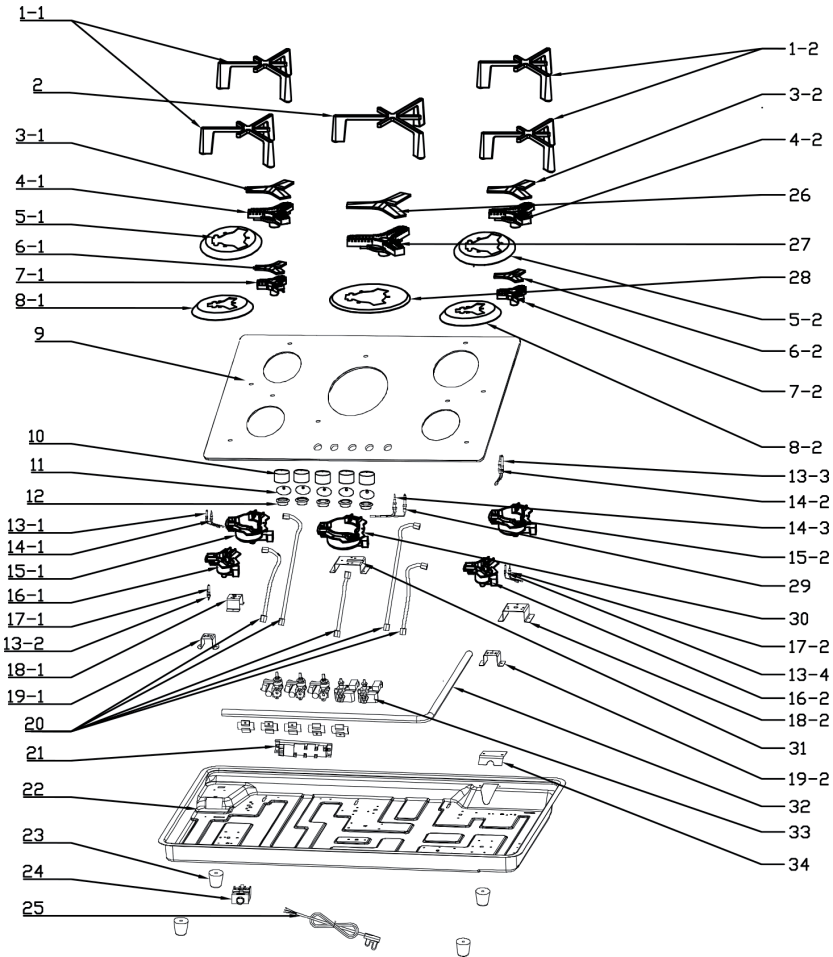
- | | | | | | | | |
|---|--------------------------|----|-------------------------|----|--------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Supporto per pentole | 9 | Manopola | 20 | Supporto del bruciatore | 28 | Cappuccio impermeabile per manopola |
| 2 | Vaschetta per l'acqua | 10 | Termocoppia | 21 | Piedini di gomma | 29 | Anello di gomma per manopola |
| 3 | Vaschetta per l'acqua | 11 | Perno di accensione | 22 | Dispositivo d'accensione | 30 | Tappo del bruciatore |
| 4 | Coperchio del bruciatore | 12 | Cavo | 23 | Supporto per pentole | 31 | Conduzione del gas |
| 5 | Erogatore | 13 | Bruciatore | 24 | Vaschetta per l'acqua | 32 | Valvola |
| 6 | Coperchio del bruciatore | 14 | Scatola di derivazione | 25 | Coperchio del bruciatore | 33 | Perno di accensione |
| 7 | Erogatore | 15 | Supporto del bruciatore | 26 | Erogatore | 34 | Supporto del bruciatore |
| 8 | Vetro | 16 | Alloggiamento | 27 | Guida d'alluminio | 35 | Protezione |
| | | 17 | Termocoppia | | | | |
| | | 18 | Perno di accensione | | | | |
| | | 19 | Bruciatore | | | | |

Numero articolo 10035469



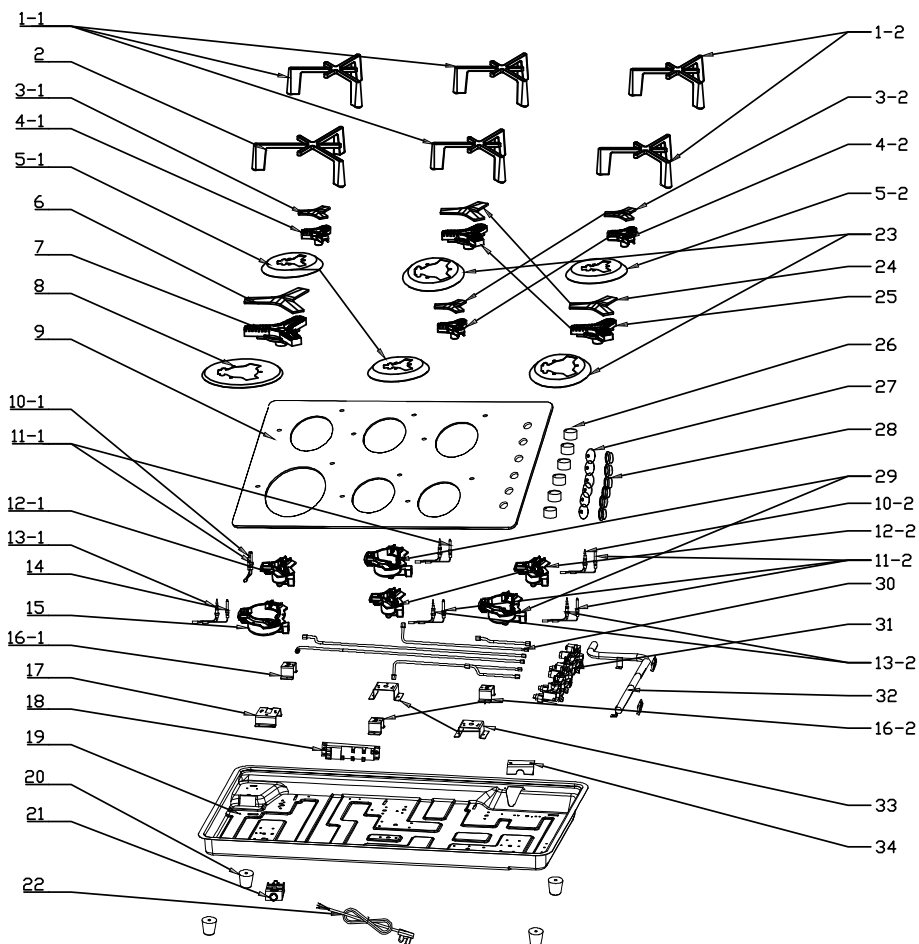
- | | | | | | | | |
|---|--------------------------|----|-------------------------------------|----|-------------------------------|----|--------------------------|
| 1 | Supporto per pentole | 8 | Coperchio del bruciatore | 16 | Anello di tenuta per manopola | 26 | Conduittura del gas |
| 2 | Vaschetta per l'acqua | 9 | Erogatore | 17 | Bruciatore | 27 | Vaschetta per l'acqua |
| 3 | Supporto per pentole | 10 | Termocoppia | 18 | Termocoppia | 28 | Coperchio del bruciatore |
| 4 | Coperchio del bruciatore | 11 | Perno di accensione | 19 | Perno di accensione | 29 | Erogatore |
| 5 | Erogatore | 12 | Bruciatore | 20 | Supporto del bruciatore | 30 | Scatola di derivazione |
| 6 | Supporto del bruciatore | 13 | Supporto del bruciatore | 21 | Alloggiamento | 31 | Bruciatore |
| 7 | Vetro | 14 | Manopola | 22 | Dispositivo d'accensione | 32 | Supporto del bruciatore |
| | | 15 | Cappuccio impermeabile per manopola | 23 | Piedini di gomma | 33 | Protezione |
| | | | | 24 | Conduittura del gas | | |
| | | | | 25 | Valvola del gas | | |

Numero articolo 10035470



- | | | | | | | | |
|---|--------------------------|----|---|----|--------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Supporto per pentole | 9 | Vetro | 18 | Supporto del bruciatore | 27 | Erogatore |
| 2 | Supporto per pentole | 10 | Manopola | 19 | Supporto del bruciatore | 28 | Vaschetta per l'acqua |
| 3 | Coperchio del bruciatore | 11 | Cappuccio impermeabile per manopola | 20 | Guida d'alluminio | 29 | Perno di accensione |
| 4 | Erogatore | 12 | Anello di tenuta per manopola | 21 | Dispositivo d'accensione | 30 | Bruciatore |
| 5 | Vaschetta per l'acqua | 13 | Perno di accensione supporto del bruciatore | 22 | Alloggiamento | 31 | Supporto del bruciatore |
| 6 | Coperchio del bruciatore | 14 | Termocoppia | 23 | Piedini di gomma | 32 | Conduttura del gas |
| 7 | Erogatore | 15 | Bruciatore | 24 | Scatola di derivazione | 33 | Valvola |
| 8 | Vaschetta per l'acqua | 16 | Bruciatore | 25 | Cavo | 34 | Protezione |
| | | 17 | Termocoppia | | | | |

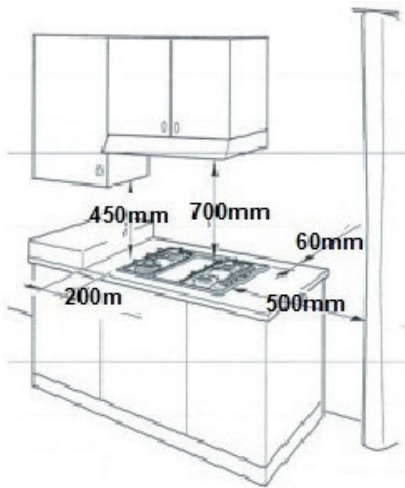
Numero articolo 10039422



- | | | | | | | | |
|---|--------------------------|----|-------------------------|----|--------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Supporto per pentole | 8 | Vaschetta per l'acqua | 18 | Dispositivo d'accensione | 27 | Cappuccio impermeabile per manopola |
| 2 | Supporto per pentole | 9 | Vetro | 19 | Alloggiamento | 28 | Anello di gomma per manopola |
| 3 | Coperchio del bruciatore | 10 | Termocoppia | 20 | Piedini di gomma | 29 | Bruciatore |
| 4 | Erogatore | 11 | Perno di accensione | 21 | Scatola di derivazione | 30 | Guida d'alluminio |
| 5 | Vaschetta per l'acqua | 12 | Bruciatore | 22 | Cavo | 31 | Valvola |
| 6 | Coperchio del bruciatore | 13 | Termocoppia | 23 | Vaschetta per l'acqua | 32 | Conduittura del gas |
| 7 | Erogatore | 14 | Perno di accensione | 24 | Coperchio del bruciatore | 33 | Supporto del bruciatore |
| | | 15 | Bruciatore | 25 | Erogatore | 34 | Protezione |
| | | 16 | Supporto del bruciatore | 26 | Manopola | | |
| | | 17 | Supporto del bruciatore | | | | |

INSTALLAZIONE

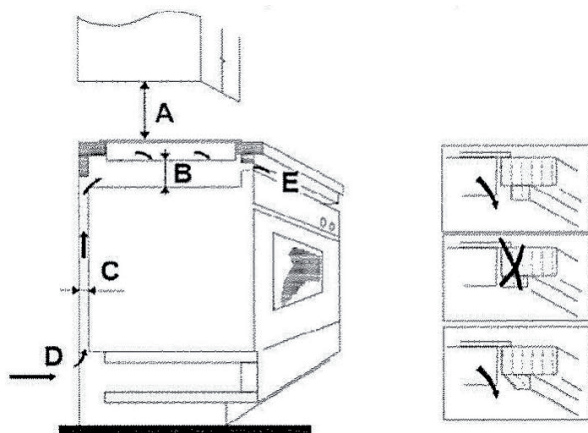
- Fare eseguire l'installazione da un tecnico qualificato. Farsi mostrare la posizione della valvola del gas e anche come spegnerla in caso di emergenza.
- Prima dell'uso assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi dal piano cottura, altrimenti c'è il rischio di incendio.
- Osservare le istruzioni per le distanze minime dalle superfici facilmente combustibili. Le superfici adiacenti devono essere conformi alle istruzioni sulla targhetta del dispositivo e devono essere ignifughe.
- Se il fornello a gas è installato vicino alle finestre, assicurarsi che le tende non possano essere trasportate nella zona di cottura - pericolo di incendio!
- Quando si sceglie un posto per il fornello a gas, assicurarsi che i collegamenti elettrici e del gas siano vicini.
- I collegamenti elettrici e del gas devono essere scollegati durante l'installazione.
- Non installare un altro fornello a gas direttamente accanto a questo.
- La parte inferiore del piano di lavoro deve essere controllata per assicurarsi che non ci siano rilievi che potrebbero influenzare il peso del piano cottura. Assicurarsi che il piano di lavoro sia ben sostenuto e che possa sopportare il peso del piano cottura.
- Assicurarsi che il fornello a gas sia installato in modo da essere completamente in piano dopo l'installazione.
- La ventilazione del recinto può essere migliorata fornendo prese d'aria a livello del pavimento e del livello superiore. Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.



Montaggio del mobile di base

Fare attenzione che le aperture di ventilazione non siano bloccate in modo da garantire una buona ventilazione. Assicurarsi che il fornello si trovi in buone condizioni operative:

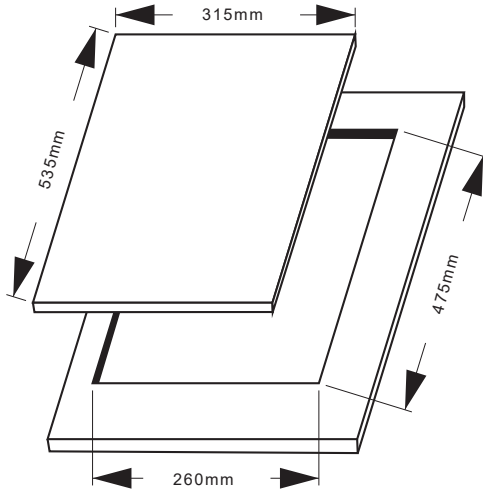
Nota: la distanza minima tra il piano cottura e la cappa aspirante deve essere di almeno 760 mm.



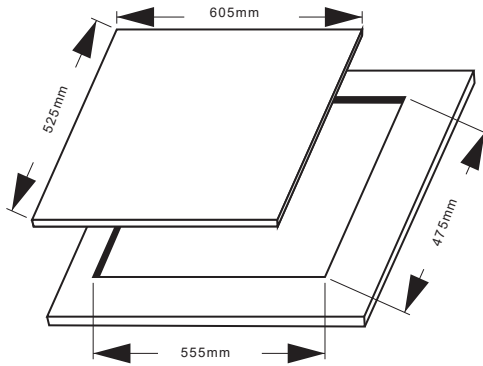
A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Condotto di aspirazione	Condotto di scarico 5 mm

Apertura

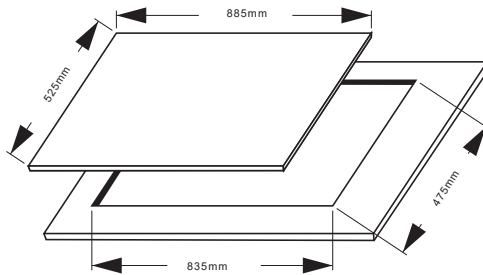
10039420 & 10035468



10039421 & 10035469



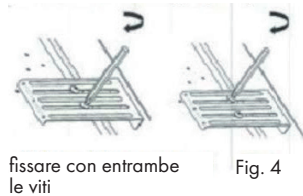
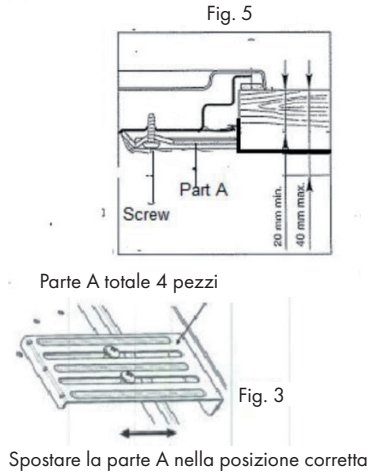
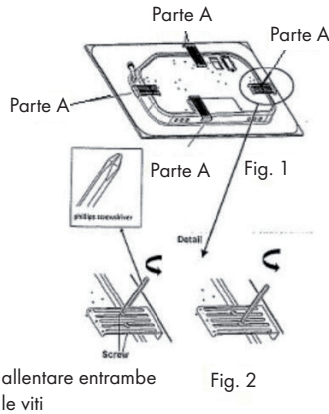
10039422 & 10035470



Fissare la staffa (parte A)

Il dispositivo viene fornito con 4 staffe e 2 viti per ogni staffa (vedi figura 1), che possono essere utilizzate per fissare il piano cottura su un piano di lavoro di 2-4 cm (vedi figura 5). Inserire il piano cottura nell'apertura del piano di lavoro e allinearlo correttamente.

Spostare la parte A nella posizione corretta (vedi figura 3). Allentare le viti e regolare la staffa (vedi figura 2) fino a quando il piano cottura è fissato saldamente. Infine serrare le viti saldamente.



Sicurezza dell'installazione

- Prima dell'installazione, assicurarsi che il gas utilizzato e la pressione del gas soddisfino i requisiti del dispositivo.
- I requisiti del dispositivo si trovano sulla sua targhetta.
- Il fornello a gas non è collegato a un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Per questo motivo è necessario garantire una ventilazione sufficiente.
- Quando si usano dispositivi a gas, il calore, l'umidità e i prodotti della combustione vengono rilasciati nell'aria. Assicurarsi perciò che ci sia una ventilazione sufficiente attraverso prese d'aria naturali o attraverso la ventilazione meccanica (cappa aspirante). Se il dispositivo viene usato intensamente per molto tempo, può essere necessaria una ventilazione supplementare, per esempio aprendo una finestra o, in caso di ventilazione meccanica, aumentando la ventilazione di un livello.
- Il dispositivo è destinato solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, ad esempio per riscaldare le stanze.



ATTENZIONE

In caso di rottura del vetro della piastra

Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e tutti gli elementi elettrici riscaldanti e scollegare il dispositivo dalla rete.
Non toccare la superficie del dispositivo.
Non utilizzare il dispositivo.

SMONTAGGIO

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

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

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

Note importanti per smontare il dispositivo

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

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.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO UE

Questo documento serve a dimostrare la conformità al Regolamento (UE) n. 66/2014.

Specifiche secondo EN 30-2-1:2015

L'efficienza energetica dei bruciatori a gas in un piano cottura domestico è calcolata in questo modo:

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

	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Identificativo del modello	10039420			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	1	--
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok	60,0	%
		Bruciatore rapido	--	
		Bruciatore semirapido	--	
		Bruciatore ausiliario	--	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		60,0	%

	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Identificativo del modello	10035468			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	2	--
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok	--	%
		Bruciatore rapido	--	
		Bruciatore semirapido	56,4	
		Bruciatore ausiliario	n.d.	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		56,4	%

	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Identificativo del modello	10039421			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	3	--
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok	58,0	%
		Bruciatore rapido	--	
		Bruciatore semirapido	58,0	
		Bruciatore ausiliario	--	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		58,0	%

	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Identificativo del modello	10035469			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	4	--
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok	--	%
		Bruciatore rapido	56,1	
		Bruciatore semirapido	56,4	
		Bruciatore ausiliario	n.d.	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		56,3	%

	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Identificativo del modello	10035470			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	5	--
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok	--	%
		Bruciatore rapido	57,5	
		Bruciatore semirapido	57,3	
		Bruciatore ausiliario	n.d.	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		57,4	%

	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Identificativo del modello	10039422			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	6	--
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok	58,0	%
		Bruciatore rapido	--	
		Bruciatore semirapido	58,0	
		Bruciatore ausiliario	--	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		58,0	%



KLARSTEIN