

MULTICHEF 4/5 INDUCTION + GAS

Kombi-Gaskochfeld
Combi Gas Cooking Top
Table de cuisson à gaz combinée
Cocina de gas combinada
Fornello a gas combinato

10045666 10045667 1045668 10045669



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Sicherheitshinweise	4
Gerätebeschreibung	8
Inbetriebnahme und Bedienung	9
Induktionskochfeld	10
Gaskochfeld	16
Reinigung und Pflege	18
Fehlerbehebung	20
Installation	21
Demontage	27
Gastechische Spezifikationen	28
EU-Produktdatenblatt	32
EU-Produktdatenblatt	33
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	34
Hinweise zur Entsorgung	36
Hersteller & Importeur (UK)	36

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

- Stellen Sie keine Behälter aus Plastik oder Aluminium auf das Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass bei der Verwendung von anderen elektrischen Geräten, deren Kabel nicht in Kontakt mit der Kochoberfläche kommt.
- Sollten Sie künstliche Organe, wie beispielsweise ein Kunstherz, haben, konsultieren Sie vor der Verwendung des Geräts einen Arzt.
- Verwenden Sie keine Küchentücher, Geschirrtücher oder ähnliche Materialien anstelle eines Topflappens. Diese Materialien können sich an einem Brenner leicht entzünden und einen Brand verursachen.
- Achten Sie bei der Verwendung von Glasgeschirr darauf, dass dieses für das Kochen auf der Herdplatte geeignet ist. Wenn die Glasoberfläche Risse bekommt, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Um die Verbrennungsgefahr und Brandgefahr zu minimieren und ein Überkochen der Lebensmittel zu verhindern, drehen Sie die Griffe der Töpfe/ Pfannen zur Seite oder zur Mitte des Herdes, so dass diese sich nicht direkt über einem anderen Brenner befinden.
- Schalten Sie die Brenner immer aus, bevor Sie Töpfe vom Herd nehmen.
- Lassen Sie Lebensmittel, welche bei hoher Flamme frittiert werden, keinesfalls unbeaufsichtigt.
- Erhitzen Sie Öl und Fett immer langsam und beaufsichtigen Sie das Erhitzen.
- Lebensmittel, welche frittiert werden sollen, sollten so trocken wie möglich sein. Eis auf gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit auf frischen Lebensmittel kann dazu führen, dass das Fett Blasen bildet und über die Seiten der Pfanne spritzt.
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, insbesondere keine Fritteusen. Warten Sie, bis sich das Fett komplett abgekühlt hat.

Sicherheit für die Kochzone

Dieses Handbuch und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die gelesen und stets beachtet werden müssen.



Dies ist das Warn-/Vorsichts-/Sicherheitssymbol, das die Sicherheit betrifft und vor möglichen Gefahren für Benutzer und andere Personen warnt.

Alle sicherheitsrelevanten Hinweise spezifizieren das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen, und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verringert werden kann. Achten Sie auf die Einhaltung der folgenden Hinweise:

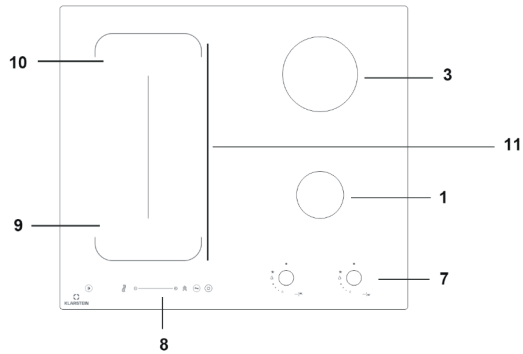
- Das Gerät muss vor der Installation vom Stromnetz getrennt werden.
- Installation und Wartung müssen von einem spezialisierten Techniker unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers und der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Gebrauchsanweisung angegeben.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in den Schrank eingebaute Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht,

ist ein omnipolarer Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm erforderlich.

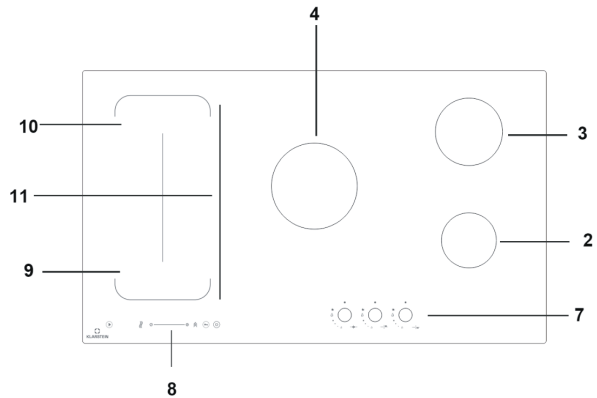
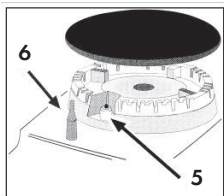
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel des Geräts.
- Die elektrischen Teile dürfen nach der Installation für den Benutzer nicht zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch zum Garen von Speisen bestimmt. Eine andere Verwendung (z. B. zum Heizen von Räumen) ist nicht zulässig. Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen vom Gerät ferngehalten und beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Heizelemente des Geräts während und nach dem Gebrauch nicht. Lassen Sie das Gerät nicht mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen, bis alle Teile ausreichend abgekühlt sind.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in die Nähe des Geräts.
- Überhitzte Öle und Fette entzünden sich leicht. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie fett- und ölhaltige Lebensmittel zubereiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- In dem Fach unter dem Gerät sollte ein Luftschalter oder Leistungsschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert sein.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Regler aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor.
- Das Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost auf gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit auf frischen Lebensmitteln kann dazu führen, dass heißes Fett aufsteigt und über die Seiten der Pfanne läuft.
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, insbesondere eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett vollständig abgekühlt ist.

GERÄTEBESCHREIBUNG

10045666, 1045667



10045668, 1045669






- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------|
| 1 | Hilfsbrenner - 1,0 kW | 9 | Kochzone vorne links - \varnothing 180mm - 1500 W/1800 W (Boost) |
| 2 | Normalbrenner - 1,8 kW | 10 | Kochzone hinten links - \varnothing 180mm - 2000 W/2300 W (Boost) |
| 3 | Starkbrenner - 2,4 kW | 11 | Variozone - 2500 W/2800 W (Boost) |
| 4 | Dreiringiger Wokbrenner - 3,4 kW | | |
| 5 | Elektrischer Zünder für Gasbrenner | | |
| 6 | Schutzvorrichtung | | |
| 7 | Bedienknöpfe für Gasbrenner | | |
| 8 | Bedienfeld für Induktionskochzone | | |

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Die Position der entsprechenden Gasbrenner wird auf jedem Kontrollknopf angezeigt.

Gasbrenner

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

	Aus
	Hoch
	Niedrig

Gilt nur für Modelle, die mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet sind

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

Gilt nur für Modelle, die mit einem Zünder ausgestattet sind

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

Entzünden eines Brenners

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



VORSICHT

Brand- und Explosionsgefahr! Wenn die Flamme versehentlich ausgeht, drehen Sie den Kontrollknopf in die Position „Aus“.

Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.

So schalten Sie einen Brenner aus

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

INDUKTIONSKOCHFELD

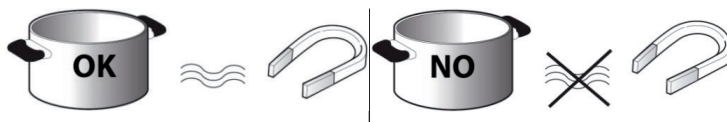
Hinweis: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn die darauf abgestellten Töpfe nicht über die richtige Größe verfügen. Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr, welches das entsprechende Symbol trägt (siehe Abbildung unten). Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Gerät einschalten.



Töpfe und Pfannen

Prüfen Sie mit einem Magneten, ob Töpfe und Pfannen für das Induktionskochfeld geeignet sind. Die Töpfe und Pfannen sind ungeeignet, wenn sie nicht magnetisch sind.

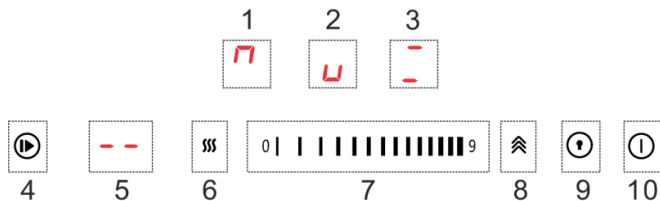
- Kochgeschirr, das aus den folgenden Materialien besteht, ist für das Induktionskochfeld nicht geeignet: Reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des verwendeten Kochgeschirrs glatt ist, da die Kochoberfläche sonst zerkratzt werden könnte.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf dem Bedienfeld des Geräts ab, da es dadurch beschädigt werden könnte.



Verwendungshinweis

Hinweis: Um eine Beschädigung der Kochoberfläche zu vermeiden, verwenden Sie, keine Töpfe und Pfannen, deren Unterseite nicht absolut glatt ist, oder Metalltöpfe mit emailliertem Boden.

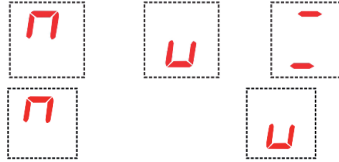
Bedienfeld



- | | | | |
|---|----------------------------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Kochzone: hinten links Ø 180 mm -
2000/2300 W (Boost) | 6 | Warmhalten |
| 2 | Kochzone: vorne links Ø 180 mm -
1500/1800 W (boost) | 7 | Leistenregler für Leistung / Timer |
| 3 | Kochzone: Variozone -
2500/2800 W (Verstärkung) | 8 | Boost-Steuerung |
| 4 | Pausensteuerung | 9 | Kindersicherung |
| 5 | Timer-Steuerung | 10 | EIN/AUS-Taste |

Ein-/Ausschalten

Halten Sie zum Einschalten des Kochfelds die Ein/Aus-Taste drei Sekunden lang gedrückt. Die Kochzonen-Anzeigen leuchten auf.



Leistung der Kochzone einstellen

Berühren Sie, sobald das Gerät eingeschaltet ist und der Topf auf der gewünschten Kochzone abgestellt wurde, die entsprechende Taste für die ausgewählte Kochzone. An der Stelle, an der Sie das Bedienfeld berührt haben, leuchtet eine Anzeige auf.



Stellen Sie anschließend die Leistung ein, indem Sie den Leistenregler berühren.

Kindersicherung

Mit dieser Funktion werden die Tasten gesperrt, was ein versehentliches Einschalten des Geräts verhindert.

- Berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung die entsprechende Taste (11). Der Timer zeigt „Lo“ an. Das Bedienfeld ist nun gesperrt.
- Halten Sie, zum Deaktivieren der Kindersicherung, die entsprechende Taste (11) 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige „Lo“ verschwindet und das Gerät kann wieder verwendet werden.

Timer

Der Timer kann auf eine Garzeit von maximal 99 Minuten für alle Kochzonen eingestellt werden.

- Wählen Sie die Kochzone aus, für die ein Timer verwendet werden soll. Wenn

Sie die Timer-Taste berühren, wird auf dem Bildschirm „10“ angezeigt und die „0“ blinkt. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Schieberegler ein.

- Wenn Sie die Timer-Taste erneut berühren, blinkt die „1“ auf. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Leistenregler ein.
- Nach wenigen Sekunden beginnt der Countdown.
- Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.
- Wählen Sie zum Deaktivieren des Timers die Kochzone aus, für die der Timer verwendet wird, und stellen Sie die Zeit mit dem Leistenregler auf „00“.

Boost-Funktion

Wählen Sie eine Kochzone aus und berühren Sie anschließend die Boost-Taste . Auf dem Bildschirm wird für die entsprechende Kochzone „b“ angezeigt und die Kochzone heizt sich mit maximaler Leistung auf.

Warmhaltefunktion

Wählen Sie eine Kochzone aus und berühren sie anschließend die Warmhalten-Taste (8). Auf dem Bildschirm wird für die entsprechende Kochzone „c“ angezeigt, was bedeutet, dass die Heizleistung zum Aufwärmen und Warmhalten (ca. 55 ± 15 °C) mit 2 Litern Wasser ausgewählt wurde..

Pause

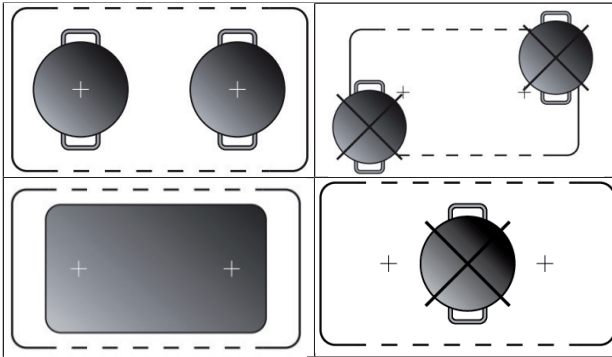
- Berühren Sie, während die Kochzonen in Betrieb sind, die Pause-Taste. Auf allen Bildschirmen wird „P“ angezeigt und das Gerät stoppt den Heizvorgang.
- Im Pausenzustand können nur die Pause-Taste, die EIN/AUS-Taste und die Kindersicherung-Taste verwendet werden.
- Wenn Sie die Pause-Taste erneut berühren, werden auf den Bildschirmen wieder die ursprünglichen Einstellungen angezeigt und die Kochzonen heizen weiter auf.

Variabler Bereich

- Dieser Bereich kann je nach Bedarf entweder als eine Kochzone oder als zwei verschiedene Kochzonen verwendet werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei voneinander unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Bei der Verwendung als einzelne Kochzone wird, wenn das Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in die andere bewegt wird, die gleiche Leistungsstufe der Zone beibehalten, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde. Der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch abgeschaltet.

Hinweis: Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf die einzelne Kochzone zu stellen. Bei großen Töpfen, ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen ist darauf zu achten, dass die Töpfe mittig auf die Kochzone gestellt werden und beide Kreuze abgedeckt sind.

Beispiele für die richtige und falsche Platzierung des Kochgeschirrs:



Überlaufschutz

Wenn Wasser auf das Bedienfeld gelangt, schaltet sich das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch aus..

Automatisches Ausschalten

Wenn keine Garzeit eingestellt wurde und Sie vergessen haben, das Kochfeld auszuschalten, und dieses nicht mehr verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Die Standard-Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der nachfolgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Warnungen auf dem Display

Restwärme H

- Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet.
- Die Anzeige weist den Nutzer darauf hin, dass die Kochzonen noch heiß sind.
- Wenn auf dem Bildschirm H angezeigt wird, ist die Kochzone noch heiß.
- Wenn die Restwärmeanzeige einer Kochzone leuchtet, kann diese noch zum Warmhalten eines Gerichts oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.
- Sobald sich die Kochzone abgekühlt hat, erlischt die Anzeige auf dem Bildschirm.


Leuchtanzeige für falsche oder fehlende Töpfe

Wenn Sie einen Topf verwenden, der nicht induktionsgeeignet ist, der Topf nicht korrekt positioniert wurde oder nicht den geeigneten Durchmesser hat, wird das Symbo "E" auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn innerhalb von 120 Sekunden kein Topf erkannt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreiniger.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass alle Kochzonen ausgeschaltet wurden und dass die Restwärmeanzeige H nicht angezeigt wird.
- Verwenden sie keine Stahlschwämme oder Scheuerschwämme, da die Oberfläche des Induktionskochfelds dadurch beschädigt werden könnte.
- Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Verwendung von Flecken und Speiseresten, sobald es sich abgekühlt hat.
- Rückstände von Zucker oder von Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt können das Kochfeld beschädigen, wenn sie darauf gelangen, und müssen deshalb sofort entfernt werden.
- Durch Salz, Zucker und Sand kann die Glasoberfläche zerkratzt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Tuch, Küchenpapier oder einen speziellen Kochfeldreiniger (befolgen Sie die Reinigungshinweise des jeweiligen Herstellers).

Fehlersuche für das Induktionskochfeld

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle im Abschnitt „Bedienung“ gegebenen Anweisungen befolgt haben.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig ab.
- Wenn das Gerät eingeschaltet wird und ein alphanummerischer Code auf dem Bildschirm angezeigt wird, befolgen Sie die in der nachfolgenden Tabelle genannten Hinweise.
- Wenn das Gerät nach der Verwendung nicht ausgeschaltet werden kann, trennen Sie es von der Stromversorgung.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
	Kein Topf oder ungeeigneter Topf.	Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochzone.
E0	Das Displaymodul kann das Signal vom Filterboard nicht empfangen.	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen dem Displaymodul und dem Filterboard. Wenn keine Verbindung besteht, tauschen Sie das Filterboard aus.

EA	Das Displaymodul kann das Signal vom Powerboard nicht empfangen.	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen dem Displaymodul und dem Powerboard. Wenn keine Verbindung besteht, tauschen Sie das Powerboard aus.
E1	Hohe Stromspannung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E2	Niedrige Stromspannung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3-E4	Ungewöhnliche Temperaturen.	Überprüfen Sie den Topf. Starten Sie das Gerät neu, sobald sich die Kochzone abgekühlt hat.
F3-F5 F9-FA	Kurzschluss.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.

Hinweis: Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Sie das Problem trotz der zuvor genannten Hinweise nicht lösen können. Beschreiben Sie das Problem dabei so genau wie möglich.

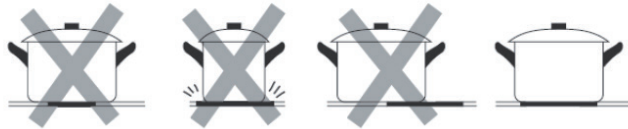
Durch das Gerät verursachte Geräusche

- Induktionskochfelder können während des normalen Betriebs pfeifende oder knisternde Geräusche erzeugen, die aufgrund der Beschaffenheit des Topf- oder Pfannenbodens (z. B. bei Böden aus mehreren Materialschichten oder bei unebene Böden) eigentlich aus dem Kochgeschirr kommen. Diese Geräusche variieren je nach den verwendeten Töpfen und Pfannen und der Menge der darin befindlichen Lebensmittel und sind kein Hinweis auf einen Mangel irgendeiner Art.
- Darüber hinaus ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, um die Temperatur der elektronischen Teile zu regulieren. Daher ist während des Betriebs und für mehrere Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds das Geräusch des Kühlventilators hörbar. Dies ist völlig normal und für das einwandfreie Funktionieren des Geräts sogar unerlässlich.

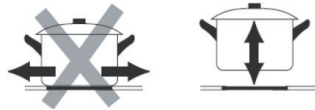
GASKOCHFELD



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



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



Verwendungshinweise

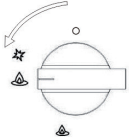
Um die beste Leistung zu erzielen, befolgen Sie diese allgemeinen Richtlinien: Verwenden Sie für jeden Brenner das entsprechende Kochgeschirr (siehe Tabelle), um zu verhindern, dass die Flamme den Rand des Topfes oder der Pfanne erreicht. Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit flachem Boden und lassen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

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Hilfsbrenner	10-14 cm
Normalbrenner	16-20 cm
Starkbrenner	22-24 cm
Dreifach-Ring-Wok-Brenner	24-26 cm
Elektro-Kochplatte (Ø 145 mm)	14,5 cm
Elektro-Kochplatte (Ø 180 mm)	18 cm

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

Wahl der richtigen Flamme

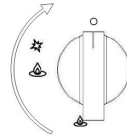
Wenn die Brenner richtig eingestellt sind, sollte die Flamme hellblau und die innere Flamme sollte klar sein. Die Größe der Flamme hängt von der Position des zugehörigen Bedienknopfes ab.



Brenner an, große Flamme



Brenner an, kleine Flamme



Brenner aus

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

Es ist verboten, zwischen den Positionen "Aus" und "Hoch" hin- und her zu wechseln.

Bei richtiger Verwendung des Herdes, richtiger Gestaltung der Parameter und der Verwendung von geeignetem Kochgeschirr kann eine hohe Energiemenge eingespart werden. Die Energieeinsparung kann wie folgt aussehen:

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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



Reinigen Sie die noch warme Kochfläche mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Papiertüchern, reiben Sie sie dann mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Oberfläche ab. Auf der Oberfläche aufgeschmolzene Aluminiumfolie, Kunststoffgegenstände, Gegenstände aus Kunststoff, Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden. Reinigen Sie die noch heiße Kochfläche mit einem Schaber und einer transparenten Schutzfolie, die verhindern, dass die Oberfläche noch mehr Schmutz ansetzt. Dadurch wird die Oberfläche auch vor Beschädigungen durch stark zuckerhaltige Lebensmittel geschützt.



Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel, wie beispielsweise Backofensprays und Fleckenentferner). Zum Reinigen der Pfannenhalterung wird empfohlen, diese zu reinigen, solange sie noch heiß ist. Nehmen Sie die Pfannenhalterung von der Kochstelle weg und legen Sie diese in die Spüle. Entfernen Sie zuerst

die Speisereste oder das Fett und spülen Sie die Pfannenhalterung nach dem Abkühlen mit Wasser ab.

Schmieren der Gasventile

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

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

FEHLERBEHEBUNG

Gaskochfeld

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

Induktionskochfeld

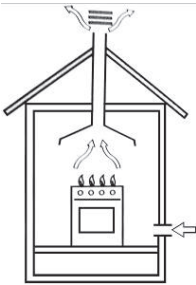
Problem	Mögliche Ursache
Die Kochzonen sind verschmutzt.	Dies kann durch eingebrannte Essensreste verursacht werden. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Sie sollten jedoch darauf achten, dass die Reinigungsanweisungen regelmäßig befolgt werden.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Wenn die Kochzone heißer als 60 °C zu sein scheint und die Restwärmeanzeige nicht aufleuchtet, wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen qualifizierten Fachbetrieb.

INSTALLATION

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

Positionieren des Gasherdes

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



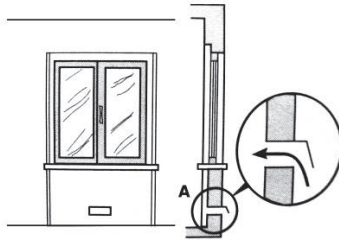
In einem Schornstein oder einem verzweigten Schornstein (ausschließlich für Kochgeräte).



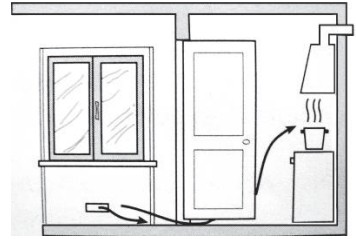
Direkt nach draußen.

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

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



Beispiel für Belüftungslöcher



Vergrößerung der Belüftungsöffnung zwischen Fenster und Fußboden

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

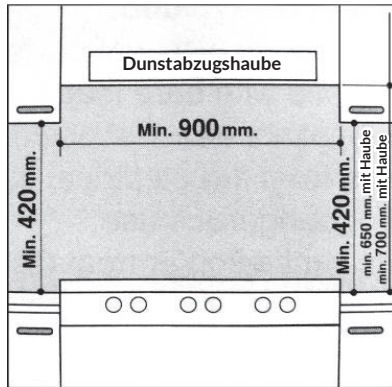
Daher dürfen Gastanks, die leer oder teilweise gefüllt sind, nicht in Räumen oder in Räumen unter dem Bodenniveau (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist sinnvoll, nur den Tank, der gerade in Betrieb ist, im Raum zu behalten und sicherzustellen, dass er sich nicht in der Nähe von Wärmequellen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

Installation eines Einbaugashерds

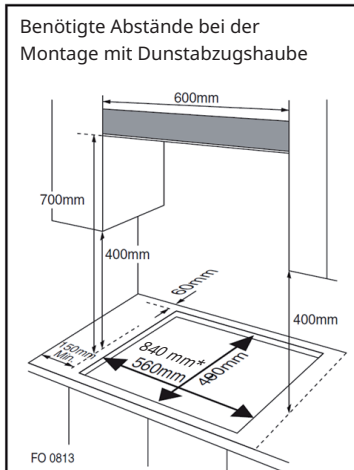
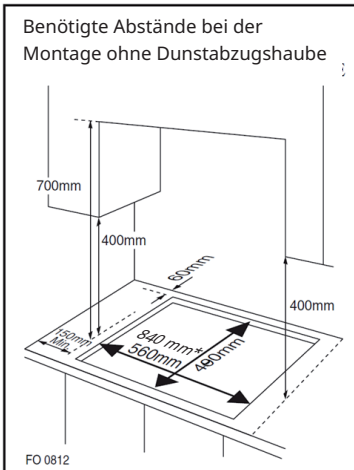
Die Gaskochfelder sind mit einem Schutzgrad gegen übermäßige Erwärmung konstruiert. Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, aber deren Höhe sollte nicht über den Herd hinausgehen.

Für eine korrekte Installation müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

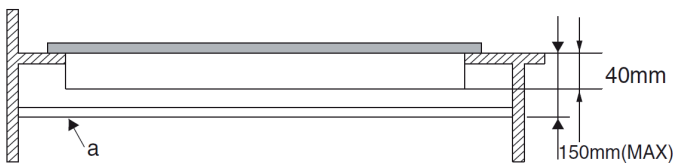
- 1 Der Herd kann in einer Küche, einem Ess- oder Schlaf-/Wohnzimmer, nicht aber in einem Badezimmer oder einer Dusche aufgestellt werden.
- 2 Die Möbel, die in der Nähe des Gerätes stehen und höher als die Herdplatte sind, müssen in einem Abstand von mindestens 110 mm zur Plattenkante aufgestellt werden.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

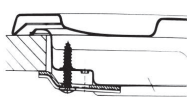


- 4 Der Herd sollte direkt unter einem Schrank installiert werden, wobei dieser mindestens 700 mm von der Kochplatte entfernt sein sollte, wie in Abb. C dargestellt.
- 5 Für die Platzierung des Kochfeldes an der Arbeitsplatte sind Befestigungsbeschläge (Haken, Schrauben) vorgesehen, die 20 bis 40 mm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

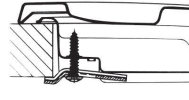


* Einbaumaße für das Modell mit 90 cm.

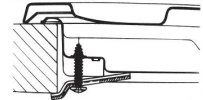




Hakenposition für
H=30 mm Herd



Hakenposition für
H=40 mm Herd

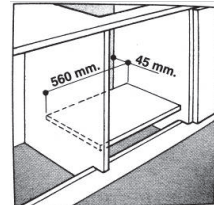
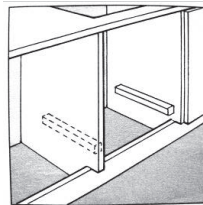


Hakenposition für
H=20 mm Herd

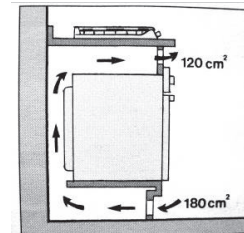
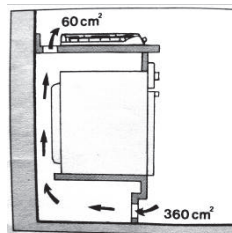
HINWEIS: Verwenden Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Haken.t

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

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



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



Gasanschluss für Gasherd

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

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

Anschluss an eine nicht flexible Leitung (Kupfer oder Stahl)

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

Anschluss an ein flexibles Stahlrohr

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

Überprüfung der Dichtung

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

Elektrische Verbindungsherstellung

Das Kochfeld ist mit einer dreipoligen elektrischen Zuleitung ausgestattet, die für die Verwendung von Wechselstrom ausgelegt ist. Alle Angaben finden Sie auf dem

Typenschild, das sich unter dem Kochfeld befindet. Der Erdungsdraht ist an der gelb-grünen Farbe zu erkennen.

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

Elektrischer Anschluss für den Gasherd

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


Vergewissern Sie sich vor dem eigentlichen Anschluss, dass:

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

HINWEIS: Die Drähte in der Hauptleitung sind farblich gekennzeichnet:

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

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

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

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“.

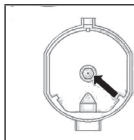
GASTECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TABELLE 1: Brenner und Düsenspezifikationen

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

Bei 15 °C und 1013 mbar – trockenes Gas

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



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

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

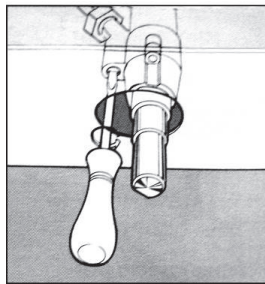
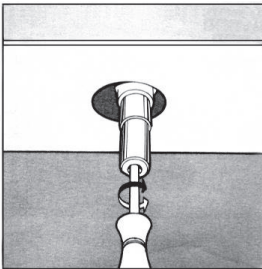
TABELLE 2: Umwandlung einer Gasquelle

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

Ventileinstellung

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

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



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

TABELLE 3: Anpassung an verschiedene Gassorten

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

TABELLE 4: Gasquellen und nationale Vergleichstabellen

Gasgruppe	Land	Druck der Gasversorgung
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	G30 Butan bei 28-30 mbar und G31 Propan bei 37 mbar
I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR.	G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	G30 Butan und G31 Propan bei 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 Propan bei 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 bei 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 bei 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 bei 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 bei 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 bei 20 mbar und G2.350 bei 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 bei 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 bei 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 bei 20 mbar, G30 Butan bei 28-30 mbar und G31 Propan bei 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 bei 20 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar
II _{2E3B/P}	DE	G20 bei 20 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 bei 25 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 bei 20 mbar, G2.350 bei 13 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 bei 20 mbar, G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar

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:

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

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10045666, 10045667			
Art der Kochmulde	Einbau-Gas- und Induktionskochfeld			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	2	--
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner	--	%
		Starkbrenner	54,7	
		Normalbrenner	--	
		Hilfsbrenner	--	
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		54,7	%
Anzahl der Elektro-Kochplatten	--	--	2	--
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	EC electric cooking	Induktionskochzone (L) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Induktionskochzone (B) (18 cm)		
Energieverbrauch des Kochfeldes berechnet pro kg	EC electric hob		190,3	Wh/kg

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:

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

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10045668, 10045669			
Art der Kochmulde	Einbau-Gas- und Induktionskochfeld			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	3	--
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE gas burner	Wokbrenner	57,1	%
		Starkbrenner	54,7	
		Normalbrenner	57,6	
		Hilfsbrenner	--	
Energieeffizienz der Gasmulde	EE gas hob		56,5	%
Anzahl der Elektro-Kochplatten	--	--	2	--
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	EC electric cooking	Induktionskochzone (L) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Induktionskochzone (B) (18 cm)		
Energieverbrauch des Kochfeldes berechnet pro kg	EC electric hob		190,3	Wh/kg

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 durchgestrichenen 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 Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche 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 Fernkommunikationsmittel 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 und 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 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe an. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung 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 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- 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 Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	38
Product Description	42
Getting Started and Operation	43
Induction Cooking Zone	44
Gas Cooking Zone	50
Cleaning and Care	52
Troubleshooting	53
Installation Instructions for Built-In	54
Disassembly	60
Gas Specifications	61
EU Product Data Sheet	65
EU Product Data Sheet	66
Disposal Considerations	67
Manufacturer & Importer (UK)	67

SAFETY INSTRUCTIONS

Safety for gas hob

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.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

- Only use the appliance for preparing food.
- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.
- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or 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.

Safety for cooking zone

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

 This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other persons.

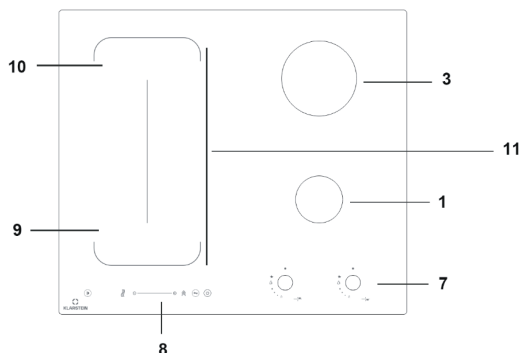
All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

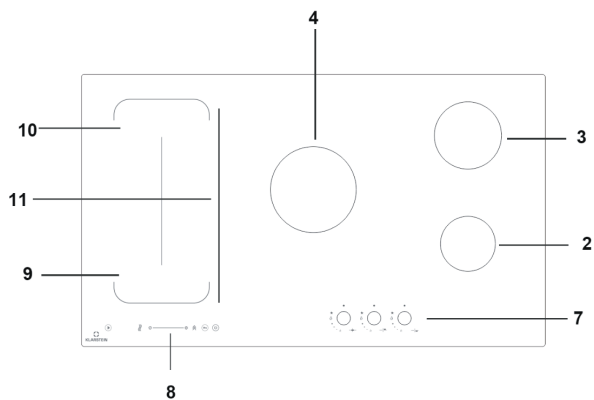
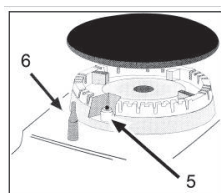
- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- 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.

PRODUCT DESCRIPTION

10045666, 1045667



10045668, 1045669



- | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 | Auxiliary burner - 1.0 kW | 7 | Control knobs for gas burner |
| 2 | Semi-rapid burner - 1.8 kW | 8 | Control panel for induction cooking zone |
| 3 | Rapid burner - 2.4 kW | 9 | Cooking zone: front left \varnothing 180 mm - 1500 W/1800 W (boost) |
| 4 | Triple ring wok burner - 3.4 kW | 10 | Cooking zone: rear left \varnothing 180 mm - 2000 W/2300 W (boost) |
| 5 | Ignitor for Gas Burners (only on certain models) | 11 | Cooking zone: freezone - 2500 W/2800 W (boost) |
| 6 | Safety Device (only on certain models) - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner. | | |




GETTING STARTED AND OPERATION

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

Gas burners

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


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

	OFF
	High
	Low

On those models fitted with a safety device

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

On those models fitted with an igniter

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

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



CAUTION

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

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

INDUCTION COOKING ZONE

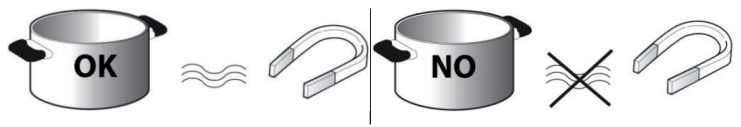
IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (Figure below). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.



Existing pots and pans

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

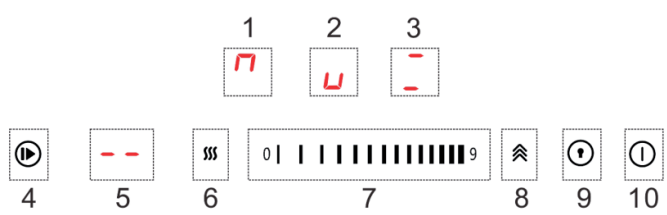
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.
- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10 cm.



Instruction for use

- To avoid permanently damaging the glass-ceramic top, do not use:
- Pots with bottoms that are not perfectly flat.
 - Metal pots with enameled bottom.

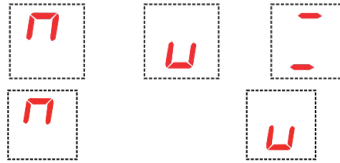
Control panel layout



1. Cooking zone: rear left Ø180 mm - 2000/2300 W (boost)
2. Cooking zone: front left Ø180 mm - 1500/1800 W (boost)
3. Cooking zone: freezone - 2500/2800W (boost)
4. Pause control
5. Timer control
6. Keep warm control
7. Power / Timer slider touch controls
8. Boost control
9. Child lock
10. ON/OFF control

On/Off control

To switch the hob on, switch on the hob and hold button "ON/OFF control" for three seconds and the cooking zone displays light up.



Cooking level adjustment

Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone corresponding button, and an indicator where you touched will flash.



Then adjust the power level by touching the slider touch controls.

Child lock

This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.

- To activate the child lock function, switch on the button "keylock control". The timer shows "Lo". Then the control panel is locked.
- To deactivate the control panel lock, switch on the hob and hold button "keylock control" for three seconds.
- The "Lo" goes off and the hob is active again

Timer

The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes for all cooking zones.

- Select the cooking zone to be used with the timer, Touch timer control, the "10" will show in the timer display, and the "0" flashes. Set the time by touching the slider control.

- Touch timer control again, the "1" will flash. set the time by touching the slider control.
- After a few seconds, the timer begins the countdown.
- Once the set time has elapsed, one acoustic signal sound and the hob switch off automatically.
- To deactivate the timer, select the cooking zone to be used with the timer, and touch the timer control and set the desired cooking time to "00" by touching the slider control.

Boost function

Touching the heating zone selection control, and touching the button "boost control", the zone indicator show "b" and the power reach Max.
Keep warm function

Keep warm function

Touching the heating zone selection control, and touching the button "keep warm control", the zone indicator show "c", this means choosing the heating level for warming up and keeping warm (about 55±15°C) with 2L of water.

Pause control

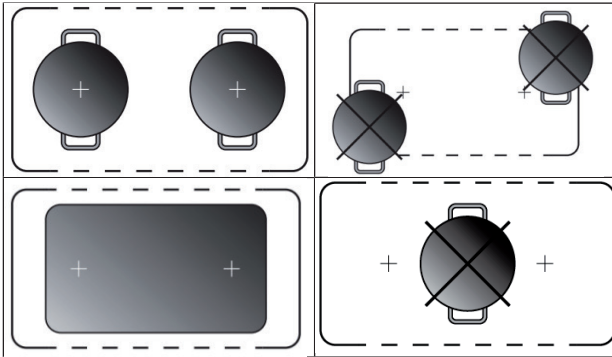
- When the cooking zones are running, touch the button "Pause control". All the displays will show "P" and stop heating.
- At this moment only "Pause control" and "ON/OFF control" keylock control" can be operated.
- Touch the button "Pause control" again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

Flexible area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples of good pot placement and bad pot placement



Water overflow protection

The hob will automatically shut down within 10 seconds if water overflows the control panel.

Auto switch off

The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob at all. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Control panel warnings

Residual heat indicator **H**

- The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone.
- These indicators alert the user when cooking zones are still hot.
- If the display shows 'H', the cooking zone is still hot.
- If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.
- When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator


If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the symbol “=” will appear in the display. If no pot is detected within 120 seconds, the hob switches off.

Cleaning the induction hob

- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.
- Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer’s instructions).

Troubleshooting for the induction hob

- Read and follow the instructions given in the section “Instructions for use”.
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

Error code	Possible Cause	Remedy
	No Pan or did not detect the pan.	Put on the pan
E0	The display board cannot receive the signal from the power board.	Check the connection between the display board and the power board, if not , replace the power board.
EA	The display board cannot receive the signal from the power board.	Check the connection between the display board and the power board, if not , replace the power board.
E1	High voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Low voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3-E4	Abnormal temperature.	Please inspect the pot. Please restart after the hotplate cools down.
F3-F5 F9-FA	NTC short or open	Call the after-sales service and specify the error code.

Noises made by the hob

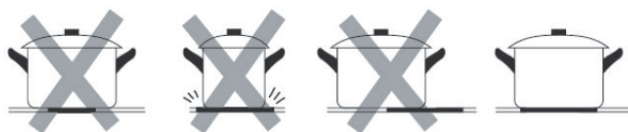
- Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).
- These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.
- In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.
- This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

GAS COOKING ZONE

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



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



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



Practical Advice

For best performance, follow these general guidelines:

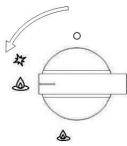
- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame to reach the side of the pot or pan;
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Auxiliary burner	10-14
Semi-rapid burner	16-20
Rapid burner	22-24
Triple ring wok burner	24-26
Ø 145 mm Ceramic burner	16.5
Flexible area	10-20 x 25-400

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

Flame selection

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



Burner ON, large flame



Burner ON, small flame



Burner OFF

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

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

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

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

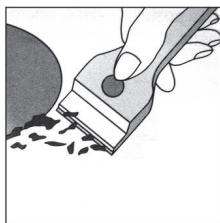
It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

CLEANING AND CARE

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

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

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



While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminium foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately. While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protect the surface from damage caused by food with a high sugar content.

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

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

Greasing the gas valves

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

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

TROUBLESHOOTING

Gas burner

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

Induction burner

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN

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

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

Positioning for gas hob

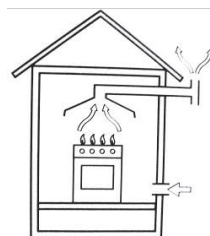
Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

The following requirements must be observed:

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



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

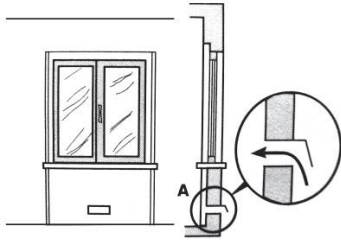


Directly to the outside.

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

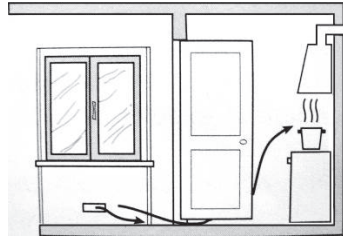
The gas hob without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm^2 (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the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

Adjacent room



Examples of ventilation holes for comburent air.

Room to be vented



Enlarging the ventilation slot between window and floor

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

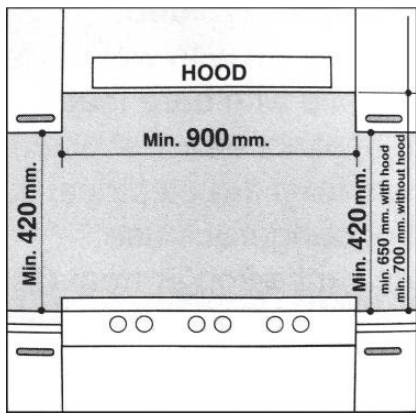
Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves,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

Installation of built-in gas hob

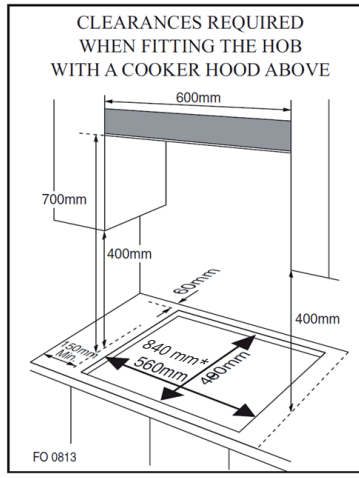
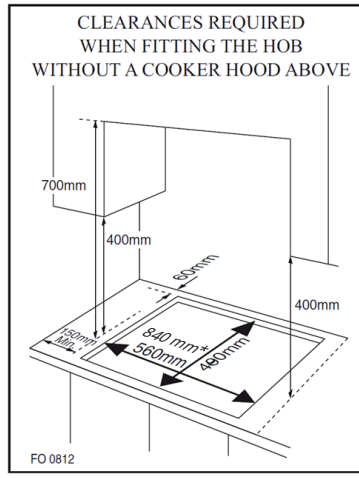
The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob.

For a correct installation, the following precautions must be followed:

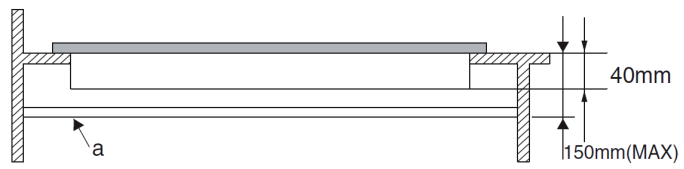
1. The hob may be located in a kitchen, a diner or bed/ sitting room, but not in a bathroom or shower room.
2. The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, it must be placed at least 110 mm distance to the edge of the board.
3. The cabinets should be positioned near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

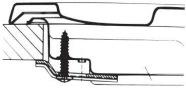


4. Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700 mm from the worktop, as shown in Fig. C.
5. Fixing fittings (hooks, screws) are provided to place the hob on work top, measure 20 to 40 mm in thickness (see Fig. 6).

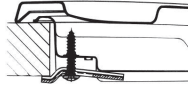


* Built-in size for 90-cm model

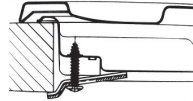




Hook position for
H=30 mm top



Hook position for
H=40 mm top

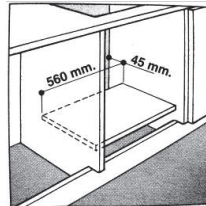
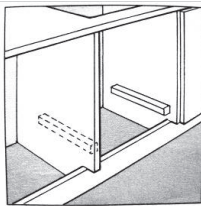


Hook position for
H=20 mm top

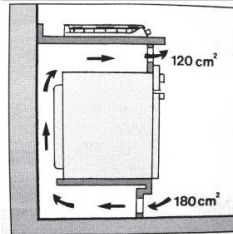
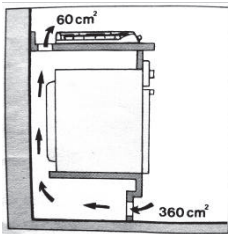
N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag".

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

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



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



Gas connection for gas hob

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

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

Connection to non-flexible tube

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

Connection to flexible steel tube

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

Check the seal

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

Electrical connection

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

Electrical connection for gas hob

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the

rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the hob and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50 °C than room temperature at any point.

Before actual connection make sure that.

Before actual connection make sure that:

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

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

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

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

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

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".

GAS SPECIFICATIONS

TABLE 1: Burners and Nozzle Specifications

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

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

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



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

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

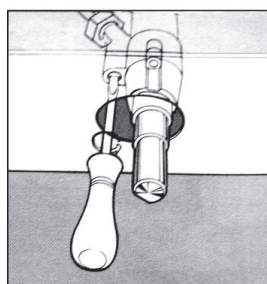
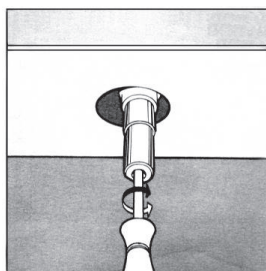
TABLE 2: How to convert gas source

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

Valve adjustment

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

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



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

TABLE 3: Adapting to different types of gas

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

TABLE 4: Gas source and national comparison table

Gas group	Country	Supply pressure
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	G30 Butane at 28-30mbar and G31 Propane at 37 mbar
I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO,SE, SI, SK, TR.	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	G30 Butane and G31 Propane at 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30 Butane and G31 Propane at 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 Propane at 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 at 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 at 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 at 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G25.3 at 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 at 20 mbar and G2.350 at 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 at 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 at 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 at 20 mbar, G30 butane at 28-30 mbar and G31 propane at 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 at 20 mbar, G30 butane and G31 propane at 30 mbar
II _{2E3B/P}	DE	G20 at 20 mbar, G30 butane and G31 propane at 50 mbar
II _{2H53B/P}	HU	G20/G25.l at 25 mbar, G30 butane and G31 propane at 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 at 20 mbar, G2.350 at 13 mbar, G30 butane and G31 propane at 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 at 20 mbar, G30 butane and G31 propane at 50 mbar

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	10045666, 10045667			
Type of hob	Built-in Gas and Induction Hob			
Number of gas burner	--	--	2	--
Energy efficiency per gas burner	EE gas burner	Wok burner	--	%
		Rapid burner	54.7	
		Semi-rapid burner	--	
		Auxiliary burner	--	
Energy efficiency per gas hob	EE gas hob		54.7	%
Number of electric burners	--	--	2	--
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	EC electric cooking	Induction zone (L) (38 cm)"	192.2 / 180.9 / 197.8	Wh/kg
		Induction zone (W) (18 cm)		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric hob		190.3	Wh/kg

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	10045668, 10045669			
Type of hob	Built-in Gas and Induction Hob			
Number of gas burner	--	--	3	--
Energy efficiency per gas burner	EE gas burner	Wok burner	57.1	%
		Rapid burner	54.7	
		Semi-rapid burner	57.6	
		Auxiliary burner	--	
Energy efficiency per gas hob	EE gas hob		56.5	%
Number of electric burners	--	--	2	--
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	EC electric cooking	Induction zone (L) (38 cm)	192.2 / 180.9 / 197.8	Wh/kg
		Induction zone (W) (18 cm)		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric hob		190.3	Wh/kg

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 Limited

PO Box 42

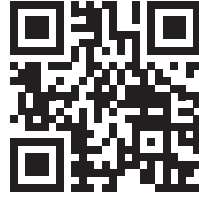
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les consignes 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

Consignes de sécurité	70
Description de l'appareil	74
Mise en marche et utilisation	75
Table de cuisson à induction	76
Table de cuisson à gaz	82
Nettoyage et entretien	84
Résolution des problèmes	86
Installation	87
Démontage	93
Spécifications techniques du gaz	94
Fiche de données produit UE	98
Fiche de données produit UE	99
Informations sur le recyclage	100
Fabricant et importateur (GB)	100

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités mentales, psychologiques ou physiques sont réduites et/ou qui manquent de connaissances ou d'expérience, à moins qu'ils n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez l'appareil que pour préparer des aliments.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelque façon que ce soit. Les brûleurs ne doivent pas être utilisés en conjonction avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les événements naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- N'utilisez jamais l'appareil s'il a été en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Les surfaces de chauffe et de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant son utilisation. Prenez toutes les mesures de sécurité nécessaires.
- Ne portez pas de vêtements longs lorsque vous cuisinez et veillez à ce que les torchons, etc. n'entrent pas en contact avec les flammes car ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- Les casseroles instables ou tordues ne doivent pas être utilisées car elles peuvent provoquer un accident en tombant ou en se renversant.
- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux facilement inflammables dans les armoires situées à proximité immédiate de l'appareil.
- Les aliments périssables, les objets en plastique et les gaz peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou au-dessous de l'appareil.
- Ne pas pulvériser de gaz à proximité de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Assurez-vous que tous les boutons sont en position « ● » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil est destiné à la cuisson domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.
- L'utilisation prolongée et intensive de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation d'un capot d'extraction (si disponible).
- Utilisez des gants ou des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles ou des poêles chaudes.
- Veillez à ce que les maniques ou les gants ne soient pas humides ou mouillés, car le matériau peut alors conduire la chaleur plus rapidement, ce qui peut entraîner des brûlures.
- N'allumez les brûleurs qu'après y avoir placé des casseroles ou des poêles. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides.

- Ne placez pas de récipients en plastique ou en aluminium sur l'appareil.
- Veillez à ce que, lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, leurs câbles n'entrent pas en contact avec la surface de cuisson.
- Si vous avez des organes artificiels, comme un cœur artificiel, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchons, de serviettes ou de matériaux similaires à la place d'un torchon. Ces matériaux peuvent facilement s'enflammer sur un brûleur et provoquer un incendie.
- Lorsque vous utilisez des verres, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la cuisson sur la table de cuisson. Si la surface vitrée se fissure, éteignez l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- Pour minimiser les risques de brûlures et d'incendie et pour éviter que les aliments ne débordent, tournez les poignées des casseroles sur le côté ou au centre de la cuisinière afin qu'elles ne soient pas directement au-dessus d'un autre brûleur.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les casseroles de la cuisinière.
- Ne laissez jamais sans surveillance des aliments qui sont en train d'être frits à feu vif.
- Faites toujours chauffer l'huile et la graisse lentement et surveillez le chauffage.
- Les aliments qui doivent être frits doivent être aussi secs que possible. La glace sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire bouillonner la graisse et la faire déborder sur les parois de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, en particulier les friteuses. Attendez que la graisse ait complètement refroidi.

Sécurité de la zone de cuisson

Ce manuel et l'appareil lui-même contiennent des instructions de sécurité importantes qui doivent être lues et toujours respectées.



Il s'agit du symbole d'avertissement/attention/sécurité qui concerne la sécurité et avertit des dangers possibles pour les utilisateurs et les autres personnes.

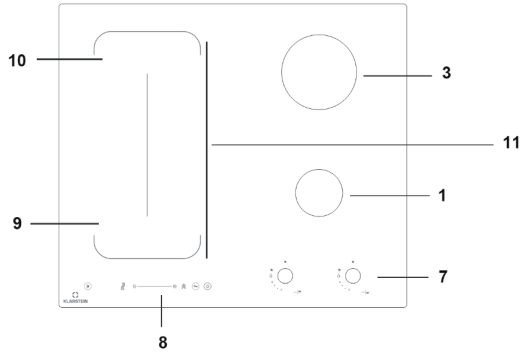
Toutes les consignes de sécurité précisent le risque potentiel auquel elles se rapportent et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de choc électrique dû à une mauvaise utilisation de l'appareil. Assurez-vous de respecter les consignes suivantes :

- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant l'installation.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par un technicien spécialisé, en respectant les instructions du fabricant et les réglementations de sécurité locales en vigueur. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour connecter l'appareil installé dans l'armoire à l'alimentation électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact minimale de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de prises multiples ni de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil.

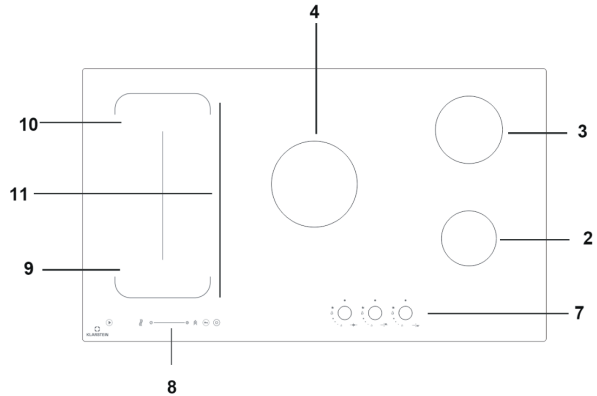
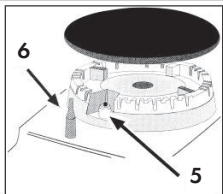
- Les pièces électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer des pièces) n'est pas autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage incorrect des commandes.
- **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les éléments accessibles peuvent être très chauds pendant le fonctionnement. Surveillez les enfants et tenez-les à l'écart pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil pendant ou après son utilisation. Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des chiffons ou d'autres matériaux inflammables jusqu'à ce que toutes les pièces aient suffisamment refroidi.
- N'utilisez ni ne stockez aucun matériau inflammable à proximité de cet appareil.
- Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement. Soyez prudent lorsque vous préparez des aliments contenant de la graisse et de l'huile.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Un interrupteur pneumatique ou un disjoncteur (non inclus) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.
- Si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système séparé avec télécommande.
- **MISE EN GARDE** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez plutôt l'appareil puis couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de poêle.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. La glace sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire bouillonner la graisse et la faire déborder sur les parois de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer un récipient contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse ait complètement refroidi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

10045666, 1045667



10045668, 1045669



- | | | | |
|---|------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------|
| 1 | Brûleur auxiliaire - 1,0 kW | 9 | Zone de cuisson avant gauche - Ø180 mm - 1500 W / 1800 W (Boost) |
| 2 | Brûleur normal - 1,8 kW | 10 | Zone de cuisson arrière gauche - Ø180 mm - 2000 W / 2300 W (Boost) |
| 3 | Brûleur puissant - 2,4 kW | 11 | Zone Vario - 2500 W / 2800 W (Boost) |
| 4 | Brûleur wok à trois anneaux - 3,4 kW | | |
| 5 | Allumeur électrique pour brûleurs à gaz | | |
| 6 | Dispositif de protection | | |
| 7 | Boutons de commande pour brûleur à gaz | | |
| 8 | Panneau de commande pour zone de cuisson à induction | | |




MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

La position des brûleurs gaz correspondants est affichée sur chaque bouton de commande.

Brûleur à gaz

Les brûleurs diffèrent par leur taille et leurs performances. Choisissez le brûleur le plus adapté au diamètre de votre ustensile de cuisine.

Le brûleur comprend les réglages suivants à l'aide du bouton approprié

	Désactivé
	Fort
	Faible

S'applique uniquement aux modèles équipés d'un dispositif de sécurité

Le bouton doit être maintenu environ 6 secondes jusqu'à ce que la flamme s'allume et se réchauffe.

S'applique uniquement aux modèles équipés d'un allumeur

Appuyez d'abord sur l'allumeur électrique, sur lequel figure le symbole de l'étoile. Appuyez ensuite également sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Fort ».

Allumez le brûleur

Appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Fort ». Maintenez le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume.



ATTENTION

Risque d'incendie et d'explosion ! Si la flamme s'éteint accidentellement, tournez le bouton de réglage du brûleur sur la position « off ». Attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Comment éteindre un brûleur

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (il doit être sur la position « ● »).

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

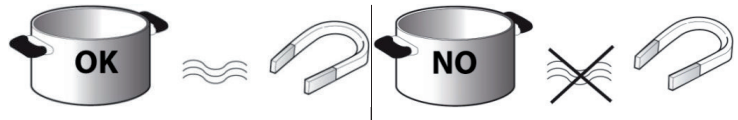
Remarque : les zones de cuisson ne s'allument pas si les casseroles n'ont pas la bonne taille. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction portant le symbole correspondant (voir illustration ci-dessous). Placez la casserole sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer la table de cuisson.



Casseroles et poêles

Utilisez un aimant pour vérifier si les casseroles et poêles sont adaptées à la plaque à induction. Les casseroles et poêles ne conviennent pas si elles ne sont pas magnétiques.

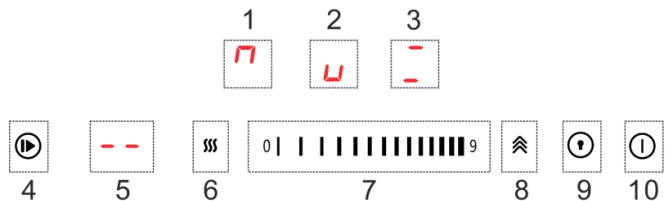
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine que vous utilisez est lisse, sinon la surface de cuisson pourrait être rayée.
- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le panneau de commande de l'appareil car cela pourrait l'endommager.



Instructions d'utilisation

Remarque : Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'utilisez pas de casseroles et de poêles dont le fond n'est pas complètement plat ni de casseroles en métal à fond émaillé.

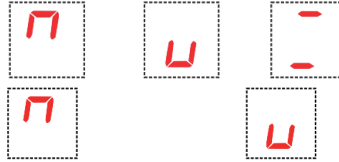
Panneau de commande



- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 Zone de cuisson arrière gauche
- ø180 mm - 2000 W / 2300 W
(Boost) | 4 Contrôle des pauses |
| 2 Zone de cuisson avant gauche
- ø180 mm - 1500 W / 1800 W
(Boost) | 5 Contrôle de la minuterie |
| 3 Zone de cuisson Vario - 2500 / 2800
W (amplification) | 6 Réchauffage |
| | 7 Commandes de la barre de
puissance / minuterie |
| | 8 Contrôle de la fonction Boost |
| | 9 Verrouillage parental |
| | 10 Touche de Marche / Arrêt |

Allumer / éteindre

Maintenez la touche de mise en marche pendant trois secondes pour allumer la table de cuisson. Les voyants des zones de cuisson s'allument.



Réglage de la puissance de la zone de cuisson

Une fois l'appareil allumé et la casserole placée sur la zone de cuisson souhaitée, appuyez sur la touche correspondante à la zone de cuisson sélectionnée. Un voyant s'allume à l'endroit où vous avez touché le panneau de commande.



Ensuite, réglez la puissance en touchant la barre de commande.

Verrouillage parental

Cette fonction verrouille les touches, empêchant ainsi d'allumer l'appareil accidentellement.

- Pour activer le verrouillage parental, appuyez sur le bouton correspondant (11). La minuterie affiche « Lo ». Le panneau de commande est maintenant verrouillé.
- Désactiver le verrouillage parental : Maintenez la touche (11) pendant 3 secondes. L'affichage « Lo » disparaît et l'appareil peut à nouveau être utilisé.

Minuterie

La minuterie peut définir un temps de cuisson maximum de 99 minutes pour toutes les zones de cuisson :

- Sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous voulez utiliser une minuterie. Lorsque vous touchez le bouton de la minuterie, l'écran affiche «

- 10 » et « 0 » clignote. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité à l'aide du curseur.
- Si vous appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie, « 1 » clignote. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité à l'aide du curseur .
 - Après quelques secondes, le compte à rebours commence.
 - Dès que le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
 - Pour désactiver la minuterie, sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle le minuteur est utilisé et utilisez la barre de commande pour régler la durée sur « 00 ».

Fonction Boost

Sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez sur le bouton Boost. L'écran de la zone de cuisson correspondante affiche « b » et la zone de cuisson chauffe à puissance maximale.

Fonction réchauffage

Sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez sur le bouton réchauffage (8). L'écran affiche « c » pour la zone de cuisson correspondante, ce qui signifie que la puissance de chauffage pour réchauffer et maintenir au chaud (environ 55 ± 15 °C) avec 2 litres d'eau a été sélectionnée.

Pause

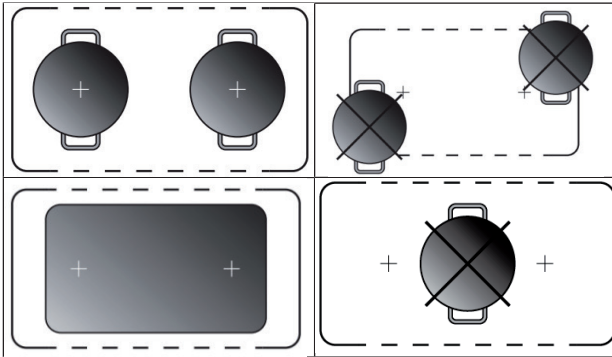
- Pendant que les zones de cuisson sont en marche, appuyez sur le bouton pause. « P » s'affiche sur tous les écrans et l'appareil arrête de chauffer.
- En mode pause, seuls le bouton pause, le bouton ON/OFF et le bouton de verrouillage parental peuvent être utilisés.
- Appuyez à nouveau sur la touche Pause pour réafficher le réglage initial s'affiche et refaire chauffer les zones de cuisson.

Zone variable

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone de cuisson ou comme deux zones de cuisson différentes.
- La zone flexible comporte deux inducteurs indépendants contrôlables séparément. En cas de fonctionnement en zone unique, e déplacement de l'ustensile de cuisine d'une zone à une autre dans la zone flexible maintiendra le même niveau de puissance que la zone dans laquelle l'ustensile de cuisine a été initialement placé. La partie non couverte par l'ustensile de cuisine est automatiquement éteinte.

Remarque : Veillez à placer l'ustensile de cuisine au centre de chaque zone de cuisson. Pour les grandes casseroles, ovales, rectangulaires et allongées, veillez à les placer au centre de la zone de cuisson, de manière à ce que les deux croix soient recouvertes.

Exemples de placement correct et incorrect d'ustensiles de cuisine :



Protection anti-débordement

Si de l'eau pénètre sur le panneau de commande, la table de cuisson s'éteindra automatiquement dans les 10 secondes.

Arrêt automatique

Si vous n'avez réglé aucun temps de cuisson et que vous avez oublié d'éteindre la table de cuisson et qu'elle n'est plus utilisée, l'appareil s'éteint automatiquement. Les temps de fonctionnement standard pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Mises en garde à l'écran

Chaleur résiduelle **H**

- L'appareil est équipé d'un témoin de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson.
- Le témoin informe l'utilisateur que les zones de cuisson sont encore chaudes.
- Si **H** apparaît sur l'écran, la zone de cuisson est encore chaude.
- Si le témoin de chaleur résiduelle d'une zone de cuisson donnée est allumé, cette zone de cuisson peut être utilisée, par exemple, pour maintenir un plat au chaud ou pour faire fondre du beurre.
- Dès que la zone de cuisson a refroidi, le témoin sur l'écran s'éteint.


Voyant lumineux pour les casseroles inadaptées ou absentes

Si vous utilisez une casserole qui n'est pas adaptée à l'induction, si la casserole n'est pas correctement positionnée ou n'a pas le diamètre approprié, le symbole « » apparaîtra sur l'écran. Si aucune casserole n'est détectée dans les 120 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur vapeur.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que le témoin de chaleur résiduelle **H** est éteint.
- N'utilisez pas d'éponges en acier ni de tampons à récurer car cela pourrait endommager la surface de la plaque à induction.
- Après chaque utilisation, nettoyez la table de cuisson pour éliminer les taches et les résidus alimentaires une fois refroidie.
- Les résidus de sucre ou d'aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager la table de cuisson et doivent donc être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface vitrée.
- Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux, du papier absorbant ou un nettoyeur spécial pour table de cuisson (suivez les instructions du fabricant).

Dépannage de la plaque à induction

- Assurez-vous d'avoir suivi toutes les instructions données dans la section « Utilisation ».
- Assurez-vous que l'alimentation n'a pas été interrompue.
- Séchez soigneusement l'appareil après le nettoyage.
- Si l'appareil s'allume et qu'un code alphanumérique apparaît à l'écran, suivez les instructions du tableau ci-dessous.
- Si l'appareil ne s'éteint pas après utilisation, débranchez-le de l'alimentation électrique.

Code erreur	Cause possible	Solution
	Pas de casserole ou casserole inadaptée.	Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson souhaitée.
E0	Le module d'affichage ne peut pas recevoir le signal de la carte filtrante.	Vérifiez la connexion entre le module d'affichage et la carte filtrante. S'il n'y a pas de connexion, remplacez la carte filtrante.
EA	Le module d'affichage ne peut pas recevoir le signal de la carte d'alimentation.	Vérifiez la connexion entre le module d'affichage et la carte d'alimentation. S'il n'y a pas de connexion, remplacez la carte d'alimentation.

E1	Tension élevée	Assurez-vous que l'alimentation est normale. Allumez l'appareil seulement si lorsque l'alimentation électrique est normale.
E2	Faible tension	Assurez-vous que l'alimentation est normale. Allumez l'appareil seulement si lorsque l'alimentation électrique est normale.
E3-E4	Températures inhabituelles	Vérifiez la casserole. Redémarrez l'appareil dès que la zone de cuisson a refroidi.
F3-F5 F9-FA	Court-circuit.	Contactez le service client et fournissez le code d'erreur.

Remarque : Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème malgré le suivi des conseils ci-dessus, contactez le service client. Décrivez le problème le plus précisément possible.

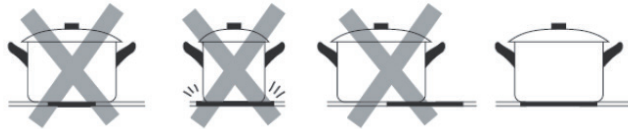
Bruits causés par l'appareil

- Les tables de cuisson à induction peuvent produire, en fonctionnement normal, des sifflements ou des crépitements provoqués par les casseroles et les poêles en raison de la nature des fonds (par exemple, des fonds composés de plusieurs couches de matériaux ou des fonds irréguliers). Ces bruits varient en fonction des casseroles et poêles utilisées et de la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ne signalent aucun défaut de quelque nature que ce soit.
- De plus, la plaque à induction est équipée d'un système de refroidissement interne pour réguler la température des parties électroniques. Par conséquent, vous pouvez entendre le bruit du ventilateur pendant le fonctionnement et plusieurs minutes après l'arrêt de la table de cuisson. Cela est tout à fait normal et même indispensable pour le bon fonctionnement de l'appareil.

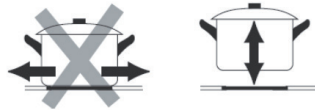
TABLE DE CUISSON À GAZ



Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est lisse et repose à plat contre la vitre. Le diamètre du fond doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson sélectionnée. Placez toujours le récipient au milieu de la zone de cuisson correspondante.



Soulevez toujours le récipient de cuisson lorsque vous le retirez - pour ne pas risquer de rayer la vitre.



Conseils d'utilisation

Pour de meilleures performances, suivez ces indications générales :
 Utilisez un ustensile de cuisine approprié (voir tableau) pour chaque brûleur afin d'éviter que la flamme n'atteigne le bord de la casserole ou de la poêle.
 Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à fond plat et laissez le couvercle sur la casserole.
 Lorsque le contenu arrive à ébullition, réglez le bouton sur « faible ».

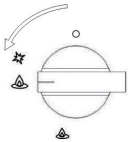
Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisine
Brûleur auxiliaire	10-14 cm
Brûleur normal	16-20 cm
Brûleur puissant	22-24 cm
Brûleur wok triple anneau	24-26 cm

Plaque de cuisson électrique (Ø 145 mm)	14,5 cm
Plaque de cuisson électrique (Ø 180 mm)	18 cm

Pour identifier le type de brûleur, reportez-vous à la section « Spécifications du brûleur et des gicleurs. »

Choix de la bonne flamme

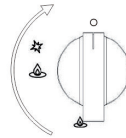
Lorsque les brûleurs sont correctement réglés, la flamme doit être bleu clair et la flamme intérieure doit être claire. La taille de la flamme dépend de la position du bouton de commande correspondant.



Brûleur allumé, grande flamme



Brûleur allumé, petite flamme



Brûleur éteint

Réglez un feu fort pendant les premières étapes de la cuisson pour porter rapidement les aliments à ébullition. Dès que les aliments sont à ébullition, baissez la taille de la flamme. Il est possible de passer directement d'une flamme forte à une flamme douce sans étape intermédiaire.

Il est interdit d'alterner entre les positions « éteint » et « fort ».

Avec une utilisation appropriée de la cuisinière, une conception correcte des paramètres et l'utilisation d'ustensiles de cuisine adaptés, une grande quantité d'énergie peut être économisée. Les économies d'énergie peuvent ressembler à ceci :

- Jusqu'à 60 % peuvent être économisés en utilisant des casseroles adaptées,
- Économisez jusqu'à 60 % avec une utilisation correcte et un choix approprié de la taille de la flamme.

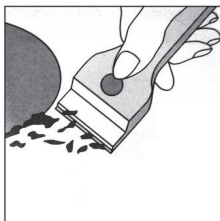
La condition préalable pour un fonctionnement efficace et économe en énergie de la cuisinière à gaz est que les brûleurs (en particulier les ouvertures de flammes et les gicleurs) soient toujours maintenus propres.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Afin de prolonger la durée de vie de la table de cuisson à gaz, un nettoyage soigneux, approfondi et régulier est absolument nécessaire. Respectez les points suivants :

- Les parties émaillées et le plateau en verre doivent être lavés à l'eau tiède, sans utiliser de poudres abrasives ni de substances corrosives qui pourraient les endommager ;
- Les parties amovibles des brûleurs doivent normalement être lavées à l'eau tiède et au savon. Assurez-vous de retirer toutes les substances séchées.
- L'extrémité de l'allumeur automatique à broche doit être nettoyée soigneusement et régulièrement. Assurez-vous que le contact fonctionne normalement.
- La plaque de recouvrement en acier inoxydable et d'autres pièces en acier peuvent se tacher si elles entrent en contact avec de l'eau dure très concentrée ou des produits de nettoyage corrosifs (contenant du phosphore). Pour prolonger leur durée de vie, nous vous recommandons de rincer soigneusement ces pièces à l'eau et de les sécher à l'air chaud. Il est conseillé de nettoyer également tout liquide renversé.
- Après utilisation, la surface de cuisson doit être nettoyée avec un chiffon humide pour éliminer toute poussière ou résidu alimentaire. La surface vitrée doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau tiède et des produits de nettoyage non corrosifs.
- Retirez d'abord les restes de nourriture ou de graisse avec un grattoir de nettoyage, par ex grattoir de nettoyage (non inclus).



Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, nettoyez-la avec un produit nettoyant approprié et du papier absorbant, puis essuyez-la avec un chiffon humide et séchez la surface. Les feuilles d'aluminium, les objets en plastique, les objets en plastique, le sucre ou les aliments contenant beaucoup de sucre qui ont fondu en surface doivent être immédiatement retirés.

Nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir et un film protecteur transparent pour éviter que la surface n'accumule davantage de saletés. Cela protège également la surface des dommages causés par les aliments contenant beaucoup de sucre.



N'utilisez pas d'éponges abrasives, de produits à récurer ou de nettoyeurs chimiquement agressifs tels que des sprays pour four et des détachants.) Pour nettoyer le support de la casserole, il est recommandé de le nettoyer lorsqu'il est encore chaud. Retirez le porte-casserole de la table de cuisson et placez-le dans l'évier. Retirez d'abord les résidus alimentaires ou la graisse et rincez le support de casserole avec de l'eau une fois refroidi.

Lubrifier les vannes de gaz

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

REMARQUE : Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Table de cuisson à gaz

Problème	Cause possible
Le brûleur à gaz ne s'allume pas ou la flamme n'est pas répartie uniformément autour du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> • Les ouvertures de gaz autour du brûleur sont obstruées • Les pièces mobiles du brûleur ne sont pas correctement fixées • La surface de cuisson est exposée à un fort courant d'air.
La flamme ne se propage pas au brûleur avec thermocouple	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton n'est pas bien enfoncé • Le bouton est enfoncé trop peu de temps et le thermocouple ne peut pas être activé. • Les ouvertures de gaz sont bloquées au niveau du thermocouple.
La flamme s'éteint lorsque vous déplacez le bouton de commande en position « faible »	<ul style="list-style-type: none"> • Les ouvertures de gaz sont obstruées • La surface de cuisson est exposée à un fort courant d'air. • Le réglage minimum n'a pas été réglé correctement (voir la section « Réglage minimum »)
L'ustensile de cuisine n'est pas stable.	<ul style="list-style-type: none"> • Le fond de l'ustensile n'est pas plat. • L'ustensile de cuisine n'est pas placé au centre du brûleur. • Le porte-casserole a été placé à l'envers sur la surface de cuisson.

Table de cuisson à induction

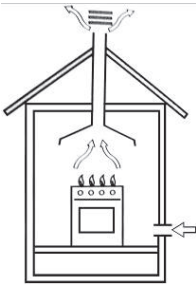
Problème	Cause possible
Les zones de cuisson sont sales.	Cela peut être dû à des restes d'aliments brûlés. Le fonctionnement de l'appareil n'en est pas affecté. Vous devez cependant veiller à suivre régulièrement les instructions de nettoyage.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne fonctionne pas.	Si la zone de cuisson semble être plus chaude que 60 °C et que l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, contactez une entreprise qualifiée pour un contrôle et une réparation.

INSTALLATION

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

Positionnement de la cuisinière à gaz

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



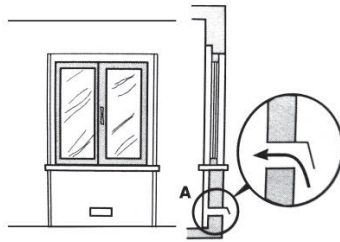
Dans une cheminée ou une cheminée ramifiée (pour les appareils de cuisson uniquement).



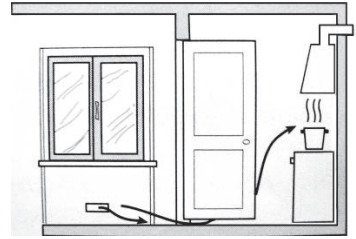
Directement à l'extérieur.

- 2 La pièce doit pouvoir fournir de l'air destiné à une bonne combustion. Le débit d'air pour la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. L'air est amené de l'extérieur par un conduit dont la section intérieure est d'au moins 100 cm² et ne doit à aucun moment être obstrué.

Les cuisinières à gaz qui n'ont pas besoin de dispositif de sécurité pour empêcher l'extinction accidentelle de la flamme disposent d'une ventilation avec un volume deux fois supérieur. Par exemple, au moins 200 cm² (voir figure). Dans le cas contraire, le local peut être ventilé indirectement via des pièces adjacentes équipées de conduits de ventilation vers l'extérieur. Les pièces adjacentes peuvent être des espaces communs ou des chambres car il n'y a pas de risque direct d'incendie (voir illustration).



Exemples de trous d'aération



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

- 3 Un travail intensif et prolongé sur la cuisinière à gaz nécessite une ventilation intensifiée, par ex. ouvrir les fenêtres ou augmenter la puissance du système d'admission d'air (le cas échéant).
- 4 Les gaz liquides sont plus lourds que l'air et se déposent donc au sol. Les pièces où sont installées les réservoirs de gaz doivent être équipées d'une ventilation vers l'extérieur pour éviter les fuites de gaz.

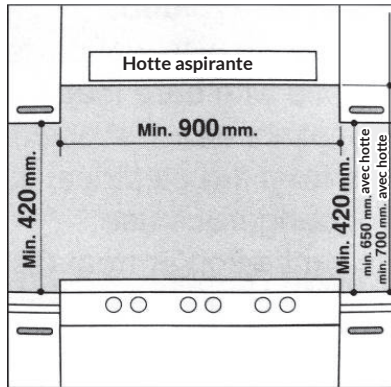
Ainsi, les réservoirs de gaz vides ou partiellement remplis ne doivent pas être installés ou stockés dans des pièces ou dans des espaces souterrains (sous-sols, etc.). Il est judicieux de conserver uniquement le réservoir actuellement utilisé dans la pièce et de s'assurer qu'il est éloigné des sources de chaleur (poêles, foyers, poêles, etc.).

Installation d'une cuisinière à gaz encastrable

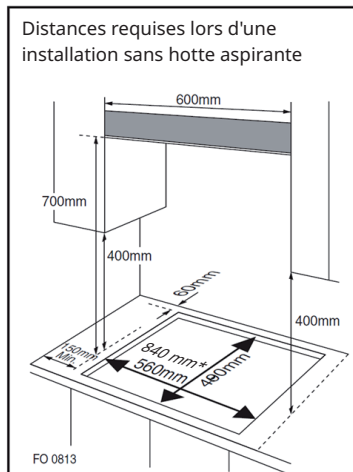
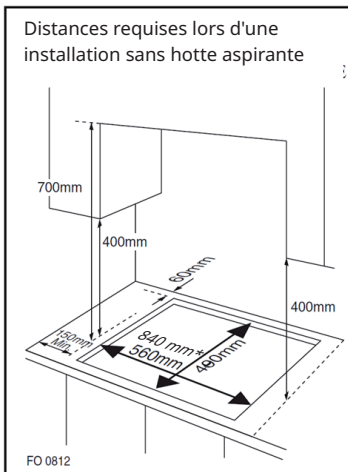
Les tables de cuisson à gaz sont conçues avec un certain degré de protection contre une chaleur excessive. L'appareil peut être installé à côté d'armoires, mais leur hauteur ne doit pas dépasser le poêle.

Pour une installation correcte, les précautions suivantes doivent être respectées :

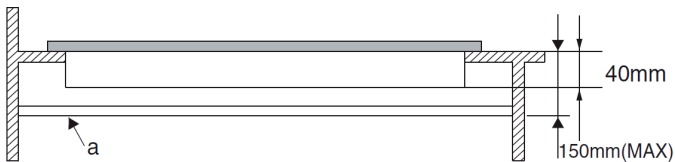
- 1 La cuisinière peut être placée dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre/salon, mais pas dans une salle de bain ou une douche.
- 2 Les meubles à proximité de l'appareil et plus hauts que la table de cuisson doivent être placés à une distance d'au moins 110 mm du bord de la table de cuisson.
- 3 Les éléments hauts situés à proximité d'une hotte aspirante doivent être suspendus à une hauteur d'au moins 420 mm (Fig. 5).

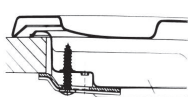


- 4 La cuisinière doit être installée directement sous un placard, à au moins 700 mm de la table de cuisson, comme indiqué sur la Fig. C.
- 5 Des fixations (crochets, vis) de 20 à 40 mm d'épaisseur sont prévues pour la pose de la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 6).

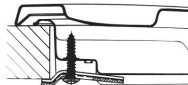


* Dimensions d'installation pour le modèle de 90 cm.

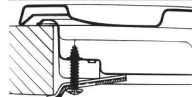




Position du crochet pour cuisinière H=30 mm



Position du crochet pour cuisinière H=40 mm

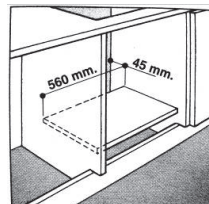
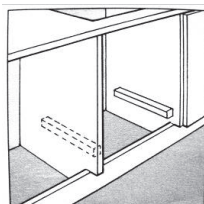


Position du crochet pour cuisinière H=20 mm

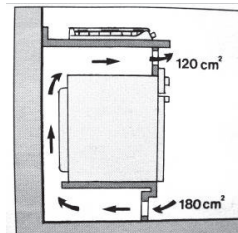
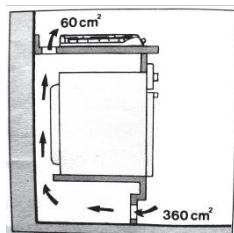
REMARQUE : utilisez uniquement les crochets inclus dans la livraison

- 6 Si la cuisinière à gaz n'est pas installée sur un four encastrable, un panneau de bois doit être utilisé pour l'isolation. Ce panneau doit être à au moins 20 mm du bas de la table de cuisson.

REMARQUE : Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastré, le four doit être placé sur deux lattes de bois ; Pour une zone d'armoire contiguë, il faut tenir compte d'une distance d'au moins 45 x 560 mm par rapport à l'arrière.



Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastrable sans ventilation forcée, vérifiez la présence d'entrées et des sorties d'air pour aérer correctement l'intérieur du meuble.



Raccordement gaz pour cuisinière à gaz

La cuisinière à gaz doit être raccordée à l'alimentation en gaz par un installateur qualifié. Lors de l'installation, il est important d'installer un robinet de gaz agréé pour débrancher l'alimentation en gaz de la table de cuisson pour pouvoir ultérieurement la retirer ou la réparer facilement. Le raccordement de la table de cuisson au gaz ou au GPL doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur et ne peut se faire qu'après s'être assuré de son adaptation au type de gaz à utiliser. Dans le cas contraire, suivez les instructions données dans la section « Adaptation aux différents types de gaz ». En cas de raccordement au GPL via un réservoir, des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur doivent être utilisés.

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, pour un contrôle adéquat de la consommation de gaz et une longue durée de vie de la table de cuisson, assurez-vous que la pression du gaz correspond aux informations du tableau 1 « Spécifications du brûleur et des gicleurs ».

Raccordement à un câble non flexible (cuivre ou acier)

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

Raccordement à un tuyau flexible en acier

- Le raccord à l'alimentation en gaz de la table de cuisson est fileté, un raccord 1/2" pour un tuyau de gaz rond. Utilisez uniquement des conduites et des joints conformes aux normes en vigueur. La longueur maximale des conduites flexibles ne doit pas dépasser 2000 mm.
- Une fois le raccordement effectué, veillez à ce que le tuyau métallique flexible n'entre en contact avec aucune pièce mobile de l'appareil et ne soit pas écrasé.

Vérification des joints d'étanchéité

Une fois la cuisinière installée, vérifiez que toutes les connexions sont bien serrées. Effectuez un test de fuite à l'aide d'une solution savonneuse et jamais d'une flamme nue.

Établissement d'une connexion électrique

La table de cuisson est équipée d'un câble d'alimentation électrique tripolaire conçu pour utiliser du courant alternatif. Toutes les informations se trouvent sur la plaque signalétique située sous la table de cuisson. Le fil de terre peut être identifié par sa couleur jaune-vert.

Lors de l'installation sur un four électrique encastrable, les connexions électriques de la table de cuisson et du four doivent non seulement être indépendantes les unes des autres pour des raisons de sécurité, mais doivent également être facilement démontables.

Raccordement électrique d'une cuisinière à gaz

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

Avant de le brancher sur le secteur, assurez-vous que :

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

REMARQUE : Les fils du câble principal sont codés par couleur :

- Vert & Jaune - Terre
- Bleu - Neutre
- Marron - phase

Étant donné que les couleurs des fils du câble principal peuvent ne pas correspondre aux marques de couleur qui identifient les bornes de votre connecteur, procédez comme suit :

- Connectez le fil vert-jaune à la borne marquée « E » ou \equiv /et les couleurs vert ou vert et jaune.
- Connectez le fil marron à la borne marquée « L » ou de couleur rouge.
- Connectez le fil bleu à la borne marquée « N » ou de couleur noire.

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 raccordements 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 ».

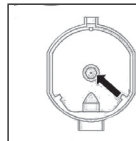
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU GAZ

TABLEAU 1 : Spécifications du brûleur et du gicleur

	G20		G30	
Brûleur	Apport calorifique (kW)	Taille du gicleur (1/100 mm)	Apport calorifique (kW)	Taille du gicleur (1/100 mm)
Brûleur auxiliaire	1,0	71	1,0	52
Brûleur normal	1,8	97	1,8	67
Brûleur puissant	2,4	110	2,4	67
Brûleur Wok	3,4	125	3,4	93
Pression d'alimentation en gaz	20 mbar		50 mbar	

A 15 °C et 1013 mbar – gaz sec

P.C.I.G20	37,78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m ³	P.C.I.G30	49,47 MJ/Kg



Remplacement du gicleur du brûleur : desserrez le gicleur à l'aide d'un outil adapté (7). Sélectionnez le nouveau gicleur en fonction du type de gaz requis (voir tableau 1).

Après avoir adapté la cuisinière à gaz à un autre type de gaz, assurez-vous d'avoir apposé une étiquette sur la cuisinière avec la désignation appropriée.

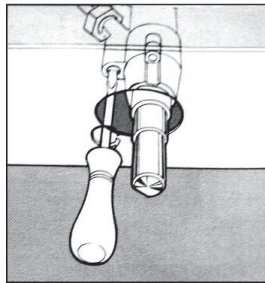
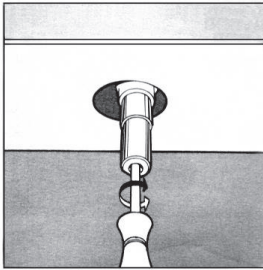
TABLEAU 2 : Conversion d'une source de gaz

Brûleur	Flamme	Passer du gaz de pétrole liquéfié (GPL) au gaz naturel	Passer du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié (GPL)
Brûleur normal	Flamme complète	Remplacez le gicleur du brûleur conformément aux exigences indiquées dans le tableau 1.	Remplacez le gicleur du brûleur conformément aux exigences indiquées dans le tableau 1.
	Flamme douce	Desserrez la broche de réglage (voir photo ci-dessous) et réglez la flamme.	Desserrez la broche de réglage (voir photo ci-dessous) et réglez la flamme.

Réglage de la vanne

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

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



Pour vérifier le réglage de la flamme : faites chauffer le brûleur à feu vif pendant 10 minutes. Tournez ensuite le bouton sur la position flamme douce. La flamme ne doit ni s'éteindre ni se diriger vers le gicleur. Si elle s'éteint ou se dirige vers le gicleur, les vannes doivent être réajustées.

TABLEAU 3 : Adaptation aux différents types de gaz

Brûleur	Type de gaz	Pression	Gicleur	Apport calorifique nominal				Réduit Apport calorifique	
		mbar	∅	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
auxiliaire Brûleur	gaz naturel G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butane G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Normal Brûleur	gaz naturel G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butane G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Fort Brûleur	Gaz naturel G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok Brûleur	Gaz naturel G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

TABLEAU 4 : Sources de gaz et tableaux comparatifs nationaux

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

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	10045666, 10045667			
Type de plaque	Plaque de cuisson à gaz et à induction encastrable			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	2	--
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE brûleur à gaz	Brûleur wok	--	%
		Brûleur puissant	54,7	
		Brûleur normal	--	
		Brûleur auxiliaire	--	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE plaque de cuisson au gaz		54,7	%
Nombre de plaques électriques			2	
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : Longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches.	EC cuisson électrique	Zone de cuisson à induction (longueur) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Zone de cuisson à induction (largeur) (18 cm)		Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg	EC plaque électrique		190,3	Wh/kg

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	10045668, 10045669			
Type de plaque	Plaque de cuisson à gaz et à induction encastrable			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	3	--
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE brûleur à gaz	Brûleur wok	57,1	%
		Brûleur puissant	54,7	
		Brûleur normal	57,6	
		Brûleur auxiliaire	--	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE plaque de cuisson au gaz		56,5	%
Nombre de plaques électriques			2	
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : Longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches.	EC cuisson électrique	Zone de cuisson à induction (longueur) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Zone de cuisson à induction (largeur) (18 cm)		Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg	EC plaque électrique		190,3	Wh/kg

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	102
Descrizione del prodotto	106
Messa in funzione e utilizzo	107
Piano cottura a induzione	108
Piano cottura a gas	114
Pulizia e manutenzione	116
Risoluzione dei problemi	118
Installazione	119
Smontaggio	125
Specifiche tecniche del gas	126
Scheda informativa del prodotto UE	130
Scheda informativa del prodotto UE	131
Avviso di smaltimento	132
Produttore e importatore (UK)	132

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e utilizzare il dispositivo.

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

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

- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità mentali, psicologiche o fisiche e/o mancanza di conoscenza o esperienza, a meno che non siano supervisionati o istruiti sull'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Usare il dispositivo solo per la preparazione di alimenti.
- Non modificare assolutamente il dispositivo. I bruciatori non possono essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- L'uso di un piano cottura a gas genera calore e vapore nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperte le aperture di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).
- Non usare mai il dispositivo se è entrato in contatto con acqua. Non usare il dispositivo con le mani bagnate.
- Le superfici di cottura del dispositivo possono diventare estremamente calde durante l'uso. Prendere tutte le precauzioni di sicurezza necessarie.
- Non indossare indumenti lunghi quando si cucina e assicurarsi che gli strofinacci ecc. non entrino in contatto con le fiamme perché potrebbero prendere fuoco.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
- Pentole instabili o storte non dovrebbero essere usate perché cadendo o rovesciandosi potrebbero causare un incidente.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nei mobili vicino al dispositivo.
- Alimenti deperibili, oggetti di plastica e gas possono essere danneggiati dal calore e non devono essere conservati sopra o sotto al dispositivo.
- Non spruzzare gas vicino al dispositivo quando è in uso.
- Assicurarsi che tutti i tasti siano in posizione "●" quando il dispositivo non è in uso.
- Questo dispositivo è adatto esclusivamente per cucinare in contesti casalinghi. Non deve essere usato per scopi commerciali o industriali.
- In caso di uso intenso e prolungato del dispositivo, può essere necessaria un'ulteriore ventilazione del locale, ad esempio aprendo una finestra o aumentando il livello di ventilazione della cappa aspirante (se presente).
- Usare guanti o presine da forno resistenti al calore quando si maneggiano pentole o padelle calde.
- Assicurarsi che le presine o i guanti non siano umidi o bagnati, perché questo può far sì che il materiale conduca il calore più rapidamente, con il conseguente rischio di ustioni.
- Accendere i bruciatori solo dopo aver posizionato correttamente pentole e padelle. Non riscaldare pentole o padelle vuote.

- Non mettere contenitori di plastica o di alluminio sul dispositivo.
- Assicurarsi che quando si usano altri dispositivi elettrici, i loro cavi non entrino in contatto con il piano cottura.
- Se si hanno organi artificiali, come un cuore artificiale, consultate un medico prima di usare il dispositivo.
- Non usare strofinacci da cucina, canovacci o materiali simili al posto di una presina da forno. Questi materiali possono facilmente prendere fuoco su un bruciatore e causare un incendio.
- Quando si usano stoviglie di vetro, assicurarsi che siano adatte al piano cottura. Se la superficie in vetro presenta delle crepe, spegnere il dispositivo per evitare scosse elettriche.
- Per ridurre al minimo il rischio di bruciature e incendi e per evitare la cottura eccessiva degli alimenti, girare le impugnature di pentole/padelle verso il lato o il centro del piano cottura, in modo che non siano direttamente sopra un altro bruciatore.
- Spegnerle sempre i bruciatori prima di togliere le pentole dal fornello.
- Non lasciare mai incustoditi alimenti che vengono fritti a fuoco alto.
- Riscaldare sempre l'olio e il grasso lentamente e tenere sotto controllo il processo di riscaldamento.
- Gli alimenti da friggere devono essere il più asciutti possibile. Il ghiaccio su alimenti congelati o l'umidità su alimenti freschi possono causare la formazione di bolle e schizzi di grasso sui lati della padella.
- Non cercare mai di spostare una padella con del grasso caldo, specialmente le friggitrici. Aspettare che il grasso si sia raffreddato completamente.

Sicurezza per la zona di cottura

Il manuale e il dispositivo contengono avvertenze di sicurezza importanti, che devono essere lette e rispettate.



Questo è il simbolo di avvertimento/avviso/sicurezza che avvisa che ci sono pericoli per gli utenti e altre persone.

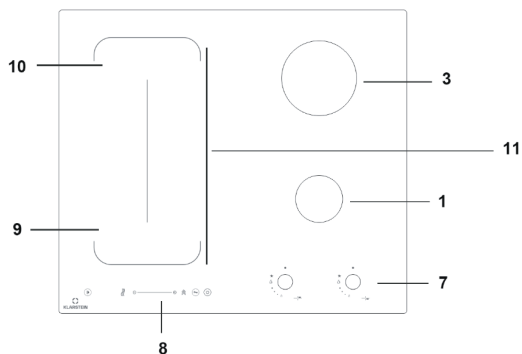
Tutte le avvertenze relative alla sicurezza specificano il rischio potenziale al quale si riferiscono e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche causati da un uso improprio del dispositivo. Rispettare le seguenti indicazioni:

- Il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica prima dell'installazione.
- L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato rispettando le indicazioni del produttore e le norme di sicurezza locali vigenti. Non riparare o sostituire parti del dispositivo, a meno che non sia esplicitamente specificato nelle istruzioni per l'uso.
- Il dispositivo deve essere dotato di messa a terra.
- Il cavo di rete deve essere abbastanza lungo da collegare il dispositivo integrato nel mobile da cucina con la rete elettrica.
- Per far sì che l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, è necessario un interruttore onnipolare con una distanza minima di contatto di 3 mm.
- Non usare prese multiple o prolunghe.

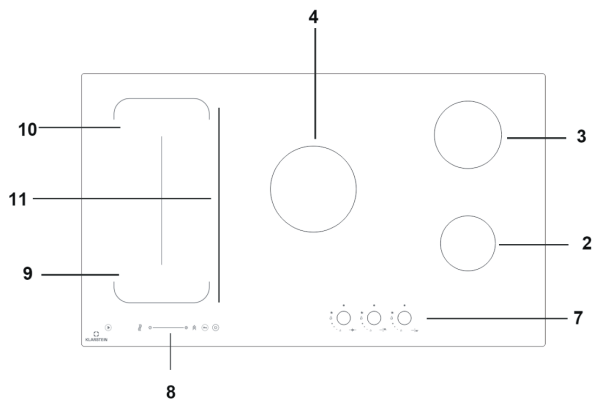
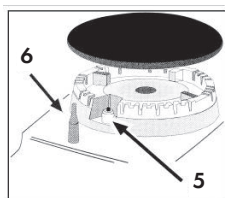
- Non tirare il cavo del dispositivo.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili dall'utente dopo l'installazione.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico per la cottura di pietanze. Non è consentito un altro utilizzo (p. es. per riscaldare stanze). Il produttore declina ogni responsabilità per l'uso improprio o l'impostazione errata dei comandi.
- **AVVERTENZA:** il dispositivo e i componenti accessibili diventano molto caldi durante il funzionamento. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini sotto gli 8 anni devono essere tenuti a debita distanza, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I componenti accessibili possono diventare estremamente calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti a debita distanza dal dispositivo e tenuti sotto controllo per assicurarsi che non ci giochino.
- Non toccare gli elementi riscaldanti del dispositivo durante e dopo l'uso. Non lasciare che il dispositivo entri in contatto con panni o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti non si siano raffreddati.
- Non appoggiare materiali infiammabili sopra o vicino al dispositivo.
- L'olio surriscaldato e i grassi prendono fuoco facilmente. Fare attenzione quando si preparano alimenti grassi e pieni d'olio.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o psichiche o che non hanno esperienza e conoscenze sufficienti, solo se vengono costantemente supervisionati, se sono stati istruiti sulle modalità di utilizzo sicuro del dispositivo e comprendono i rischi associati. I bambini non devono giocare con il dispositivo. Pulizia e manutenzione non possono essere realizzate da bambini senza la dovuta supervisione.
- Nello scomparto sotto al dispositivo bisogna installare un interruttore dell'aria o automatico (non contenuto nella consegna).
- Se la superficie presenta delle crepe, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con un timer esterno o un sistema separato di controllo a distanza.
- **AVVERTENZA:** cucinare senza supervisione su un piano cottura con grassi oppure olio può essere pericoloso e causare un incendio. Non tentare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua, ma spegnere il dispositivo e coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non depositare oggetti sul piano cottura.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere collocati sul piano cottura, perché possono diventare caldi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con la manopola e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- Il cibo deve risultare il più asciutto possibile. Il ghiaccio su alimenti congelati o l'umidità su alimenti freschi possono causare schizzi di grasso sui lati della padella.
- Non cercare mai di spostare una padella con grasso bollente, specialmente una friggitrice. Attendere che il grasso sia diventato completamente freddo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

10045666, 1045667



10045668, 1045669



- | | | | |
|---|----------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Bruciatore ausiliario - 1.0 kW | 9 | Zona di cottura in basso a sinistra - \varnothing 180mm - 1500 W/1800 W (boost) |
| 2 | Bruciatore semirapido - 1.8 kW | 10 | Zona di cottura in alto a sinistra - \varnothing 180mm - 1500 W/1800 W (boost) |
| 3 | Bruciatore rapido - 2.4 kW | 11 | Zona Vario - 2500 W/2800 W (boost) |
| 4 | Bruciatore wok a tre anelli - 3.4 kW | | |
| 5 | Piezoeltrico per bruciatori a gas | | |
| 6 | Dispositivo di sicurezza | | |
| 7 | Manopole di regolazione per i bruciatori a gas | | |
| 8 | Pannello di controllo per la zona di cottura a induzione | | |


MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

La posizione dei relativi bruciatori a gas viene indicata su ogni manopola di regolazione.

Bruciatore a gas

I bruciatori si differenziano per dimensione e potenza. Scegliere il bruciatore in base al diametro del pentolame utilizzato.

E' possibile regolare il bruciatore con la relativa manopola tramite una delle seguenti impostazioni

	Off
	Alto
	Basso

E' valido solo su modelli dotati di un dispositivo di sicurezza

Tenere premuta la manopola per circa 6 secondi finché la fiamma non si è accesa e riscaldata.

E' valido solo su modelli dotati di piezoelettrico

Innanzitutto bisogna premere il piezoelettrico contraddistinto dal simbolo raffigurante una stella. Premere poi la manopola relativa girandola in senso antiorario nella posizione "Alto".

Come accendere un bruciatore

Premere la manopola relativa girandola in senso antiorario nella posizione "Alto". Tenerla premuta finché il bruciatore si accende.



ATTENZIONE

Pericolo di incendi ed esplosioni! Se la fiamma si spegne accidentalmente, girare la manopola nella posizione "Off".
Aspettare almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Come spegnere un bruciatore

Girare la manopola in senso orario fino alla fine (dovrebbe trovarsi sull'impostazione "●").

PIANO COTTURA A INDUZIONE

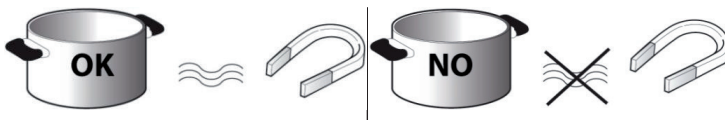
Nota: le zone di cottura non possono essere accese se le pentole appoggiate sopra non sono della misura giusta. Utilizzare esclusivamente pentolame adatto alla cottura a induzione, che riporta il relativo simbolo (vedi figura sotto). Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata prima di accendere il dispositivo.



Pentole e padelle

Verificare con una calamita se le pentole e le padelle sono adatte al piano cottura a induzione. Le pentole e le padelle non vanno bene se non sono magnetiche.

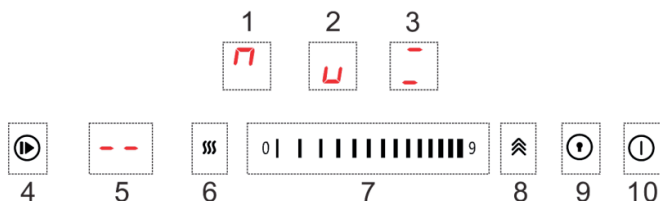
- Il pentolame realizzato nei seguenti materiali non è adatto al piano cottura a induzione: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Assicurarsi che la base del pentolame sia liscio, altrimenti la superficie del piano cottura potrebbe graffiarsi.
- Non posizionare mai pentole o padelle calde sul pannello di controllo, per evitare di danneggiarlo.



Istruzioni per l'uso

Nota: per evitare che la superficie del fornello si danneggi non utilizzare pentole e padelle il cui fondo non sia assolutamente liscio, oppure pentole di metallo con fondo smaltato.

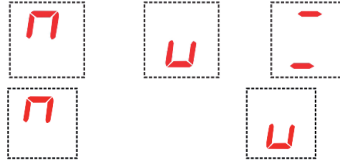
Pannello di controllo



- | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Zona di cottura: in alto a sinistra -
Ø180mm - 1500 W/1800 W (boost) | 5 | Comando timer |
| 2 | Zona di cottura: in basso a sinistra
- Ø180mm - 1500 W/1800 W
(boost) | 6 | Mantenimento calore |
| 3 | Zona di cottura: zona Vario -
2500/2800 W (amplificazione) | 7 | Regolazione potenza/timer |
| 4 | Comando di pausa | 8 | Comando boost |
| | | 9 | Blocco di sicurezza per bambini |
| | | 10 | Tasto ON/OFF |

Accensione/spengimento

Per accendere il fornello tenere premuto per 3 secondi il tasto on/off. Le spie delle zone di cottura si accendono.



Impostare la potenza della zona di cottura

Non appena il dispositivo è acceso e la pentola si trova sulla zona di cottura desiderata, toccare il tasto relativo alla zona di cottura scelta. Nel punto dove è stato toccato il pannello di controllo si illumina una spia.



Infine impostare la potenza con il regolatore.

Blocco di sicurezza per bambini

Con questa funzione si bloccano i tasti che evitano l'accensione involontaria del dispositivo.

- Per attivare il blocco di sicurezza per bambini premere il tasto corrispondente (11). Il timer indica "Lo". Il pannello di controllo è ora bloccato.
- Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini tenere premuto per 3 secondi il tasto corrispondente (11). L'indicazione "Lo" sparisce e si può usare il dispositivo.

Timer

Il timer può essere impostato per un tempo di cottura di 99 minuti al massimo.

- Scegliere la zona di cottura che si vuole utilizzare con il timer. Quando si tocca il tasto timer, sul display appare "10" e lo "0" lampeggia. Impostare la durata desiderata con il cursore.

- Quando si tocca nuovamente il tasto timer, lampeggia "1". Impostare la durata desiderata con il regolatore .
- Dopo pochi secondi inizia il conto alla rovescia.
- Quando scade il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne automaticamente.
- Per disattivare il timer scegliere la zona di cottura usata con il timer e impostare la durata con il regolatore su "00".

Funzione boost

Scegliere una zona di cottura e toccare il tasto boost. Sul display appare la zona di cottura corrispondente "b" e si riscalda con la massima potenza.

Funzione di mantenimento in caldo

Scegliere una zona di cottura e toccare il tasto boost (8). Sul display appare la zona di cottura corrispondente „c“, che significa che è stata selezionata la potenza per riscaldare e mantenere in caldo (ca. 55 ± 15 °C) con 2 litri d'acqua.

Pausa

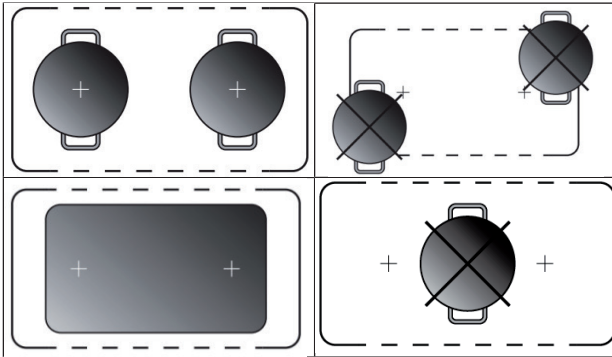
- Toccare il tasto Pausa mentre le zone di cottura sono in funzione. Su tutti i display appare "P" e il dispositivo smette di riscaldare.
- Quando il dispositivo è in pausa si possono utilizzare solo i tasti Pausa, ON/OFF e il blocco di sicurezza per bambini.
- Se si tocca di nuovo il tasto Pausa, sui display vengono visualizzate le impostazioni originali e le zone di cottura continuano a riscaldarsi.

Zona variabile

- Questa zona può essere usata singolarmente o per una doppia cottura, a seconda delle esigenze.
- La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti, controllabili separatamente. Quando funziona come zona singola e il pentolame all'interno della zona flessibile può essere spostato da una zona all'altra, il livello di potenza della zona originale viene mantenuto. La parte non coperta dal pentolame viene automaticamente spenta.

Importante: assicurarsi di posizionare il pentolame al centro della zona di cottura singola. Per le pentole grandi, ovali, rettangolari e oblunghe, assicurarsi che le pentole siano posizionate centralmente sulla zona di cottura per coprire entrambi i lati.

Esempio di come posizionare correttamente ed erroneamente il pentolame:



Protezione da sovrariempimento

Se il pannello di controllo si bagna, il piano cottura si spegne automaticamente nel giro di 10 secondi.

Spegnimento automatico

Se non è stato impostato nessun tempo di cottura e ci si è dimenticati di spegnere il fornello e non viene più utilizzato, il dispositivo si spegne automaticamente. I tempi di funzionamento standard per i diversi livelli di potenza sono elencati nella tabella sottostante:


Livello di potenza	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Durata operativa (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2


Avvertenze sul display

Calore residuo **H**

- Il dispositivo è dotato di una spia di calore residuo per ogni zona di cottura.
- La spia serve a indicare che i fornelli sono ancora caldi.
- Se sul display appare **H**, significa che il fornello è ancora caldo.
- Quando la spia di calore residuo di una zona di cottura è acceso, questa può essere utilizzata per mantenere in caldo una pietanza o per sciogliere il burro.
- Non appena la zona di cottura si è raffreddata, la spia svanisce dal display.


Spie luminose per pentole sbagliate o mancanti

Se si usa una pentola non adatta all'induzione, se è stata posizionata male o se non ha il diametro adatto, sul display appare l'icona "  ". Se non viene rilevata nessuna pentola entro 120 secondi, il dispositivo si spegne automaticamente.

- Non pulire mai il dispositivo con un pulitore a vapore.
- Prima di pulire, assicurarsi che tutte le zone di cottura siano spente e che la spia di calore residuo  sia spenta.
- Non usare spugne abrasive o lana d'acciaio, perché potrebbero danneggiare la superficie del piano cottura a induzione.
- Dopo ogni utilizzo pulire il piano cottura da macchie e resti di cibo non appena si è raffreddato.
- I resti di zucchero o di alimenti contenenti grandi quantità di zucchero possono danneggiare il piano cottura se ci capitano sopra e devono quindi essere eliminati immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie del vetro del piano cottura.
- Usare un panno morbido, dello scottex o un detergente adatto per piani cottura (seguire le istruzioni del produttore per la pulizia).

Risoluzione dei problemi

- Assicurarsi di aver seguito tutte le indicazioni contenute nel capitolo "Messa in funzione".
- Assicurarsi che l'erogazione di corrente non sia stata interrotta.
- Asciugare con cura il dispositivo dopo la pulizia.
- Quando il dispositivo viene acceso e sul display appare un codice alfanumerico, seguire le indicazioni descritte nella tabella seguente.
- Se il dispositivo non può essere spento dopo l'uso, staccarlo dalla corrente elettrica.

Codice di errore	Possibile causa	Soluzione
	Nessuna pentola o nessuna pentola compatibile.	Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata.
E0	Il modulo del display non riesce a ricevere il segnale emesso dalla scheda del filtro.	Verificare la connessione tra il modulo del display e la scheda del filtro. Se non c'è nessuna connessione sostituire la scheda del filtro.

EA	Il modulo del display non riesce a ricevere il segnale emesso dalla scheda di alimentazione.	Verificare la connessione tra il modulo del display e la scheda di alimentazione. Se non c'è nessuna connessione sostituire la scheda di alimentazione.
E1	Tensione di corrente elevata.	Assicurarsi che la tensione sia normale. Accendere il dispositivo quando la tensione è normale.
E2	Tensione di corrente bassa.	Assicurarsi che la tensione sia normale. Accendere il dispositivo quando la tensione è normale.
E3-E4	Temperature insolite.	Controllare la pentola. Riaccendere il dispositivo non appena la zona di cottura si è raffreddata.
F3-F5 F9-FA	Corto circuito.	Contattare il servizio di assistenza ai clienti e indicare il codice di errore.

Nota: rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti se non si riesce a risolvere il problema nonostante le indicazioni precedentemente fornite. Descrivere il problema il più accuratamente possibile.

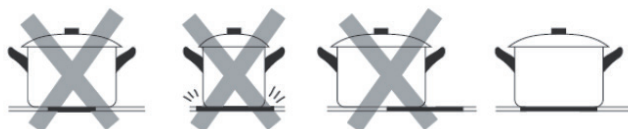
Rumori causati dal dispositivo

- I piani cottura a induzione possono produrre fischi o scoppiettii durante il loro normale funzionamento causati dalle pentole e dalle padelle a seconda delle caratteristiche dei fondi (ad esempio, fondi composti da diversi strati di materiale o fondi irregolari). Questi rumori variano a seconda delle pentole e padelle utilizzate e della quantità di cibo contenuto e non sono indice di difetti.
- Inoltre, il piano cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per regolare la temperatura dei componenti elettronici. Pertanto, il suono della ventola di raffreddamento può essere sentito durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano cottura. Questo è normale e persino essenziale per il corretto funzionamento del dispositivo.

PIANO COTTURA A GAS



Assicurarsi che il fondo del pentolame sia piatto e liscio sul vetro del piano cottura. Il diametro del fondo deve corrispondere al diametro della zona di cottura selezionata. Posizionare il pentolame sempre al centro di ogni zona di cottura.



Sollevare sempre il pentolame quando lo si vuole togliere, altrimenti il vetro del piano cottura potrebbe graffiarsi.



Istruzioni per l'uso

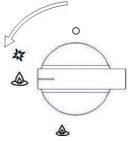
Per ottenere le prestazioni migliori, attenersi alle seguenti linee guida:
 Per ogni bruciatore usare il pentolame adatto (vedi tabella), onde evitare che la fiamma raggiunga il bordo della pentola o della padella.
 Prediligere sempre pentolame dal fondo piatto e lasciare il coperchio sulla pentola.
 Se il contenuto bolle, girare la manopola su "Basso".

Bruciatore	Diametro del pentolame
Bruciatore ausiliario	10-14 cm
Bruciatore semirapido	16-20 cm
Bruciatore rapido	22-24 cm
Bruciatore wok a tre anelli	24-26 cm
Piastra elettrica (Ø 145 mm)	14,5 cm
Piastra elettrica (Ø 180 mm)	18 cm

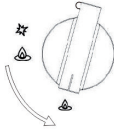
Per identificare il tipo di bruciatore, fare riferimento alle versioni nel capitolo "Specifiche dei bruciatori e degli ugelli".

Come scegliere la fiamma giusta

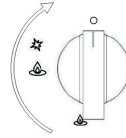
Se i bruciatori sono impostati correttamente, la fiamma deve essere azzurra e quella interna chiara. L'intensità della fiamma dipende dalla posizione della relativa manopola.



Bruciatore acceso,
fiamma grande



Bruciatore acceso,
fiamma piccola



Bruciatore spento

All'inizio della fase di cottura impostare la fiamma grande per cuocere velocemente gli alimenti. Non appena si stanno per cuocere, abbassare la fiamma. E' possibile passare direttamente dalla fiamma grande a quella piccola senza passaggi intermedi.

E' vietato passare in continuazione dalle posizioni "Off" a "Alto".

Se si utilizza correttamente il fornello, si configurano i parametri con esattezza e si usa il pentolame adatto, si può risparmiare parecchia energia. Il risparmio energetico si suddivide nel modo seguente:

- utilizzando pentole adatte si risparmia fino al 60%,
- utilizzando il fornello correttamente e scegliendo la dimensione della fiamma adatta si risparmia fino al 60%.

Il requisito per un funzionamento efficace e a risparmio energetico del fornello a gas è che i bruciatori (in particolare i fori dei bruciatori e gli ugelli) devono essere sempre puliti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Staccare il dispositivo dalla corrente (batteria inclusa) prima di pulirlo e mantenerlo.

Per allungare la vita del fornello a gas è necessario eseguire una pulizia accurata, completa e regolare. Rispettare i seguenti punti:

- Le parti smaltate e il pannello di vetro devono essere lavati con acqua calda senza l'ausilio di polvere abrasiva o sostanze corrosive, che potrebbero danneggiarli.
- Le parti rimovibili del bruciatore vanno solitamente lavate con acqua calda e sapone. Assicurarsi di eliminare sostanze secche che si sono attaccate.
- Pulire con cura e regolarmente l'estremità del piezoelettrico automatico e assicurarsi che continui a funzionare normalmente.
- Il pannello di copertura in acciaio inox e altri pezzi d'acciaio possono macchiarsi se entrano in contatto con acqua altamente calcarea e con detersivi corrosivi (contenenti fosforo). Per allungare la vita del fornello consigliamo di sciacquare abbondantemente con acqua questi pezzi e di lasciarli asciugare all'aria. Si consiglia di rimuovere anche i liquidi versati.
- Dopo l'uso pulire con un panno umido la superficie del fornello per rimuovere polvere o resti di cibo. La superficie di vetro deve essere lavata regolarmente con acqua calda e non con detersivi corrosivi.
- Prima di tutto bisogna rimuovere tutti i resti di cibo o i grassi con un raschietto (non fornito in dotazione).



Pulire la superficie del fornello ancora calda con un detersivo adatto e dello scottex. Poi strofinarla con un panno umido e asciugarla. Rimuovere immediatamente dalla superficie pellicole di alluminio fuse, oggetti di plastica, zucchero o alimenti contenenti grandi quantità di zucchero.

Pulire il fornello ancora caldo con un raschietto e una pellicola trasparente per evitare che si applichi ancora più sporcizia alla superficie. In questo modo la superficie viene protetta da danni causati dagli alimenti contenenti molto zucchero.



Non utilizzare spugne abrasive, detersivi o detersivi aggressivi come gli spray per forno e gli smacchiatori. Si consiglia di pulire il supporto per padella finché è ancora caldo. Togliere il supporto dal fornello e metterlo nel lavandino. Rimuovere prima i resti di cibo o il grasso e risciacquare il supporto con acqua dopo che si è raffreddato.

Come lubrificare le valvole del gas

Con il passare del tempo le valvole del gas possono incollarsi e risulta difficile accenderle e spegnerle. In questo caso bisogna prima pulire l'interno della valvola e poi lubrificarlo.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Piano cottura a gas

Problema	Possibile causa
Il bruciatore non si accende o la fiamma non è distribuita uniformemente attorno al bruciatore.	<ul style="list-style-type: none"> • Le aperture del gas attorno al bruciatore sono ostruite • Le parti mobili del bruciatore non sono state ben fissate • La superficie del fornello è esposta a una forte corrente d'aria.
La fiamma non si estende sul bruciatore con termoelemento.	<ul style="list-style-type: none"> • La manopola non viene premuta in dentro correttamente. • La manopola viene rilasciata troppo presto e il termoelemento non fa in tempo ad attivarsi. • Le aperture del gas sono ostruite nell'area del termoelemento.
La fiamma si spegne quando si gira la manopola in posizione "basso"	<ul style="list-style-type: none"> • Le aperture del gas sono ostruite. • La superficie del fornello è esposta a una forte corrente d'aria. • La regolazione minima non è stata impostata correttamente (vedi capitolo "Impostazione minima").
Il pentolame non è stabile.	<ul style="list-style-type: none"> • La base del pentolame non è piatta. • Il pentolame non è stato posizionato al centro del bruciatore. • Il supporto della pentola è stato messo al rovescio sulla superficie del fornello.

Piano cottura a induzione

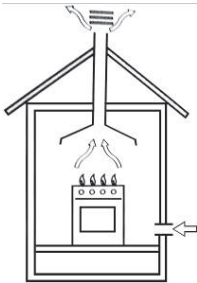
Problema	Possibile causa
Le zone di cottura sono sporche.	Le zone di cottura sono sporche. Ciò può essere causato da residui di cibo bruciati. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Tuttavia, è necessario assicurarsi che le istruzioni per la pulizia siano seguite regolarmente.
L'indicatore di calore residuo non funziona.	Se la zona di cottura sembra essere più calda di 60 °C e l'indicatore di calore residuo non si accende, contattare un tecnico qualificato per l'ispezione e la riparazione.

INSTALLAZIONE

Le seguenti istruzioni sono rivolte esclusivamente a tecnici qualificati per assicurare che le indicazioni di montaggio e di manutenzione possano essere seguite in modo professionale.

Posizionamento del fornello a gas

- Installare e utilizzare il fornello a gas esclusivamente in ambienti ben aerati. Seguire scrupolosamente le seguenti istruzioni:
- 1 La stanza deve essere attrezzata con un sistema di aspirazione che devia fumo e gas dal locale. Ciò deve avvenire tramite una cappa aspirante o uno sfiatione elettrico.



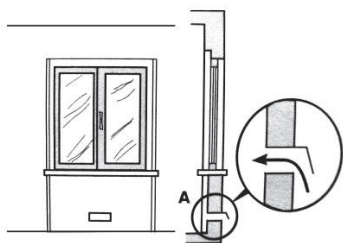
In un camino o in una canna fumaria ramificata (esclusivamente per utensili da cucina).



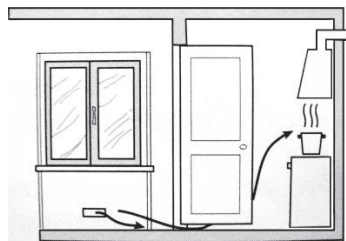
Direttamente verso l'esterno.

- 2 La stanza deve essere abilitata per l'afflusso d'aria, designato per una combustione conforme. La portata d'aria non deve essere minore di $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata. L'aria affluisce dall'esterno attraverso un canale, il cui diametro interno deve essere almeno di 100 cm^2 e non deve mai bloccarsi.

I fornelli a gas, che non sono muniti di dispositivi di sicurezza, devono disporre di un'aerazione con il doppio del volume per evitare che la fiamma si spenga per sbaglio, ad esempio almeno 200 cm^2 (vedi figura). In alternativa la stanza può venire aerata tramite i locali adiacenti, che sono provvisti di canali di ventilazione verso l'esterno. I locali adiacenti possono essere aree comuni o camere da letto, in quanto non sussiste il rischio di incendio (vedi figura).



Esempio di fori di ventilazione



Ingrandimento del foro di ventilazione tra finestra e pavimento

- 3 Un uso intenso e prolungato del fornello a gas richiede una ventilazione più intensa, ad esempio l'apertura delle finestre o l'aumento della potenza del sistema di immissione dell'aria (se presente).
- 4 I gas liquidi sono più pesanti dell'aria e perciò si depositano in basso. I locali, nei quali sono installati serbatoi di gas, devono avere una ventilazione verso l'esterno per evitare una fuoriuscita di gas.

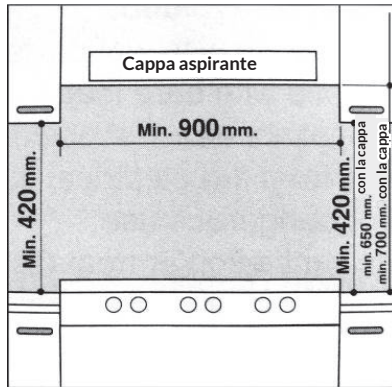
Pertanto, i serbatoi di gas vuoti o parzialmente pieni non devono essere installati in locali o depositati in locali sotto il livello del terreno (cantine ecc.). E' consigliabile mantenere nel locale soltanto il serbatoio in uso per assicurarsi che non si trovi vicino a fonti di calore (forni, camini, ecc.).

Come installare un fornello a gas da incasso

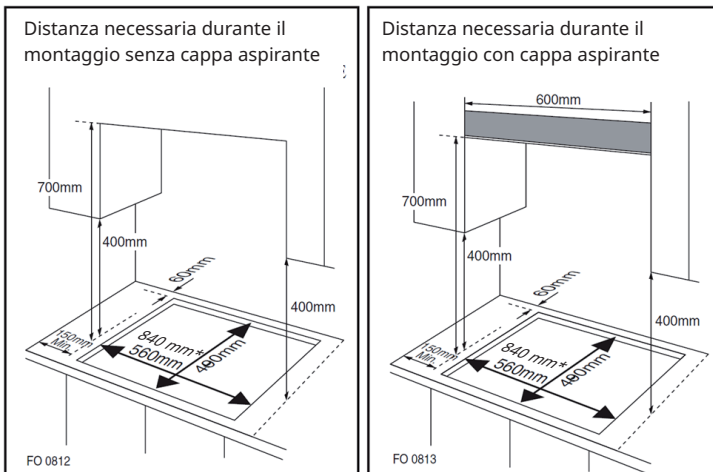
I piani cottura a gas sono costruiti con un grado di protezione dal surriscaldamento. Si può installare il dispositivo vicino a credenze, che però non devono essere più alte del fornello.

Per un'installazione corretta osservare le seguenti misure di sicurezza:

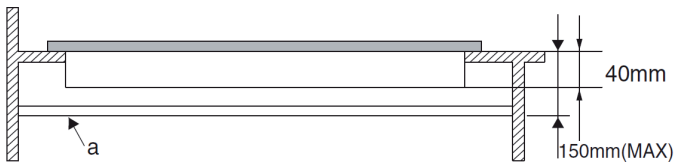
- 1 E' possibile installare il fornello in cucina, sala da pranzo, camera da letto o soggiorno, ma non in bagno o nella doccia.
- 2 I mobili che si trovano al dispositivo e sono più alti della piastra del fornello devono essere collocati a una distanza di almeno 110 mm dal bordo della piastra.
- 3 I pensili che si trovano vicino a una cappa aspirante vanno appesi a un'altezza di almeno 420 mm (figura 5).

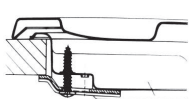


- 4 Installare il fornello direttamente sotto a un pensile a una distanza di almeno 700 mm dalla piastra di cottura, come mostrato nella figura C.
- 5 Per fissare il piano di cottura al piano di lavoro sono previsti degli elementi di fissaggio (ganci, viti) di spessore da 20 a 40 mm (vedi figura 6).

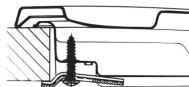


* Dimensioni di incasso per il modello da 90 cm.

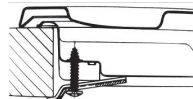




Posizione del gancio per il fornello con A=30 mm



Posizione del gancio per il fornello con A=40 mm

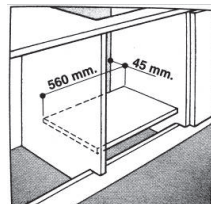
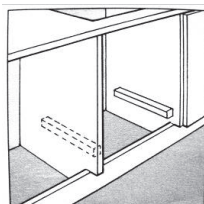


Posizione del gancio per il fornello con A=20 mm

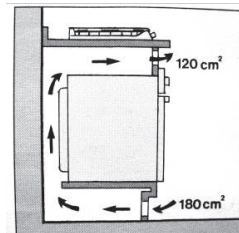
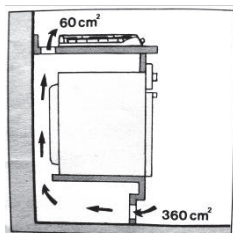
NOTA: utilizzare esclusivamente i ganci forniti in dotazione.

- 6 Se il fornello a gas non viene installato sopra a un forno da incasso, bisogna inserire un pannello di legno per l'isolamento, che deve distare almeno 20 mm dal lato inferiore del piano cottura.

NOTA: il forno da incasso va collocato su due listelli di legno durante l'installazione del piano cottura; la distanza tra il pannello di giunzione del pensile e il retro deve comportare almeno 45 x 560 mm.



Quando si installa un piano cottura su un forno da incasso senza ventilazione forzata bisogna assicurarsi che siano presenti delle entrate e uscite per l'aria per ventilare sufficientemente l'interno della credenza.



Allacciamento del gas per il fornello

Il fornello deve essere collegato all'erogazione del gas da un tecnico qualificato. Durante l'installazione è importante montare un rubinetto omologato per scollegare l'erogazione del gas dal piano cottura, in modo tale che poi risulti più facile smontarlo o eseguire manutenzioni. Il collegamento del piano cottura alla condotta del gas o al gas liquido deve avvenire seguendo le disposizioni vigenti e non prima di essersi assicurati che è adatto al tipo di gas da utilizzare. In caso contrario bisogna seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Adattamento a diversi tipi di gas". In caso di allacciamento al gas liquido tramite un serbatoio, vanno usati dei regolatori di pressione che soddisfino le disposizioni vigenti.

NOTA: per motivi di sicurezza e per regolare correttamente il consumo di gas e allungare la vita del piano cottura, assicurarsi che la pressione del gas corrisponda ai dati riportati nella tabella 1 "Specifiche dei bruciatori e degli ugelli".

Allacciamento a una condotta non flessibile (di rame o d'acciaio)

- L'allacciamento alla sorgente del gas deve avvenire in modo tale che non ci sia elettricità in nessuna parte del fornello.
- Il piano cottura è munito di un collegamento regolabile a "L" e di una guarnizione per l'erogazione del gas.
- Smontare il raccordo e sostituire la guarnizione.
- L'allacciamento per l'erogazione del gas al piano cottura è un cilindro filettato da 1/2.

Allacciamento a un tubo flessibile d'acciaio

- L'allacciamento per l'erogazione del gas al piano cottura è provvisto di una filettatura, un collegamento da 1/2" per un tubo rotondo. Adoperare solo condutture e guarnizioni che corrispondono alle norme vigenti. La lunghezza massima dei tubi flessibili non deve essere maggiore di 2000 mm.
- Dopo aver eseguito l'allacciamento assicurarsi che il tubo flessibile di metallo non entri in contatto con le parti mobili del dispositivo e che non venga schiacciato.

Controllo della guarnizione

Dopo aver installato il fornello assicurarsi che tutti i raccordi siano ben stretti. Eseguire una prova di tenuta con una soluzione a base di acqua e sapone e mai con fiamme libere.

Come stabilire un collegamento elettrico

Il piano cottura è munito di un condotto elettrico a tre poli, disposto per l'uso di corrente alternata. Tutti i dati sono reperibili sulla targhetta che si trova sotto al piano cottura. Il cavo di messa a terra si riconosce dal colore verde-giallo. Durante l'installazione sopra un forno elettrico da incasso, gli allacciamenti

elettrici per il piano cottura e il forno devono essere indipendenti non solo per motivi di sicurezza, ma devono anche poter essere rimossi senza problemi.

Allacciamento elettrico del fornello a gas

Montare il cavo d'alimentazione con una spina standard dalla potenza indicata sulla targhetta o allacciarlo direttamente alla rete elettrica. Se si sceglie l'ultima opzione bisogna montare un interruttore a 1 polo tra il piano cottura e la rete con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti conformemente alle disposizioni di sicurezza (il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Posare il cavo d'alimentazione in modo tale che non raggiunga in nessuna posizione una temperatura superiore ai 50 °C rispetto a quella ambiente.

Prima dell'allacciamento effettivo assicurarsi che:

- il fusibile e il sistema elettrico riescano a sopportare il carico che serve al piano cottura;
- il sistema di erogazione elettrico abbia un collegamento a terra conforme alle normative e disposizioni vigenti;
- la spina o l'interruttore siano facilmente accessibili.

NOTA: i cavi della linea principale sono contrassegnati con i seguenti colori:

- Verde e giallo - messa a terra
- Blu - neutrale
- Marrone - fase

Dato che i colori dei cavi della linea principale probabilmente non corrispondono alla codifica dei colori che contraddistinguono i collegamenti nella spina, proseguire nel modo seguente:

- Collegare il cavo verde-giallo al morsetto contrassegnato da „E" o \equiv oppure dai colori verde o verde e giallo.
- Collegare il cavo marrone al morsetto contrassegnato da "L" o dal colore rosso.
- Collegare il cavo blu al morsetto contrassegnato da "N" o dal colore nero.

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".

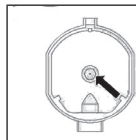
SPECIFICHE TECNICHE DEL GAS

TABELLA 1: specifiche dei bruciatori e degli ugelli

	G20		G30	
Bruciatore	Immissione di calore (kW)	Dimensioni dell'ugello (1/100 mm)	Immissione di calore (kW)	Dimensioni dell'ugello (1/100 mm)
Bruciatore ausiliario	1,0	71	1,0	52
Bruciatore semirapido	1,8	97	1,8	67
Bruciatore rapido	2,4	110	2,4	67
Bruciatore wok	3,4	125	3,4	93
Pressione dell'erogazione del gas	20 mbar		50 mbar	

A 15 °C e 1013 mbar - gas asciutto

PCI G20	37.78 MJ/m ³	PCI G25.1	32.51 MJ/m ³
PCI G25	32.49 MJ/m ³	PCI G20	30.98 MJ/m ³
PCI G2.350	27.20 MJ/ m ³	PCI G30	49.47 MJ/Kg



Sostituzione dell'ugello del bruciatore: allentare l'ugello con un attrezzo adatto (7). Scegliere il nuovo ugello secondo il tipo di gas necessario (vedi tabella 1).

Dopo aver adattato il fornello a un altro tipo di gas, assicurarsi di aver applicato sul fornello un'etichetta con la relativa denominazione.

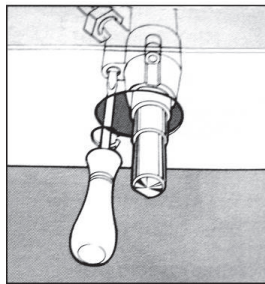
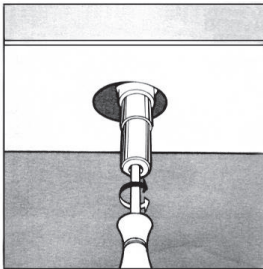
TABELLA 2: conversione di una fonte di gas

Bruciatore	Fiamma	Conversione da gas liquido (GPL) a gas metano	Conversione da gas metano a gas liquido (GPL)
Bruciatore semirapido	Fiamma completa	Sostituire l'ugello del bruciatore secondo i requisiti indicati nella tabella 1	Sostituire l'ugello del bruciatore secondo i requisiti indicati nella tabella 1
	Fiamma minima	Allentare il mandrino di regolazione (vedi figura sotto) e regolare la fiamma.	Allentare il mandrino di regolazione (vedi figura sotto) e regolare la fiamma.

Regolazione della ventola

La regolazione della ventola deve avvenire girando la manopola del bruciatore in posizione fiamma minima.

Rimuovere la manopola e regolare la fiamma con un piccolo cacciavite (vedi figura sotto).



Per controllare la fiamma: riscaldare il bruciatore con la fiamma al massimo per 10 minuti. Girare poi la manopola in posizione fiamma minima. La fiamma non deve né spegnersi né muoversi in direzione dell'ugello. Se invece si spegne o si muove in direzione dell'ugello significa che le valvole devono essere di nuovo regolate.

TABELLA 3: adattamento a diversi tipi di gas

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

TABELLA 4: fonti di gas e tabelle comparative nazionali

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

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	10045666, 10045667			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas e a induzione incorporato			
Numero di bruciatori a gas	--	--	2	--
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok	--	%
		Bruciatore rapido	54,7	
		Bruciatore semirapido	--	
		Bruciatore ausiliario	--	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		54,7	%
Numero di piastre elettriche			2	
Per zone o superfici di cottura non rotonde: la lunghezza e la larghezza della superficie utile di ogni zona o superficie di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata per eccesso ai prossimi 5 mm	EC electric cooking	Zona di cottura a induzione (lunghezza) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Zona di cottura a induzione (larghezza) (18 cm)		
Consumo di energia del piano cottura calcolato in kg	EC electric hob		190,3	Wh/kg

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	10045668, 10045669			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas e a induzione incorporato			
Numero di bruciatori a gas	--	--	3	--
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok	57,1	%
		Bruciatore rapido	54,7	
		Bruciatore semirapido	57,6	
		Bruciatore ausiliario	--	
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		56,5	%
Numero di piastre elettriche			2	
Per zone o superfici di cottura non rotonde: la lunghezza e la larghezza della superficie utile di ogni zona o superficie di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata per eccesso ai prossimi 5 mm	EC electric cooking	Zona di cottura a induzione (lunghezza) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Zona di cottura a induzione (larghezza) (18 cm)		
Consumo di energia del piano cottura calcolato in kg	EC electric hob		190,3	Wh/kg

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	134
Descripción de la unidad	138
Puesta en marcha y funcionamiento	139
Placa de inducción	140
Placa de gas	146
Limpieza y cuidado	148
Reparación de anomalías	150
Instalación	151
Desmontaje	157
Especificaciones técnicas del gas	158
Ficha técnica del producto UE	162
Ficha técnica del producto UE	163
Indicaciones sobre la retirada del aparato	164
Fabricante e importador (Reino Unido)	164

INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

- Este aparato no está destinado al uso por parte de niños o personas con capacidades mentales, psicológicas o físicas reducidas y/o con falta de conocimientos o experiencia, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Utilice el aparato sólo para preparar alimentos.
- No modifique la unidad de ninguna manera. El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El uso de una cocina a gas produce calor y vapor en la habitación donde está instalada. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: deje abiertas las rejillas de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- No utilice nunca el aparato si ha estado en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de calentamiento y cocción del aparato se calientan mucho durante el uso. Tome todas las precauciones de seguridad necesarias.
- No lleve ropa larga cuando cocine y asegúrese de que los paños de cocina, etc. no entren en contacto con las llamas, ya que podrían incendiarse.
- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha.
- No se deben usar cacerolas inestables o torcidas, ya que podrían causar un accidente si se caen o tienen fugas.
- No utilice ni almacene ningún material inflamable cerca del aparato.
- Los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los gases pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse encima o debajo del aparato.
- No rocíe gases cerca de la unidad cuando esté en uso.
- Asegúrese de que todos los botones están en la posición "●" mientras la unidad no está en uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales o industriales.
- Si el aparato se utiliza de forma intensiva durante mucho tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional de la habitación, como por ejemplo abrir una ventana o aumentar el nivel de ventilación de la campana extractora (si se dispone de ella).
- Utilice agarraderas o manoplas resistentes al calor cuando manipule ollas o sartenes calientes.
- Asegúrese de que las agarraderas o los guantes no se humedezcan o mojen, ya que esto puede hacer que el material conduzca el calor más rápidamente, lo que puede provocar quemaduras.
- Encienda los quemadores sólo después de haber colocado ollas o sartenes sobre ellos. No calentar ollas o sartenes vacías.

- No coloque recipientes de plástico o aluminio sobre el aparato.
- Asegúrese de que cuando utilice otros aparatos eléctricos, sus cables no entren en contacto con la superficie de cocción.
- Si tiene órganos artificiales, como un corazón artificial, consulte a un médico antes de utilizar el dispositivo.
- No use paños de cocina o materiales similares en lugar de agarraderas. Estos materiales pueden encenderse fácilmente en un quemador y provocar un incendio.
- Cuando utilice cristalería, asegúrese de que es adecuada para cocinar en la placa. Si la superficie del vidrio se agrieta, apague el dispositivo para evitar descargas eléctricas.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras e incendios y evitar que los alimentos se desborden, gire los mangos de las ollas/sartenes hacia un lado o hacia el centro de la cocina para que no estén directamente sobre otro quemador.
- Apague siempre los quemadores antes de sacar las ollas de la encimera.
- No deje nunca sin vigilancia los alimentos que se están friendo a fuego vivo.
- Caliente siempre el aceite y la grasa lentamente y supervise el calentamiento.
- Los alimentos que se van a freír deben estar lo más secos posible. El hielo en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa burbujee y salpique por encima de los bordes de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén que contenga grasa caliente, especialmente las freidoras. Espere hasta que la grasa se haya enfriado completamente.

Seguridad para las zonas de cocción

Este manual y la propia unidad tienen importantes instrucciones de seguridad que deben leerse y respetarse en todo momento.



Este es el símbolo de advertencia/precaución/seguridad que se refiere a la seguridad y advierte de posibles peligros para los usuarios y otras personas.

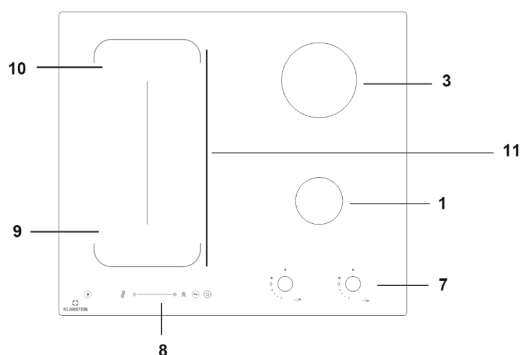
Todos los avisos relacionados con la seguridad especifican el riesgo potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debido a un uso inadecuado del aparato. Preste atención a las siguientes indicaciones:

- Antes de la instalación, debe desconectar el aparato de la red eléctrica.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un técnico especializado de conformidad con las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales aplicables. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique expresamente en las instrucciones de uso.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- El cable de red debe ser lo suficientemente largo para conectar el aparato empotrado en el armario a la red eléctrica.
- Para garantizar que la instalación cumpla la normativa de seguridad vigente, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm.
- No utilice ladrones ni alargadores.
- No tire del cable de alimentación del aparato.

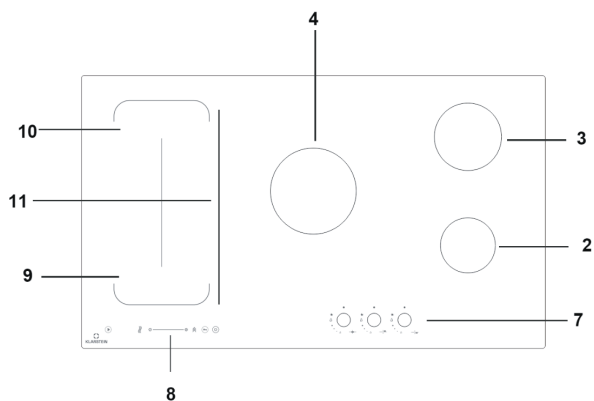
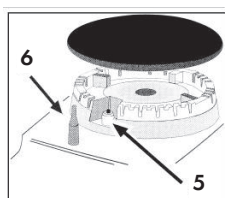
- Las partes eléctricas no deben ser accesibles al usuario después de la instalación.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, para calentar habitaciones) no está permitido. El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén supervisados en todo momento.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados del aparato y vigílelos para que no jueguen con él.
- No toque los elementos calefactores del aparato durante y después de su uso. No permita que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todas las piezas se hayan enfriado lo suficiente.
- No coloque materiales inflamables sobre o cerca del aparato.
- Los aceites y grasas sobrecalentados se inflaman con facilidad. Tenga cuidado al preparar alimentos que contengan grasas y aceites.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. No permita que los niños realicen tareas de mantenimiento o limpieza si no se encuentran bajo supervisión.
- Debe instalarse un interruptor o disyuntor de aire (no incluido) en el compartimento situado debajo de la unidad.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una placa que contenga grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente NUNCA apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde ningún objeto sobre las superficies de cocción.
- No utilice un aparato de vapor para la limpieza.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa de gas, porque pueden calentarse.
- Apague la placa de cocción con el mando de control después de utilizarla y no confíe en el detector de ollas.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. Escarcha en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente salpique y salga por encima de los bordes de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén que contenga grasa caliente, especialmente una freidora. Espere a que la grasa se haya enfriado completamente.

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

10045666, 1045667



10045668, 1045669



- | | |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Quemador auxiliar - 1.0 kW | 9 Zona de cocción delantera izquierda - \varnothing 180 mm - 1500 W/1800 W (Boost) |
| 2 Quemador de potencia media - 1.8 kW | 10 Zona de cocción trasera izquierda - \varnothing 180 mm - 2000 W/2300 W (Boost) |
| 3 Quemador de alta potencia - 2.4 kW | 11 Zona flexible 2500 W/2800 W (Boost) |
| 4 Quemador wok de tres fuegos - 3.4 kW | |
| 5 Encendedor eléctrico para quemadores de gas | |
| 6 Dispositivo de protección | |
| 7 Mandos de control para quemador de gas | |
| 8 Panel de control de la zona de cocción por inducción | |

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

En cada mando de control se indica la posición de los quemadores de gas correspondientes.

Quemador de gas

Los quemadores difieren en tamaño y potencia. Elija el quemador más adecuado para el diámetro de la batería de cocina que utilice.

El quemador puede regularse mediante uno de los siguientes ajustes utilizando el mando giratorio correspondiente.

	Apagado
	Arriba
	Baja

Sólo se aplica a los modelos equipados con un dispositivo de seguridad

El botón debe mantenerse pulsado durante unos 6 segundos hasta que la llama se haya encendido y calentado.

Sólo se aplica a los modelos equipados con un encendedor.

El encendedor eléctrico, que lleva el símbolo de la estrella, debe pulsarse en primer lugar. A continuación, pulse adicionalmente el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "arriba".

Encendido de un quemador

A continuación, pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "arriba". Mantenga pulsado el mando hasta que el quemador se haya encendido.



CUIDADO:

¡Peligro de incendio y explosión! Si la llama se apaga accidentalmente, gire la perilla de control a la posición «OFF» Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

Para apagar un quemador

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la posición "●").

PLACA DE INDUCCIÓN

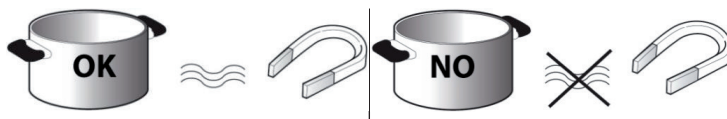
Nota: Las zonas de cocción no pueden encenderse si las ollas no son del tamaño adecuado. Utilice únicamente ollas compatibles con la inducción que lleven el símbolo correspondiente (véase la ilustración siguiente). Coloque la olla en la zona de cocción deseada antes de encender el aparato.



Ollas y sartenes

Compruebe con un imán si las ollas y sartenes son adecuadas para la placa de inducción. Las ollas y sartenes no son adecuadas si no son magnéticas.

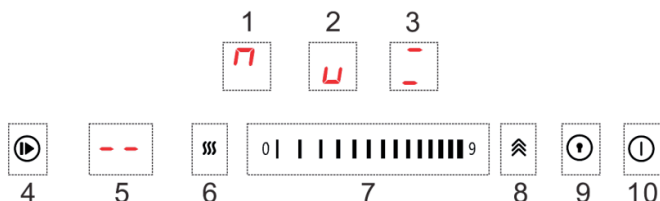
- Los utensilios de cocina de los siguientes materiales no son adecuados para la placa de inducción: Acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Asegúrese de que la parte inferior de la batería de cocina utilizada sea lisa, ya que de lo contrario podría rayarse la superficie de cocción.
- No coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre el panel de mandos del aparato, ya que podría dañarlo.



Instrucciones de uso

Nota: Para evitar dañar la superficie de cocción, no utilice ollas cuya parte inferior no sea perfectamente lisa, ni ollas metálicas con el fondo esmaltado.

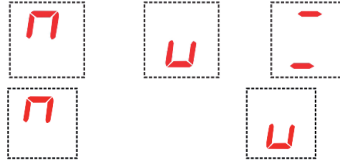
Panel de control



- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 Zona de cocción trasera izquierda -
Ø180 mm - 2000/2300 W (Boost) | 5 Control del temporizador |
| 2 Zona de cocción delantera
izquierda - Ø180 mm -
1500/1800 W (Boost) | 6 Mantener caliente |
| 3 Zona de cocción flexible -
2500/2800 W (Boost) | 7 Control de la barra de potencia /
temporizador |
| 4 Control de pausa | 8 Control del Boost |
| | 9 Bloqueo de botones |
| | 10 Botón de ENCENDIDO/APAGADO |

Encender/apagar

Para encender la placa de cocción, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante tres segundos. Los indicadores de las zonas de cocción se encienden.



Ajustar la potencia de la zona de cocción

Una vez encendido el aparato y colocada la olla en la zona de cocción deseada, toque el botón correspondiente a la zona de cocción seleccionada. Se enciende un indicador en el punto donde ha tocado el panel de control.



A continuación, ajuste la potencia tocando el control de tiras.

Bloqueo de botones

Esta función bloquea los botones, evitando que la unidad se encienda accidentalmente

- Para activar el bloqueo parental, toque la tecla correspondiente (11). El temporizador muestra "Lo". El panel de control está ahora bloqueado.
- Para desactivar el bloqueo para niños, mantenga pulsado el botón correspondiente (11) durante 3 segundos. La indicación "Lo" desaparece y la máquina puede utilizarse de nuevo.

Temporizador

El temporizador puede ajustarse a un tiempo máximo de cocción de 99 minutos para todas las zonas de cocción.

- Seleccione la zona de cocción para la que desea utilizar un temporizador.

Cuando toque el botón del temporizador, la pantalla mostrará "10" y el "0" parpadeará. Ajuste el tiempo deseado con el botón deslizante.

- Cuando vuelva a tocar la tecla del temporizador, parpadeará el "1". Ajuste el tiempo deseado con el mando de la barra .
- Transcurridos unos segundos se inicia la cuenta atrás.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica y la placa de cocción se apaga automáticamente.
- Para desactivar el temporizador, seleccione la zona de cocción para la que se utiliza el temporizador y ajuste la hora a "00" con el mando de la barra.

Función «Boost»

Seleccione una zona de cocción y pulse el botón Boost. La pantalla muestra "b" para la zona de cocción correspondiente y la zona de cocción se calienta a la máxima potencia.

Función «Mantener caliente»

Seleccione una zona de cocción y pulse el botón Mantener caliente (8). La pantalla muestra "c" para la zona de cocción correspondiente, lo que significa que se ha seleccionado la potencia calorífica para calentar y mantener caliente (aprox. 55 ± 15 °C) con 2 litros de agua.

Pausa

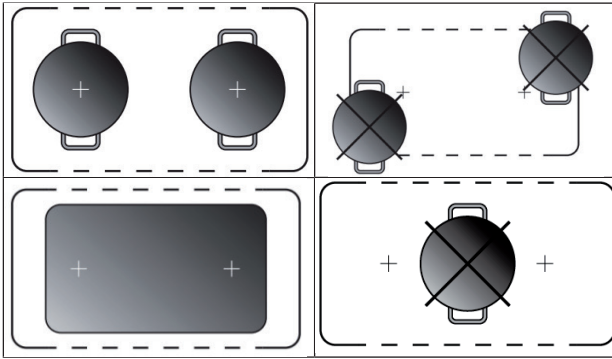
- Mientras las zonas de cocción están en funcionamiento, toque el botón Pausa. Aparece "P" en todas las pantallas y el aparato deja de calentar.
- En el modo de pausa, sólo se pueden utilizar el botón de pausa, el botón ON/OFF y el botón de bloqueo para niños.
- Al tocar de nuevo el botón de pausa, las pantallas vuelven a los ajustes originales y las zonas de cocción continúan calentándose.

Gama variable

- Esta zona puede utilizarse o como una sola zona de cocción o como dos zonas de cocción diferentes, según sea necesario.
- La zona flexible está compuesta de dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se utiliza como una sola zona de cocción, si los utensilios de cocina se mueven de una zona a otra dentro de la gama flexible, se mantiene el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocaron originalmente los utensilios de cocina. La parte no cubierta por los utensilios de cocina se apaga automáticamente.

Nota: Asegúrese de colocar la batería de cocina centrada en la zona de cocción individual. En el caso de ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de que las ollas estén colocadas centradas en la zona de cocción y de que ambas cruces estén cubiertas.

Ejemplos de colocación correcta e incorrecta de los utensilios de cocina:



Protección contra desbordamiento

Si entra agua en el panel de control, la placa se apaga automáticamente en 10 segundos

Apagado automático


Si no se ha ajustado ningún tiempo de cocción y se ha olvidado de apagar la placa de cocción y ésta ya no se utiliza, el aparato se apaga automáticamente.

Los tiempos de funcionamiento estándar para los diferentes niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2


Advertencias del aparato

Calor residual

- El aparato está equipado con un indicador de calor residual para cada zona de cocción.
- El indicador indica al usuario que las zonas de cocción aún están calientes.
- Cuando aparece en la pantalla , la zona de cocción aún está caliente.
- Cuando el indicador de calor residual de una zona de cocción se enciende, esta zona de cocción puede mantener caliente un plato o para derretir mantequilla.
- En cuanto la zona de cocción se haya enfriado, el indicador de la pantalla se apaga.


Indicador luminoso de ollas equivocadas o ausentes

Si está utilizando una olla no apta para inducción, la olla no se ha colocado correctamente o no tiene el diámetro adecuado, aparece el símbolo " " en la pantalla. Si no se detecta ninguna olla en 120 segundos, el aparato se apaga automáticamente.

- No limpie nunca el aparato con un limpiador a vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que todas las zonas de cocción se han apagado y que no aparece el indicador de calor residual .
- No utilice esponjas de acero ni estropajos, ya que podrían dañar la superficie de la placa de inducción.
- Limpie la placa de cocción de manchas y restos de comida después de cada uso, una vez que se haya enfriado.
- Los restos de azúcar o de alimentos con alto contenido en azúcar pueden dañar la placa de cocción si caen sobre ella, por lo que deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie de cristal.
- Utilice para la limpieza un paño suave, papel de cocina o un limpiador especial para placas de cocción (siga las instrucciones de limpieza del fabricante correspondiente).

Solución del errores en la placa de inducción

- Asegúrese de haber seguido todas las instrucciones indicadas en el apartado "Funcionamiento".
- Asegúrese de que no se ha interrumpido el suministro eléctrico.
- Seque el aparato con cuidado después de limpiarlo.
- Cuando el aparato esté encendido y aparezca un código alfanumérico en la pantalla, siga las instrucciones indicadas en la tabla siguiente.
- Si el aparato no se puede apagar después de utilizarlo, desconéctelo de la red eléctrica.

Código de error	Posible causa	Solución
	No hay olla o no es apta	Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción deseada.
E0	El módulo de visualización no puede recibir la señal de la placa de filtro.	Compruebe la conexión entre el módulo de pantalla y la placa de filtro. Si no hay conexión, sustituya la placa de filtro.
EA	El módulo de visualización no puede recibir la señal de la placa de filtro.	Compruebe la conexión entre el módulo de pantalla y la placa de alimentación. Si no hay conexión, sustituya la placa de alimentación.

E1	Tensión actual alta	Asegúrese de que el suministro eléctrico es normal. Encienda el aparato cuando el suministro de energía sea normal.
E2	Tensión baja	Asegúrese de que el suministro eléctrico es normal. Encienda el aparato cuando el suministro de energía sea normal.
E3-E4	Temperaturas inusuales	Compruebe las ollas Reinicie el aparato en cuanto se haya enfriado la zona de cocción.
F3-F5 F9-FA	Cortocircuito	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente e indique el código de error.

Nota: Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si no puede resolver el problema a pesar de las instrucciones mencionadas anteriormente. Describa el problema con la mayor precisión posible.

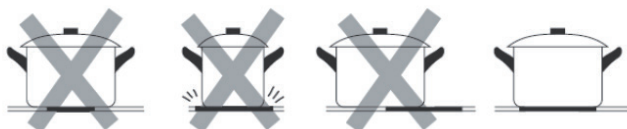
Ruido causado por la máquina

- Las placas de inducción pueden producir ruidos silbantes o crepitantes durante el funcionamiento normal, que en realidad proceden de la batería de cocina debido a la naturaleza de la base de la olla o sartén (por ejemplo en el caso de bases fabricadas con varias capas de material o en el caso de bases desiguales) Estos ruidos varían en función de las ollas y sartenes utilizadas y de la cantidad de alimentos que contienen, y no son una indicación de un defecto de ningún tipo.
- Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de refrigeración interno para regular la temperatura de las piezas eléctricas. Por lo tanto, el sonido del ventilador de refrigeración se puede escuchar durante el funcionamiento y durante muchos minutos después de que la placa se haya apagado. Esto es perfectamente normal e incluso esencial para que el aparato funcione correctamente.

PLACA DE GAS



Asegúrese de que el fondo de la olla sea liso y quede plano contra el cristal. El diámetro de la parte inferior debe corresponder al diámetro de la zona de cocción seleccionada. Coloque siempre los recipientes de cocción centrados en la zona de cocción correspondiente.



Levante siempre la olla al bajarla, de lo contrario podría rayarse el cristal al bajarla.



Indicaciones de uso

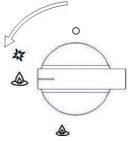
Para obtener el mejor rendimiento, siga estas directrices generales:
 Utilice la batería de cocina adecuada para cada quemador (consulte la tabla) para evitar que la llama alcance el borde de la olla o sartén.
 Utilice siempre ollas de fondo plano y deje la tapa puesta.
 Cuando el contenido empiece a hervir, gire el mando de control a la posición "Bajo".

Quemador	Diámetro de la batería de cocina
Quemador auxiliar	10-14 cm
Quemador de potencia media	16-20 cm
Quemador de alta potencia	22-24 cm
Quemador wok de triple aro	24-26 cm
Placa de cocción eléctrica (Ø 145 mm)	14,5 cm
Placa de cocción eléctrica (Ø 180 mm)	18 cm

Para identificar el tipo de quemador, consulte las explicaciones del apartado "Especificaciones de los quemadores y boquillas".

Selección de la llama correcta

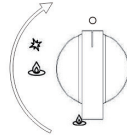
Si los quemadores están correctamente ajustados, la llama debe ser de color azul claro y la llama interior debe ser clara. El tamaño de la llama depende de la posición del mando de control asociado.



Quegador encendido,
llama grande



Quegador encendido,
llama pequeña



Quegador apagado

Ponga la llama grande durante la fase inicial de la cocción para que los alimentos hiervan rápidamente. Una vez que los haya llevado a ebullición, reduzca el tamaño de la llama. Es posible pasar directamente de la llama grande a la llama económica sin pasos intermedios.

Está prohibido alternar entre las posiciones "Apagado" y "Alto".

Se puede ahorrar una gran cantidad de energía si la cocina se utiliza correctamente, los parámetros están diseñados correctamente y se utilizan utensilios de cocina adecuados. El ahorro de energía puede ser el siguiente

- Se ahorra hasta un 60 % si se utilizan ollas adecuadas,
- Se ahorra hasta un 60 % con un funcionamiento correcto y una elección adecuada del tamaño de la llama.

Un requisito previo para un funcionamiento eficiente y ahorrar energía en la cocina de gas es que los quemadores (especialmente las aberturas de la llama y las boquillas) se mantengan siempre limpios.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica (incluido el funcionamiento con batería).

Para prolongar la vida útil de la encimera de gas, es imprescindible realizar una limpieza cuidadosa, exhaustiva y periódica. Tenga en cuenta lo siguiente:

- Las partes esmaltadas y la encimera de cristal deben lavarse con agua templada sin utilizar detergentes en polvo ni sustancias corrosivas que puedan dañarlas;
- Las partes esmaltadas y la encimera de cristal deben lavarse con agua templada sin utilizar detergentes en polvo ni sustancias corrosivas que puedan dañarlas; Tenga cuidado de eliminar cualquier sustancia que se haya secado.
- El extremo del encendedor automático debe limpiarse con cuidado y con regular. Asegúrese de que el encendido sigue funcionando con normalidad.
- La placa de cubierta de acero inoxidable y otras piezas de acero pueden mancharse si entran en contacto con agua muy concentrada que contenga cal o productos de limpieza corrosivos (que contengan fósforo). Para prolongar la vida útil, le recomendamos que enjuague bien estas piezas con agua y las seque soplándolas. Es aconsejable eliminar también los líquidos derramados.
- Después del uso, la superficie de cocción debe limpiarse con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de alimentos. La superficie de cristal debe limpiarse regularmente con agua tibia y detergentes no corrosivos.
- Elimine primero los restos de alimentos o grasa con un rascador de limpieza, por ejemplo, un rascador de limpieza (no incluido).



Limpie la superficie de cocción mientras aún está caliente con un producto de limpieza adecuado y toallitas de papel, después frótelas con un paño húmedo y seque la superficie. El papel de aluminio en la superficie, los objetos de plástico, los objetos de plástico, el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar deben retirarse inmediatamente.

Limpie la superficie de cocción aún caliente con una rasqueta y una película protectora transparente, que evitan que la superficie acumule más suciedad. Esto también protegerá la superficie de los daños causados por alimentos con alto contenido en azúcar.



No utilice esponjas o productos de limpieza abrasivos o químicamente agresivos, como sprays para hornos y quitamanchas). Para limpiar el soporte de la olla, se recomienda hacerlo cuando aún está caliente. Retire el soporte de la placa y colóquelo en el fregadero. Elimine primero cualquier resto de comida o grasa y enjuague el quemador con agua después de que se haya enfriado.

Engrasar de las válvulas de gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden engomarse y resulta difícil abrirlas y cerrarlas. En este caso, el interior de la válvula debe limpiarse y luego engrasarse.

NOTA: Esta operación debe ser realizada por un técnico autorizado por el fabricante.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Placa de gas

Problema	Posible causa
El quemador de gas no puede encenderse o la llama no se distribuye uniformemente alrededor del quemador.	<ul style="list-style-type: none"> Las aberturas de gas alrededor del quemador están obstruidas Las piezas móviles del quemador no se han fijado correctamente La superficie de cocción está expuesta a una fuerte corriente de aire.
La llama no llega al quemador con termopar	<ul style="list-style-type: none"> El mando no está bien apretado El botón está presionado demasiado corto de modo que no se puede activar el termopar Las aberturas de gas están bloqueadas en la zona del termopar.
La llama se apaga al mover el botón de control a la posición "baja".	<ul style="list-style-type: none"> Las aberturas de gas están obstruidas La superficie de cocción está expuesta a una fuerte corriente de aire. El ajuste mínimo no se ha realizado correctamente (véase el apartado "Ajuste mínimo")
La superficie de cocción no es estable.	<ul style="list-style-type: none"> El fondo de la olla no es plano. La olla no se ha colocado en el centro del quemador. El soporte de la olla se colocó boca abajo sobre la superficie de cocción.

Placa de inducción

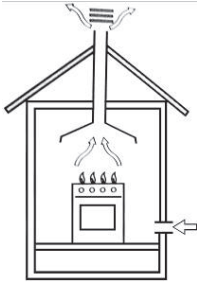
Problema	Posible causa
Las zonas de cocción están sucias.	Esto puede deberse a restos de alimentos quemados. Esto no afecta al funcionamiento del aparato. No obstante, asegúrese de seguir regularmente las instrucciones de limpieza.
El indicador de calor residual no funciona.	Si la zona de cocción parece estar a más de 60 °C y el indicador de calor residual no se enciende, póngase en contacto con un especialista cualificado para su inspección y reparación.

INSTALACIÓN

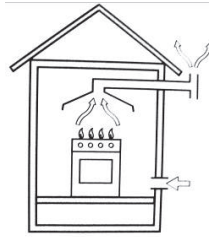
Las siguientes instrucciones están destinadas exclusivamente a técnicos cualificados, para garantizar que se siguen las instrucciones de instalación y mantenimiento y que la instalación se realiza de forma profesional.

Colocación de la unidad

- Instale y utilice la cocina de gas sólo en locales bien ventilados. Deben respetarse los siguientes requisitos:
- 1 El local debe estar equipado con un sistema de extracción que elimine el humo y los gases del local. Esto debe hacerse con una campana extractora o un ventilador eléctrico.



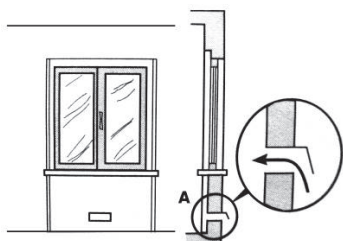
En una chimenea o conducto de humos ramificado (sólo para aparatos de cocción).



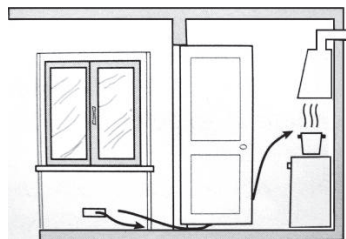
Directamente al exterior

- 2 El local debe estar homologado para el suministro de aire destinado a una combustión adecuada. El caudal de aire destinado a la combustión no podrá ser inferior a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por kW de potencia instalada. La alimentación de aire se efectuará por entrada desde el exterior a través de un conducto cuya sección interna sea como mínimo de 100 cm^2 y no deberá estar obstruido en ningún momento.

Las cocinas de gas que no dispongan de un dispositivo de seguridad que impida que la llama se apague accidentalmente, deberán tener una ventilación con el doble de volumen. Por ejemplo, al menos 200 cm^2 (véase la fig.) En caso contrario, el local puede ventilarse indirectamente a través de los locales contiguos equipados con conductos de ventilación hacia el exterior. Las habitaciones adyacentes pueden ser zonas comunes o dormitorios, ya que no existe riesgo directo de incendio (véase la ilustración).



Ejemplos de orificios de ventilación



Ampliación del orificio de ventilación entre la ventana y el suelo

- 3 El trabajo intensivo y prolongado en la cocina de gas requiere intensificar la ventilación, por ejemplo, abriendo ventanas o aumentando la potencia del sistema de admisión de aire (si existe).
- 4 Los gases líquidos son más pesados que el aire y, por tanto, se depositan hacia abajo. Los locales en los que se instalen depósitos de gas deben estar provistos de ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.

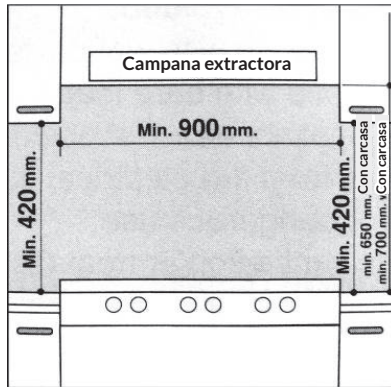
Por lo tanto, los depósitos de gas vacíos o parcialmente llenos no deben instalarse ni almacenarse en locales ni en espacios situados por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.) Es aconsejable guardar en la habitación sólo el depósito que se esté utilizando en ese momento y asegurarse de que no esté cerca de fuentes de calor (estufas, chimeneas, hornos, etc.).

Instalación de una cocina de gas empotrada

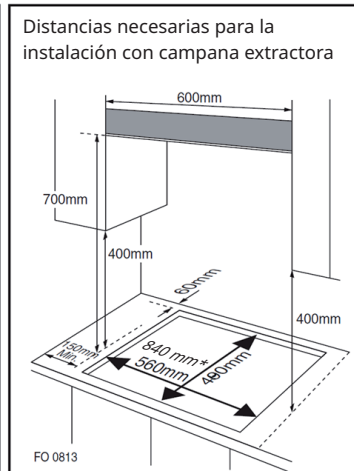
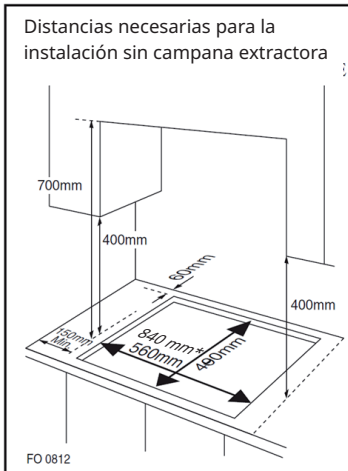
Las cocinas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo. El aparato puede instalarse junto a armarios, pero su altura no debe superar la altura de la cocina.

Para una correcta instalación deben observarse las siguientes precauciones:

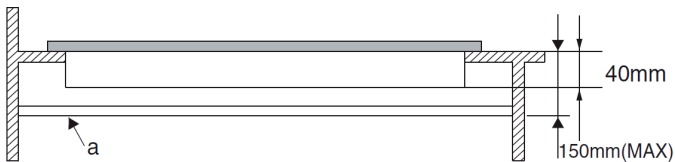
- 1 La cocina puede instalarse en una cocina, comedor o dormitorio/sala de estar, pero no en un cuarto de baño o ducha.
- 2 Los muebles cercanos al aparato y más altos que la placa de cocción deben colocarse a una distancia mínima de 110 mm del borde de la placa.
- 3 Los armarios murales que estén cerca de una campana extractora deben colgarse a una altura mínima de 420 mm (fig. 5).

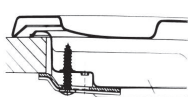


- 4 La cocina debe instalarse directamente debajo de un armario, y éste debe estar a una distancia mínima de 700 mm de la placa de cocción, como se muestra en la Fig. C.
- 5 Para la colocación de la placa de cocción sobre la encimera se han previsto elementos de fijación (ganchos, tornillos) de 20 a 40 mm de grosor (ver Fig. 6).

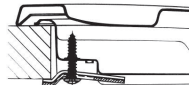


* Dimensiones de instalación para el modelo con 90 cm

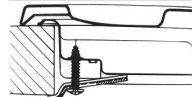




Posición del gancho para cocina H=30 mm



Posición del gancho para cocina H=40 mm

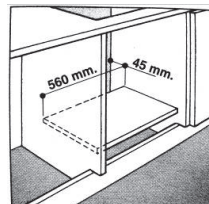
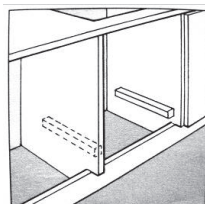


Posición del gancho para cocina H=20 mm

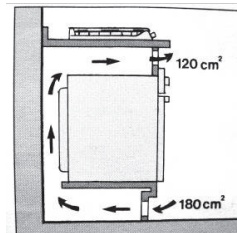
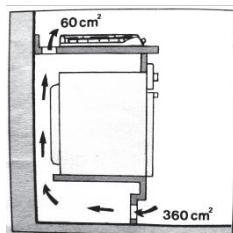
NOTA: Utilice sólo los ganchos incluidos en el suministro

- 6 Si la placa de cocción de gas no se instala sobre un horno empotrado, deberá utilizarse un panel de madera como aislamiento. Este panel debe estar a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la placa de cocción.

NOTA: Cuando instale la placa de cocción sobre un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos listones de madera; si hay una superficie de mueble contigua, deje una distancia de al menos 45 x 560 mm desde la parte posterior.



Al instalar la placa de cocción sobre un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de que se han previsto entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble.



Conexión de gas para encimera de gas

La cocina de gas debe ser conectada al suministro de gas por un instalador cualificado. Durante la instalación, es importante instalar una llave de gas homologada para desconectar el suministro de gas de la placa de cocción, de modo que pueda desmontarse o repararse fácilmente más adelante. La placa de cocción debe conectarse al suministro de gas o a GLP de acuerdo con la normativa vigente y sólo después de asegurarse de que puede adaptarse al tipo de gas que se va a utilizar. En caso contrario, siga las instrucciones del apartado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En caso de conexión a gas licuado a través de un depósito, utilice reguladores de presión que cumplan con la normativa aplicable.

NOTA: Por razones de seguridad, para la correcta regulación del consumo de gas y la larga duración de la placa de cocción, asegúrese de que la presión del gas cumple las especificaciones de la Tabla 1 "Especificaciones de quemadores y boquillas".

Conexión a una tubería no flexible (cobre o acero)

- La conexión a la fuente de gas debe realizarse de forma que no se produzcan tensiones en ninguna parte de la placa de cocción de gas.
- La placa de cocción está provista de una conexión en forma de "L" ajustable y de una junta para la conexión a la fuente de gas.
- El conector debe desmontarse y la junta debe sustituirse.
- La conexión para el suministro de gas a la placa de cocción es una bombona de gas de 1/2 rosca.

Conexión a un tubo flexible de acero

- La conexión para suministrar gas a la placa de cocción es roscada, una conexión de 1/2" para un tubo de gas redondo. Utilice únicamente tubos y juntas que cumplan las normas vigentes. La longitud máxima de los tubos flexibles no debe superar los 2000 mm.
- Una vez realizada la conexión, asegúrese de que los tubos flexibles metálicos no toquen ninguna pieza móvil del aparato y no queden aplastados.

Comprobación de la junta

Una vez instalada la cocina, asegúrese de que todas las conexiones estén bien apretadas. Realice una prueba de estanqueidad una solución jabonosa y nunca una llama abierta.

Establecimiento de conexión eléctrica

La placa de cocción está equipada con un cable de alimentación eléctrica de tres polos diseñado para su uso con corriente alterna. Encontrará todos los datos en la placa de características situada debajo de la placa de cocción. El cable de tierra se reconoce por su color amarillo-verde.

En caso de instalación sobre un horno eléctrico empotrado, las conexiones eléctricas de la placa de cocción y del horno no sólo deben ser independientes entre sí por motivos de seguridad, sino que también deben poder extraerse fácilmente.

Conexión eléctrica para la cocina de gas

Conecte el cable de red con un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características o conéctelo directamente a la red. En este último caso, instale un interruptor unipolar entre la placa de cocción y la red eléctrica con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos de acuerdo con las normas de seguridad vigentes (el cable de puesta a tierra no debe quedar interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe tenderse de forma que no alcance en ningún punto una temperatura superior en más de 50 grados a la temperatura ambiente.

Antes de la conexión propiamente dicha, asegúrese de que:

- el fusible y la instalación eléctrica pueden soportar la carga requerida por la placa de cocción;
- el sistema de alimentación eléctrica está equipado con una conexión a tierra eficaz de acuerdo con las normas y reglamentos exigidos por la ley
- el enchufe o interruptor es fácilmente accesible.

NOTA: Los cables de la línea principal están codificados por colores:

- Verde & amarillo - tierra
- Azul - neutral
- Marrón - Fase

Dado que los colores de los cables de la línea principal pueden no coincidir con las marcas de color que identifican las conexiones de su enchufe, proceda como se indica a continuación:

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

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".

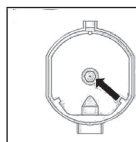
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL GAS

TABLA 1: Especificaciones del quemador y la tobera

	G20		G30	
Quegador	Potencia calorífica (kW)	Tamaño de boquilla (1/100 mm)	Potencia calorífica (kW)	Tamaño de boquilla (1/100 mm)
Quegador auxiliar	1,0	71	1,0	52
Quegador de potencia media	1,8	97	1,8	67
Quegador de alta potencia	2,4	110	2,4	67
Quegador de wok	3,4	125	3,4	93
Presión de suministro de gas	20 mbar		50 mbar	

A 15 °C y 1013 mbar - gas seco

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G350	27.20 MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47 MJ/Kg



Sustitución de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una herramienta adecuada (7). Seleccione la nueva boquilla en función del tipo de gas necesario (véase la tabla 1).

Después de adaptar la cocina de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado en la cocina una etiqueta con la denominación correspondiente.

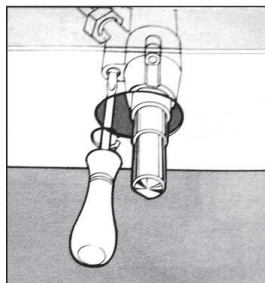
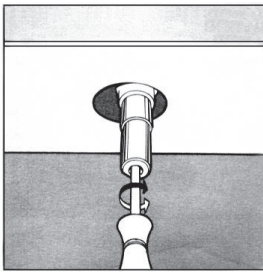
TABLA 2: Conversión de una fuente de gas

Quegador	Llama	Cambio del gas licuado (GLP) al gas natural	Cambio de gas natural a gas licuado (GLP)
Quegador de potencia media	Llama completa	Sustituya la boquilla del quemador según los requisitos indicados en la tabla 1.	Sustituya la boquilla del quemador según los requisitos indicados en la tabla 1.
	Llama económica	Aflojar el husillo de regulación (ver fig. abajo) y regular la llama.	Aflojar el husillo de regulación (ver fig. abajo) y regular la llama.

Ajuste de la válvula

La válvula debe ajustarse con el mando de control cuando el quemador está en la posición de llama piloto.

Retire el mando de control y ajuste la llama con un destornillador pequeño (ver fig. abajo).



Para comprobar la llama ajustada: calentar el quemador a llama alta durante 10 minutos. A continuación, girar el mando a la posición de llama piloto. La llama no debe apagarse ni desplazarse hacia la boquilla. Si se apaga o se desplaza hacia la tobera, deben reajustarse las válvulas.

TABLA 3: Ajuste a diferentes tipos de gas

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

TABLA 4: Fuentes de gas y tablas comparativas nacionales

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

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO UE

Este documento sirve para demostrar la conformidad con el Reglamento (UE) nº 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	10045666, 10045667			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas e inducción integrada			
Número de quemadores de gas	--	--	2	--
Eficiencia energética por quemador de gas	EE quemador de gas	Quegador wok	--	%
		Quegador potente	54,7	
		Quegador normal	--	
		Quegador auxiliar	--	
Eficiencia energética de la placa de gas	EE placa de gas		54,7	%
Número de placas eléctricas	--	--	2	--
Para zonas o superficies de cocción no circulares: Longitud y anchura de la superficie utilizable por zona o superficie de cocción calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos.	EC cocción eléctrica	Zona de cocción por inducción (longitud) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Zona de cocción por inducción (anchura) (18 cm)		
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC placa eléctrica		190,3	Wh/kg

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO UE

Este documento sirve para demostrar la conformidad con el Reglamento (UE) nº 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	10045668, 10045669			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas e inducción integrada			
Número de quemadores de gas	--	--	3	--
Eficiencia energética por quemador de gas	EE quemador de gas	Quegador wok	57,1	%
		Quegador potente	54,7	
		Quegador normal	57,6	
		Quegador auxiliar	--	
Eficiencia energética de la placa de gas	EE placa de gas		56,5	%
Número de placas eléctricas	--	--	2	--
Para zonas o superficies de cocción no circulares: Longitud y anchura de la superficie utilizable por zona o superficie de cocción calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos.	EC cocción eléctrica	Zona de cocción por inducción (longitud) (38 cm)	192,2 / 180,9 / 197,8	Wh/kg
		Zona de cocción por inducción (anchura) (18 cm)		
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC placa eléctrica		190,3	Wh/kg

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

Reino Unido



KLARSTEIN