

IGNITO TIMER

Gaskochfeld
Gas Cooking Top
Table de cuisson à gaz
Cocina de gas
Piano cottura a gas
Gaskookplaat

10047352 10047353



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung 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 2	
Geräteübersicht 7	
Installation 8	
Gasanschluss 9	
Bedienung des Geräts 14	
Sicherheits- und Energiespartipps 17	
Reinigung und Pflege 19	
Gas-Spezifikationen 21	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 23	
Auseinanderbauen 24	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 25	
Hinweise zur Entsorgung 27	
Hersteller 27	

English	31
Español	57
Français	83
Italiano	109

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047352, 10047353
Stromversorgung	220–240 V; 50–60 Hz, 12 W
Deckplatte	Glas
Maße (B x T x H)	600x515x100
Gasanschluss	G 1/2 Gewinde
Brennerelemente	Starkbrenner (1), Normalbrenner (2), Hilfsbrenner (1)
ΣQn	7,8 kW

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.

- Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren begreifen
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern ausschließlich unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, damit Sie sie immer einfach zur Hand haben. Wenn das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben wird, stellen Sie sicher, dass die Anleitung an den neuen Benutzer weitergegeben wird.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden.
- Lesen Sie die folgenden Inhalte sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie sie verstehen.
- Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die Gas- und Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Art übereinstimmt.
- Wenn dieses Gerät in Wasserfahrzeugen oder Wohnwagen installiert wird, sollte es nicht als Raumheizung verwendet werden.
- Die Gasleitung und das Elektrokabel müssen so verlegt werden, dass sie keine Teile des Geräts berühren.
- Gehen Sie bei Vermutung eines Gaslecks folgendermaßen vor:
 1. Beenden Sie die Verwendung des Produkts und schließen Sie das mittlere Ventil
 2. Öffnen Sie das Fenster, um den Raum zu lüften
 3. Wenden Sie sich an unser Service-Center, indem Sie von draußen anrufen
 - schalten Sie das Licht nicht ein;
 - schalten Sie kein elektrisches Gerät ein/aus und berühren Sie keine Steckdose
 - benutzen Sie kein Telefon in der Nähe des Kochfeldes.
- Die Installation dieses Geräts muss von einem qualifizierten Techniker oder Installateur vorgenommen werden.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett oder dem Typenschild angegeben.

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass das Gerät nicht beschädigt ist und dass das Anschlusskabel in einwandfreiem Zustand ist. Andernfalls wenden Sie sich vor der Installation des Geräts an Ihren Händler.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und kann bei unsachgemäßem Gebrauch eine Gefahr darstellen.
- Die angrenzenden Möbel und alle Materialien, die in der Installation verwendet werden, müssen während der Benutzung einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, standhalten.
- Sollten die Flammen des Brenners versehentlich erlöschen, schalten Sie den Brenner aus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder entzünden.
- Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Erzeugung von Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche: Lassen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).
- 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.
- Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Geräts oder mit ihm spielen.
- Das Gerät wird heiß, wenn es in Betrieb ist.
- Kinder sollten ferngehalten werden, bis es abgekühlt ist.
- Dieses Gerät ist für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen.
- Kinder können sich auch verletzen, wenn sie Pfannen oder Töpfe von dem Gerät herunterziehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen oder beaufsichtigt werden und die mit der Nutzung verbundenen Risiken verstehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Gerät vor. Die Herdplatte ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung kommt. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Die Heiz- und Kochflächen des Geräts werden heiß, wenn sie in Betrieb sind; treffen Sie alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen.
- Verwenden Sie keine großen Tücher, Geschirrtücher oder ähnliches, da die Enden die Flammen berühren und Feuer fangen könnten.
- Lassen Sie das Gerät beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.
- Instabile oder verformte Töpfe sollten nicht auf dem Gerät verwendet werden, da sie durch Umkippen oder Verschütten einen Unfall verursachen können.
- Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Schublade in der Nähe dieses Geräts.

**VORSICHT**

Brandgefahr! Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie Öl oder Fett auf einer sehr hohen Leistungsstufe erhitzen. Bei hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden und stellen eine hohe Brandgefahr da!

- Verderbliche Lebensmittel, Kunststoffartikel und Spraydosen können durch die Hitze beeinträchtigt werden und sollten nicht über oder unter dem Gerät gelagert werden.
- Verwenden Sie keine Sprühdosen in der Nähe des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Regler in der Position „0“ befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nur für das Kochen im Innenbereich bestimmt. Es ist nicht für den kommerziellen oder industriellen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie hitzebeständige Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie heiße Töpfe und Pfannen anfassen.
- Achten Sie beim Anheben des Kochgeschirrs darauf, dass die Topflappen nicht in die Nähe offener Flammen kommen.
- Achten Sie darauf, dass Topflappen oder Handschuhe nicht feucht oder nass werden, denn dann überträgt sich die Hitze schneller durch das Material, und es besteht die Gefahr, sich zu verbrennen.
- Verwenden Sie die Brenner immer erst, nachdem Sie Töpfe und Pfannen darauf gestellt haben. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen.
- Verwenden Sie niemals Plastik- oder Alufolienkochgeschirr auf dem Gerät.
- Achten Sie bei der Verwendung anderer Elektrogeräte darauf, dass das Kabel nicht mit den Geräteoberflächen des Kochgeräts in Berührung kommt.
- Wenn Sie mechanische Teile, z. B. ein künstliches Herz, in Ihrem Körper haben, sollten Sie vor der Verwendung des Geräts einen Arzt oder eine Ärztin konsultieren.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ähnliche Materialien anstelle eines Topflappens. Solche Tücher können sich an einer heißen Platte entzünden.
- Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.
- Dieses Gerät sollte nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert oder gewartet werden und es sollten nur zugelassene Originalersatzteile verwendet werden.
- Bevor Sie versuchen, das Gerät zu reinigen, sollten Sie es vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
- Sie sollten das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem anderen Hochdruckreinigungsgerät reinigen.
- Bitte entsorgen Sie die Verpackung nach der Installation unter Berücksichtigung von Sicherheits- und Umweltaspekten.
- Wenn Sie ein altes Gerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Kabel abschneiden.
- Wenn Sie Glaskochgeschirr verwenden, achten Sie darauf, dass es für das Kochen auf der Herdplatte geeignet ist. Wenn die Glasoberfläche gesprungen oder zerbrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Drehen Sie die Griffe des Kochgeschirrs zur Seite oder in die Mitte der Herdplatte ohne dass sie über die benachbarten Platten ragen, um die Gefahr von Verbrennungen, Entflammen brennbarer Materialien und Verschütten zu minimieren.
- Schalten Sie die Kochplatten immer aus, bevor Sie das Kochgeschirr herunternehmen.
- Überwachen Sie das Frittieren von Lebensmitteln auf hoher Flamme sorgfältig.
- Erhitzen Sie das Fett immer langsam und überwachen Sie die Erhitzung.



WARNUNG

Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld ab.

- Frittiergut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann dazu führen, dass heißes Fett spritzt und über die Seiten des Topfes läuft.
- Versuchen Sie niemals, einen Topf mit heißem Fett zu bewegen, insbesondere eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett vollständig abgekühlt ist.
- **VORSICHT: Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:**
 - Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
 - Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während der Verwendung werden die für den Nutzer zugänglichen Geräteteile so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung und andere Materialien als Kochutensilien das Kochfeld erst dann berühren dürfen, wenn dieses vollständig abgekühlt ist. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.

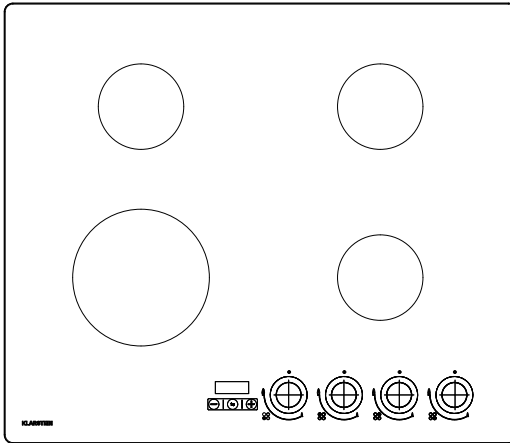
Sicherheitshinweise für die Installation

- Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Gerät vor.
- Die Installation dieses Geräts muss von einem hierfür autorisierten Techniker oder Installateur vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder dem Typenschild) angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Anlage zur Ableitung von Verbrennungsprodukten angeschlossen. Besonderes Augenmerk sollte auf

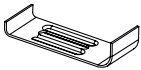
- die entsprechenden Anforderungen an die Belüftung gelegt werden.
- Schalten Sie vor der Installation die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät ab.
 - Alle Geräte, die elektrische Komponenten enthalten, müssen geerdet werden.
 - Achten Sie darauf, dass die Gasleitung und das Stromkabel so verlegt sind, dass sie keine Teile des Geräts berühren, die heiß werden könnten.
 - Die Gasleitung oder der Anschluss sollte nicht abgelenkt oder durch andere Geräte blockiert sein.
 - Überprüfen Sie die Abmessungen des Geräts sowie die Abmessungen der auszuschneidenden Öffnung in der Küchenzeile.
 - Die Paneele oberhalb der Arbeitsfläche, direkt neben dem Gerät, müssen aus nicht brennbarem Material bestehen. Sowohl der Oberflächenbelag als auch der Klebstoff, mit dem er fixiert wird, sollten hitzebeständig sein, um eine Beschädigung zu verhindern.
 - Drehen Sie den Gashahn auf und entzünden Sie alle Brenner.
 - Stellen Sie sicher, dass die Flamme klar und blau ist und keine gelben Spitzen aufweist.
 - Wenn der Brenner irgendwelche Auffälligkeiten zeigt, überprüfen Sie Folgendes:
 - Brennerdeckel korrekt aufgesetzt
 - Flammenspreizer richtig positioniert
 - Brenner vertikal mit Einspritznippel ausgerichtet
 - Nach der Installation muss der Installateur eine vollständige Funktionsprüfung und eine Prüfung auf mögliche Lecks durchführen.
 - Der flexible Schlauch muss so angebracht sein, dass er nicht mit einem beweglichen Teil des Gehäuses in Berührung kommen kann und nicht durch einen Raum führt, der blockiert werden könnte. Es sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden.
 - Das Gerät wird werkseitig gefettet, um eine lange Lebensdauer des Geräts zu garantieren.
 - Wenn das Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen Sie die Bedienungsanleitung zu Rate ziehen, die die notwendigen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen des jeweiligen Landes enthalten sollte.

GERÄTEÜBERSICHT

Gerät



Zubehör



Halterung (4)



Schwamm (4)



Schraube (4)



Injektor (5)



Bedienungsanleitung (1)

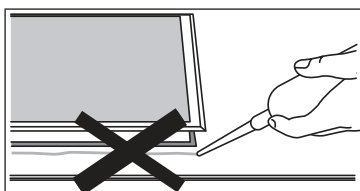


Dichtungsring

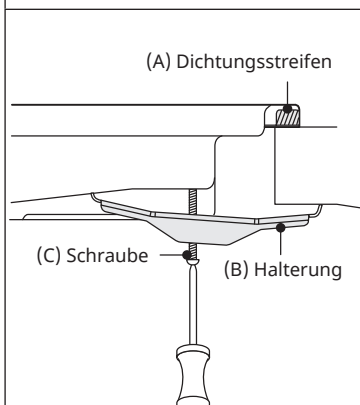
INSTALLATION

Sicherheitshinweise für die Installation

1. Entfernen Sie die Topfträger, den Brennerdeckel und den Flammensprizer, drehen Sie das Gerät vorsichtig um und legen Sie es auf eine gepolsterte Unterlage.
2. Achten Sie darauf, die Zünd- und Flammenüberwachungsvorrichtung nicht zu beschädigen. Bringen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Schwamm um den Rand des Geräts herum an.
3. Lassen Sie keine Lücke und achten Sie darauf, dass die Versiegelung nicht zu dick ist.



Verwenden Sie kein Silikon, um das Gerät an der Öffnung zu versiegeln. Dadurch könnte es schwierig werden, das Gerät in Zukunft aus der Öffnung zu entfernen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.

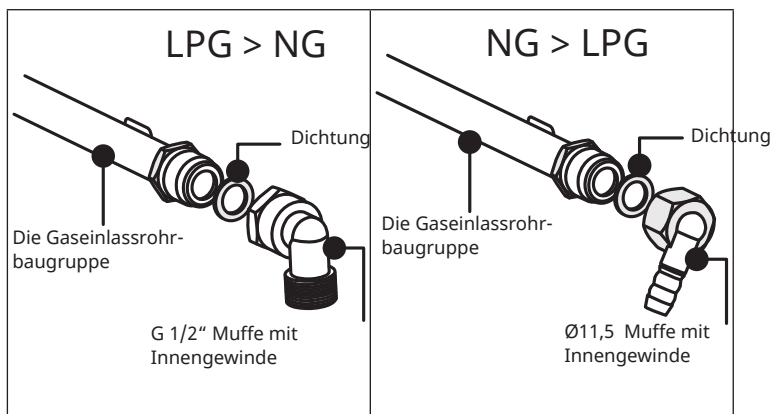


1. In jeder Ecke des Kochfeldes (H) befindet sich eine Reihe von Schraubenlöchern. Ziehen Sie eine Schraube (C) durch die Halterung (B) fest, um die Halterung am Kochfeld zu befestigen, aber dennoch die Möglichkeit zu haben, die Position anzupassen.
2. Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig um und senken Sie es dann vorsichtig in die von Ihnen ausgeschnittene Öffnung ab.
3. Passen Sie die Halterungen an der Unterseite des Kochfelds an Ihre Arbeitsplatte an.
4. Ziehen Sie dann die Schrauben (C) vollständig an, um das Kochfeld zu befestigen.

GASANSCHLUSS

- Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften des Landes, in dem es verwendet werden soll, installiert und angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung mit Flüssiggas und Erdgas ausgelegt. Die Umrüstung für die Verwendung mit Flüssiggas und Erdgas darf nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

Richtlinien für den Wechsel und die Installation der Gasversorgung



WARNUNG

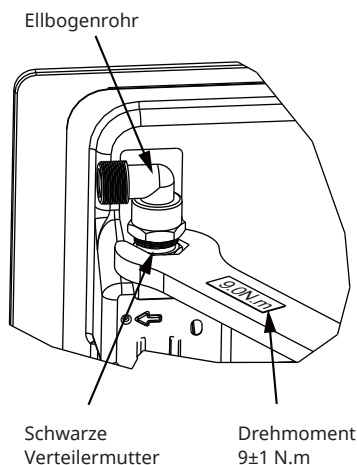
Tragen Sie bei der Installation des Kochfeldes unbedingt Schutzhandschuhe.

Anpassen der Richtung des Ellbogenrohrs

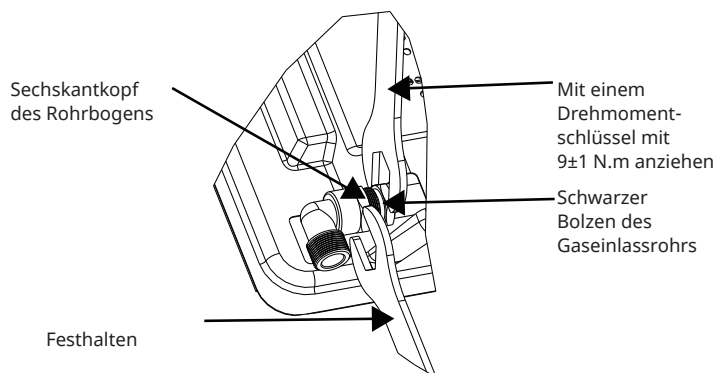


VORSICHT

Wenn Sie das Ellbogenrohr einstellen oder einbauen müssen, verwenden Sie nur einen Drehmomentschlüssel von $9 \pm 1 \text{ N.m}$ und arbeiten Sie an der schwarzen Mutter des Verteilers, nicht am Ellbogenrohr.



Anpassen der Richtung des Ellbogenrohrs

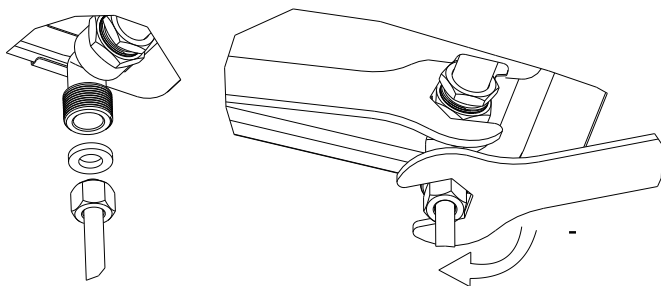


Nach dem Lösen des Ellenbogenrohrs stellen Sie die Schnittstelle des Rohrbogens nach Bedarf in die gewünschte Richtung ein und halten den Sechskantkopf des Rohrs mit einem Schraubenschlüssel fest. Ziehen Sie die schwarze Schraube der Gaseinlassleitung mit einem Drehmomentschlüssel von 9±1 N.m an. Stellen Sie sicher, dass das Drehmoment des Schraubenschlüssels innerhalb des erforderlichen Bereichs liegt, um zu verhindern, dass das Winkelstück bricht oder durch übermäßige Kraft beschädigt wird.

Prüfen Sie nach dem Festziehen der Anlage, ob die Teile in gutem Zustand sind, und testen Sie die Luftdichtheit der Anlage, um sicherzustellen, dass sie luftdicht ist. Der Installateur ist für die Ergebnisse des Prozesses verantwortlich.

Installation des Gaskochfelds

Dieses Gerät sollte von einem registrierten Gassicherheits-Techniker installiert werden!



Wenden Sie beim Festziehen nicht zu viel Kraft an, sonst bricht das Winkelstück oder der Gummiring verformt sich und wird undicht. Beachten Sie, dass der Drehmomentschlüssel zum Anziehen mit einem Drehmoment von 10N.m verwendet werden muss. Das maximale Drehmoment darf 20N.m nicht überschreiten.

Gasanschluss

Der Gasanschluss muss sich an einer Stelle befinden, an der das Absperrventil zugänglich ist. Das Ende des Gaseinlassanschlusses des Gaskochfeldes hat ein 1/2"-Gewinde, das die Aufnahme von Gas ermöglicht:

- eine fixierte Verbindung
- eine Verbindung mit einem flexiblen Rohr (L min. 1 m - max. 3 m)

Die mitgelieferte wasserdichte Dichtung muss zwischen dem Ausgang des Verteilers und der Gaszufuhr eingesetzt werden. Das Rohr darf nicht mit beweglichen Teilen der Küchenzeile (z.B. einer Schublade) in Berührung kommen und der Zugang zu Hohlräumen, die behindert werden könnten, muss verhindert werden.



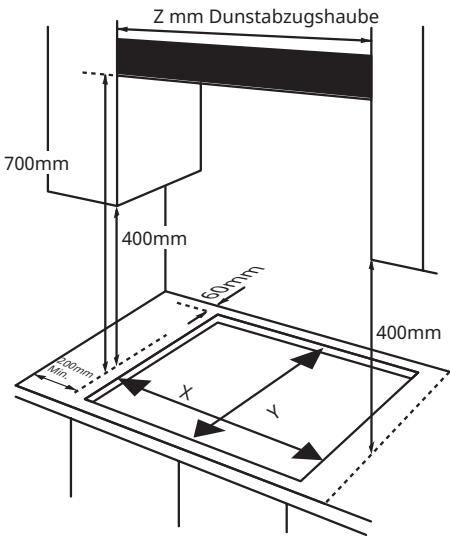
WARNUNG

Gefahr durch Leckagen!

Wenn ein Anschlussstück gehandhabt wird, sollte die Dichtung überprüft werden. Der Hersteller haftet nicht für eine eventuelle Undichtigkeit des Anschlusses nach der Handhabung.

Positionierung

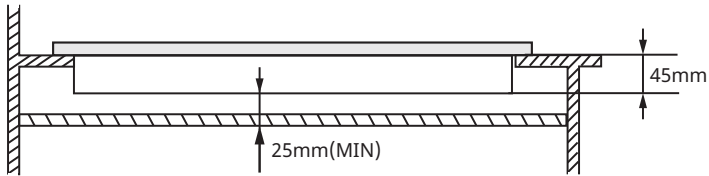
Erforderlicher Freiraum beim Einbau des Kochfeldes mit darüber liegender Dunstabzugshaube



Erforderlicher Freiraum beim Einbau des Kochfeldes mit darüber liegender Dunstabzugshaube

Modell	X	Y	Z
10047352, 10047353	560	480	600

- Die Kanten des Kochfeldes müssen einen Mindestabstand von mm zu einer Seiten- oder Rückwand haben.
- 700 mm zwischen dem höchsten Punkt der Kochfeldoberfläche (einschließlich der Brenner) und der Unterseite jeder horizontalen Fläche direkt darüber.
- 400 mm zwischen den Kochfeldflächen, vorausgesetzt, die Unterseite der horizontalen Fläche befindet sich in einer Linie mit der Außenkante des Kochfeldes. Wenn die Unterseite der horizontalen Fläche niedriger als 400 mm ist, muss sie mindestens 50 mm von den Außenkanten des Kochfeldes entfernt sein.
- 50 mm Abstand um das Gerät herum und zwischen der Kochfeldoberfläche und brennbaren Materialien.
- Sie müssen einen Abstand von mindestens 25 mm und höchstens 74 mm zwischen der Unterseite des Geräts und allen darunter liegenden Flächen einhalten.

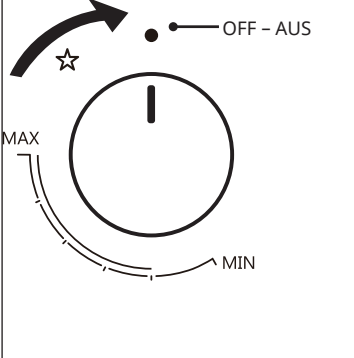


- Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Küchenzeile oder eine 600 mm breite Arbeitsplatte vorgesehen, sofern die folgenden Mindestabstände eingehalten werden.
- Ein Backofen muss über eine Zwangsbelüftung verfügen, damit ein Kochfeld darüber installiert werden kann.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Backofens in der jeweiligen Bedienungsanleitung.

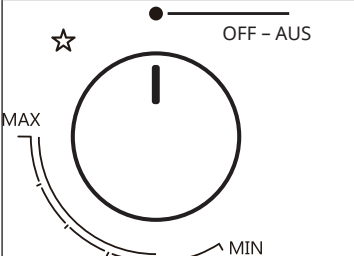
BEDIENUNG DES GERÄTS

Automatische Zündung mit Flammenausfallsicherung. Das Gerät ist mit einer Flammenausfallsicherung an jedem Brenner ausgestattet, die im Falle eines Flammenausfalls den Gasfluss zum Brennerkopf unterbricht.

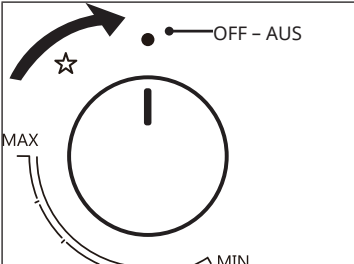
Entzünden des Brenners

	Aktivieren Sie zuerst die Stromversorgung und zünden Sie dann den Brenner an. Drücken Sie den Drehknopf des zu zündenden Brenners und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Position, die automatische Zündung für den Brenner wird ausgelöst. Wenn die Brennerflamme entzündet ist, können Sie den Drehknopf loslassen. Wenn Sie den Drehknopf loslassen und der Brenner nicht entzündet ist, unterbrechen Sie den Betrieb des Geräts und öffnen Sie die Tür des Raums und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu entzünden.
---	--

Anpassen der Flamme

	Sobald der Brenner entzündet ist, drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Flamme zu regulieren, bis die Flamme eine geeignete Höhe erreicht hat. Die Betriebsposition MUSS zwischen der maximalen und der minimalen Position liegen.
--	--

Austritt der Flamme

	Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf ganz im Uhrzeigersinn auf die Position „Gas aus“. Im Falle eines Stromausfalls können die Brenner vorsichtig mit einem Streichholz angezündet werden.
---	---

Intelligenter Brennerschalter

Nach dem Entzünden können Sie eine Zeit oder eine Leistung einstellen. Tippen Sie auf den intelligenten Brennerschalter, um die Zeit oder die Leistung des Brenners einzustellen. Das Symbol auf dem Display zeigt an, welchen Timer oder welche Leistung Sie gerade auswählen. Tippen Sie erneut, um zwischen Timer und Leistung umzuschalten.

Zeit- oder Leistungseinstellungen

Nachdem Sie den Timer oder die Leistung ausgewählt haben, tippen Sie auf + oder -, um die Zeit oder die Leistung einzustellen und zu ändern. Tippen Sie auf die Taste, um die Zeit einzustellen, tippen Sie kurz auf, um jeweils 1 Minute hinzuzufügen/zu entfernen, tippen Sie lange auf, um die Zeit schnell einzustellen, der Einstellbereich beträgt 1-180 Minuten.

Tippen Sie auf die Taste, um die Leistung einzustellen, tippen Sie kurz auf die Taste, um 10°C hinzuzufügen/zu entfernen, tippen Sie lange auf die Taste, um eine schnelle Einstellung vorzunehmen, der Einstellbereich beträgt 140°C-210°C. Wenn Sie 5 Sekunden lang keine Aktion durchführen, wird die eingestellte Zeit übernommen.

Nachdem Sie die Leistung eingestellt haben, blinkt das H-Symbol, um anzuzeigen, dass das Gerät mit voller Leistung läuft, und das H-Symbol hört auf zu blinken, um anzuzeigen, dass es die eingestellte Leistung erreicht hat und derzeit mit niedriger Leistung läuft.

Anpassung der aktuellen Einstellungen

Wenn Sie die aktuelle Zeit oder die Leistung ändern möchten, gehen Sie zu Schritt 5.

Geplanten Betrieb abbrechen

Um den geplanten Betrieb abzubrechen, halten Sie die Tasten - und + gleichzeitig gedrückt. Der Brenner wird weiterhin wie ein Normalbrenner funktionieren. Wenn Sie den Drehknopf wie in Schritt 3 auf OFF stellen, werden sowohl der Timer als auch die Flamme ausgeschaltet.

Ablauf des Timers

Am Ende des Countdowns schaltet sich der Brenner aus. Drehen Sie den Drehknopf auf die Position OFF. Das Kochfeld gibt einen Signalton ab, um Sie daran zu erinnern, wenn noch 3 Sekunden verbleiben.

Wichtige Empfehlungen

Um das Anzünden zu erleichtern, zünden Sie den Brenner an, bevor Sie die Pfanne auf den Herd stellen. Für einen geringeren und effizienteren Gasverbrauch ist es ratsam, Pfannen mit einem Durchmesser zu verwenden, der der Größe des Brenners entspricht, sodass die Flamme nicht ausbrennt. Sämtliches Kochgeschirr muss einen flachen Boden haben und die richtige Größe aufweisen. Es ist ratsam, die Flamme zu reduzieren, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, und die Flamme auf das Minimum zu beschränken, das zur Aufrechterhaltung des Siedens erforderlich ist. Vergewissern Sie sich, dass der Raum, in dem der Herd installiert ist, ausreichend belüftet ist.

Empfohlene Gartemperaturen für bestimmte Gerichte

Speise	Empfohlene Temperatur
Schweinefleisch (fettarm)	200–210 °C
Schweinefleisch (mittelfett)	170 °C
Rindfleisch (fettarm)	200–220 °C
Rindfleisch (mittelfett)	160–180 °C
Gedämpftes Gemüse	160–180 °C
Geröstetes Gemüse	200 °C
Frittierte Fisch	170–180 °C

SICHERHEITS- UND ENERGIESPARTIPPS

Der Durchmesser des Bodens der Pfanne sollte dem des Brenners entsprechen.

Hinweis: Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das den Rand des Brenners überlappt.

Brenner	Pfannen	
	Min.	Max.
Dreifach-Brenner	220 mm	220 mm
Starkbrenner	200 mm	220 mm
Normalbrenner	160 mm	180 mm
Hilfsbrenner	120 mm	160 mm

NEIN	JA
• Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser auf großen Brennern. • Die Flamme sollte nie über den Rand der Pfanne hinausgehen. • Vermeiden Sie es, ohne Deckel oder mit halb abgenommenem Deckel zu kochen, da dadurch Energie verschwendet wird. • Verwenden Sie keine Pfanne mit einem konvexen oder konkaven Boden. • Stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf eine Seite des Brenners, da es sonst umkippen könnte. • Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit großem Durchmesser auf den Brennern in der Nähe der Bedienelemente, da es die Bedienelemente berühren könnte, wenn es in der Mitte des Brenners platziert wird, oder so nah an den Brennern steht, dass es die Temperatur in diesem Bereich erhöht und Schäden verursachen kann. • Stellen Sie niemals Kochutensilien direkt auf den Brenner. • Legen Sie keine Gegenstände, wie z.B. eine Flammensicherung oder eine Flammenschutzmatte, zwischen die Pfanne und den Pfannenträger, da dies zu schweren Schäden am Gerät führen kann. • Verwenden Sie kein übermäßiges Gewicht und beschweren Sie das Kochfeld nicht mit schweren Gegenständen.	• Verwenden Sie immer das richtige Kochgeschirr für jeden Brenner, um Gasverluste und Verfärbungen des Kochgeschirrs zu vermeiden. • Setzen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. • Verwenden Sie nur Töpfe, Kasserollen und Bratpfannen mit dickem, flachem Boden. • Stellen Sie das Kochgeschirr immer direkt über den Brenner, nicht zur Seite. • Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Dreifuß. • Gehen Sie vorsichtig mit dem Kochgeschirr um, wenn es auf dem Brenner steht.

- Verwenden Sie keine Pfannen aus Gusseisen, Ton oder Steingut, keine Grillpfannen, Griddleplatten oder Toasterplatten, da die entstehende Hitze das Gerät beschädigen könnte.
- Berühren Sie die Deckplatte und den Dreifuß nach dem Gebrauch eine gewisse Zeit lang nicht.
- Sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Flamme auf eine kaum köchelnde Stufe.
- Fette und Öle können beim Erhitzen brennbare Dämpfe abgeben. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände von Fetten und Ölen fern, wenn Sie mit diesen kochen.
- Die Dämpfe von sehr heißem Öl können eine Selbstentzündung verursachen, sodass Sie Ihr Essen beim Kochen im Auge behalten sollten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Kochfeldes; Sie sollten es mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Verwendbar	Nicht verwendbar
Weiches Tuch	Nylonbürste
Neutrales Reinigungsmittel	Speiseöl
	Scheuermittel
	Stahlbürste
	Saures/Alkalisches Reinigungsmittel
	Verdünnern/Benzin

Pfannenhalter, Bedienelemente

- Den Pfannenhalter entnehmen
- Reinigen Sie diesen und die Bedienelemente mit einem feuchten Tuch, Spülmittel und warmem Wasser. Bei hartnäckiger Verschmutzung weichen Sie es vorher ein.
- Wischen Sie alles mit einem sauberen, weichen Tuch trocken.

Deckplatte

- Wischen Sie die Deckplatte regelmäßig mit einem weichen, in warmem Wasser ausgewrungenen Tuch ab, dem Sie etwas Spülmittel hinzugefügt haben.
- Trocknen Sie die Deckplatte nach der Reinigung gründlich ab.
- Entfernen Sie salzige Speisen oder Flüssigkeiten so schnell wie möglich vom Kochfeld, um das Risiko von Korrosion zu vermeiden.
- Die Edelstahlteile des Geräts können sich mit der Zeit verfärben. Das ist wegen der hohen Temperaturen normal. Jedes Mal, wenn Sie das Gerät benutzen, sollten Sie diese Teile mit einem Produkt reinigen, das für Edelstahl geeignet ist.

Brenner

- Entfernen Sie die Brennerdeckel und Flammenspreizer, indem Sie sie nach oben und von der Deckplatte weg ziehen.
- Weichen Sie sie in heißem Wasser und ein wenig Spülmittel oder Geschirrspülmittel ein.
- Wischen Sie sie nach dem Reinigen und Waschen sorgfältig ab und trocknen

Sie sie. Stellen Sie sicher, dass die Flammenöffnungen sauber und vollständig trocken sind.

- Wischen Sie die festen Teile der Brennerschale mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend.
- Wischen Sie die Zündvorrichtung und die Flammenüberwachungsvorrichtung vorsichtig mit einem gut ausgewrungenen Tuch ab und wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.
- Bevor Sie die Brenner wieder auf die Deckplatte setzen, vergewissern Sie sich, dass der Injektor nicht blockiert ist.

Bauen Sie die Hilfsbrenner, Normalbrenner, Starkbrenner und Dreifachbrenner wie folgt wieder zusammen

1. Setzen Sie den Flammenspreizer (4) auf die Brennerschale (5), sodass die Zündvorrichtung und die Flammenüberwachungsvorrichtung durch die entsprechenden Löcher im Flammenspreizer ragen.
2. Setzen Sie den Brennerdeckel (1,2,3) auf den Flammenspreizer (4), sodass die Bolzen in die entsprechenden Aussparungen passen.



WARNUNG

Brandgefahr! Verwechseln Sie nicht den oberen und unteren Teil.
Die Bolzen müssen genau in die Aussparungen passen.

Regelmäßige Wartung

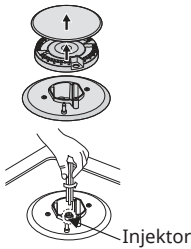
- Wenden Sie sich regelmäßig an ein autorisiertes Kundendienstzentrum, um den Zustand der Gasleitung und des Gasdruckreglers, falls vorhanden, zu überprüfen.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln ist untersagt.

GAS-SPEZIFIKATIONEN

Gasanpassung

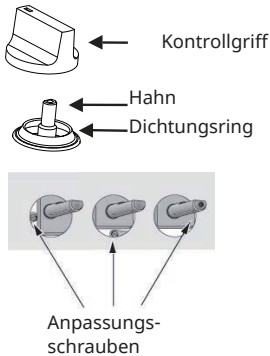
- Treffen Sie Vorkehrungen für die Vorgänge und Einstellungen, die bei der Umstellung von einem Gas auf ein anderes durchgeführt werden müssen.
- Alle Arbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Bevor Sie beginnen, schalten Sie die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät ab.

1 Wechseln Sie die Einspritzdüse der Brenner



Entfernen Sie die Pfannenhalterung, den Brennerdeckel und den Flammenspreizer.
Schrauben Sie die Einspritzdüse mit einem 7-mm-Steckschlüssel ab und ersetzen Sie sie durch die vorgeschriebene Einspritzdüse für die neue Gasversorgung.
Setzen Sie alle Komponenten vorsichtig wieder zusammen.
Nach dem Austausch der Injektoren ist es ratsam, den Injektor fest anzuziehen.

Einstellung der Mindesthöhe der Flamme



1. Drehen Sie die Hähne auf ein Minimum herunter.
2. Entfernen Sie den Knopf des Hahns und setzen Sie einen kleinen Schraubendreher mit Klinge in die Mitte des Hahnschafts.
3. Die richtige Einstellung ist erreicht, wenn die Flamme eine Länge von etwa 3–4 mm hat.
 - Bei Butan-/ Propangas muss mit der Stellschraube sichergestellt werden, dass die Flamme nicht erlischt, indem Sie schnell von der maximalen auf die minimale Durchflussmenge drehen. Wenn dies der Fall ist, entfernen Sie den Drehknopf und nehmen Sie weitere Anpassungen am Gasfluss vor. Testen Sie den Gasfluss erneut, nachdem Sie die Anpassung vorgenommen haben.
4. Wiederholen Sie diesen Vorgang für jeden einzelnen der Gashähne.

Nehmen Sie den Gashahn nicht auseinander: Im Falle einer Fehlfunktion ersetzen Sie den gesamten Gashahn. Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln des Brenners, dass die Einspritzdüse nicht blockiert ist. (z.B. Seifenwasser oder Gas im Falle einer Fehlfunktion, ersetzen Sie den gesamten Hahn. Es muss ein

vollständiger Funktionstest und ein Test auf mögliche Lecks durchgeführt werden).
Demontieren Sie das Ventil nicht:
Nach Abschluss der Umstellung muss ein qualifizierter Techniker oder Installateur die richtige Gaskategorie mit „V“ kennzeichnen, die mit der Einstellung auf dem Typenschild übereinstimmt. Entfernen Sie die Markierung „V“ von der vorherigen Einstellung.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Reparaturen sollten nur von einem lizenzierten Techniker durchgeführt werden, da eine unsachgemäße Reparatur zu einer ernsten Gefahr für Sie und andere führen kann. Einige kleinere Probleme können jedoch wie folgt gelöst werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Nicht entzündet	Kein Funken.	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Die Gasversorgung ist abgedreht.	Bringen Sie den Deckel richtig an.
	Der Brennerdeckel ist schlecht aufgesetzt.	Öffnen Sie die Gaszufuhr vollständig.
Zündet nicht richtig	Die Gaszufuhr ist nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie die Gaszufuhr vollständig.
	Der Brennerdeckel ist schlecht aufgesetzt.	Bringen Sie den Deckel richtig an.
	Der Zündstift wurde mit einer Fremdschmutz verunreinigt.	Wischen Sie die Fremdschmutz mit einem trockenen Tuch ab.
	Die Brenner sind nass.	Trocknen Sie die Brenner vorsichtig.
	Die Öffnungen im Flammenspreizer sind blockiert.	Reinigen Sie den Flammenspreizer.
Lärm ertönt, wenn entzündet	Der Brennerdeckel ist schlecht aufgesetzt.	Setzen Sie den Brennerdeckel richtig auf.
Die Flamme geht aus, wenn in Verwendung.	Die Flammenüberwachungsvorrichtung ist mit einer Fremdschmutz kontaminiert.	Reinigen Sie die Flammenüberwachungsvorrichtung.
	Das Kochgut ist übergekocht und die Flamme ist erloschen.	Drehen Sie den Brennerknopf ab. Warten Sie eine Minute und zünden Sie den Brenner wieder an.
	Ein starker Luftzug könnte die Flamme ausgelöscht haben.	Bitte schalten Sie den Bereich aus und überprüfen Sie den Kochbereich auf Zugluft, wie z.B. offene Fenster, warten Sie eine Minute und entzünden Sie den Bereich erneut.
Gelbe Flamme	Die Öffnungen im Flammenspreizer sind blockiert.	Reinigen Sie den Flammenspreizer.
Instabile Flamme	Der Brennerdeckel ist schlecht aufgesetzt.	Setzen Sie den Brennerdeckel richtig nicht korrekt.
Gasgeruch	Gasleck	Beenden Sie die Verwendung des Produkts und schließen Sie das mittlere Ventil. 3. Wenden Sie sich an unser Service-Center, indem Sie von draußen anrufen.

AUSEINANDERBAUEN

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

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

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

Wichtige Hinweise zur Demontage des Geräts

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der 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 Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen 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 Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. 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

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.

Kontakt: info@electronic-star.de

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Kontakt: info@electronic-star.de

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	32
Appliance Overview	37
Installation	38
Gas connection	39
How to use the appliance	44
Safety and energy saving advice	47
Cleaning and care	49
Gas specifications	51
Troubleshooting	53
Disassembly	55
Disposal Considerations	56
Manufacturer & Importer (UK)	56

TECHNICAL DATA

Item number	10047352, 10047353
Power supply	220-240 V; 50-60 Hz; 12 W
Top plate	Glass
Dimensions (WxDxH)	600x515x100
Gas connection	G 1/2 Thread
Burner feature	Rapid (1), Semi-rapid (2), Auxiliary (1)
ΣQn	7,8 kW

SAFETY INSTRUCTIONS

Please take the time to read this instruction manual before installing or using the appliance.

- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
- 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 the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.
- 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.
- If gas seems to leak, proceed as follows:
 1. Stop using the product and close the middle valve
 2. Open the window to ventilate the room
 3. Contact our service centre by using a telephone outside
 - do not turn on the light;
 - do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug
 - do not use a telephone in the hob's vicinity.
- 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.

- This appliance has been designed for home use only, and may cause danger if used in special occasions.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85 °C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Do not allow children to play near or with the appliance.
- The appliance gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- Children must not use the appliance! Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the appliance if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the appliance.
- Only use the appliance for preparing food.
- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.
- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.

**CAUTION**

Fire hazard! Be extremely careful when heating oil or fat at a very high power level. At high temperatures, oil and grease can ignite spontaneously and pose a high fire hazard!

- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.

- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the “0” position when not in use.
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- When lifting the cookware, make sure that the pot holders do not come close to open flames.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- Never use abrasive or caustic cleaning agents.
- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.
- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.
- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.
- 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.

**WARNING**

Risk of fire! Do not place any objects other than pots and pans on the hob.

- 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.

- **CAUTION:** In case of hotplate glass breakage:
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.



CAUTION

Risk of burns! During use, the parts of the appliance accessible to the user become so hot that they can cause burns. Make sure that your body, clothing and materials other than cooking utensils do not touch the hob until it has cooled down completely. Be careful not to touch the heating elements.

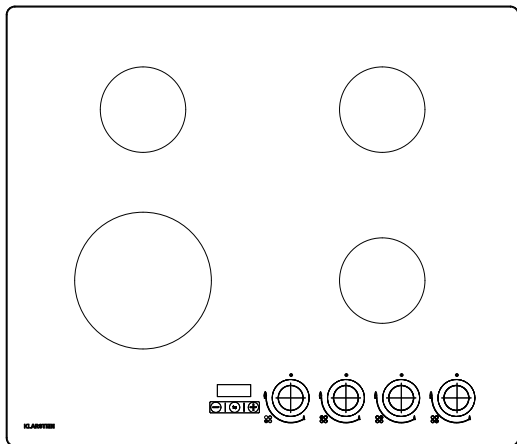
Safety instructions for installation

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

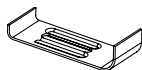
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.
- If the country symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

APPLIANCE OVERVIEW

Appliance



Accessories



Bracket (4)



Sponge (4)



Screw (4)



Injector (5)



Instruction manual (1)

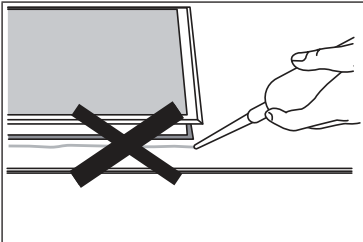
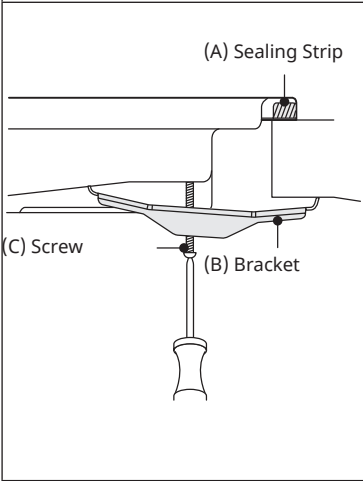


Sealing gasket

INSTALLATION

Safety instructions for installation

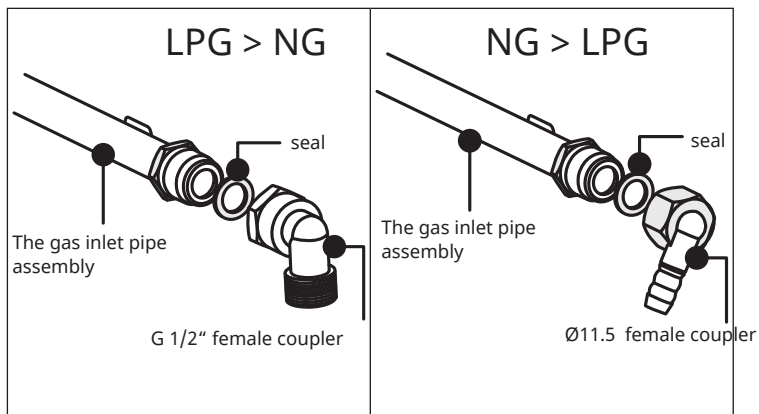
1. Remove the pan supports, burner lid and flame spreader, carefully turn the appliance upside down and place it on a padded mat.
2. Take care not to damage the ignition and flame monitoring devices. Apply the sponge supplied around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap or overlap the thickness of the sealant.

	Do not use silicone sealant to seal the unit to the opening. This will make it difficult to remove the unit from the opening in the future, especially if it needs to be serviced.
	1. There is a set of screw holes in each corner of the hob (H). Tighten one screw (C) through the bracket (B) to secure the bracket to the hob but still allow you to adjust the position. 2. Carefully turn the hob back over and then carefully lower it into the opening you have cut out. 3. Adjust the brackets on the underside of the hob to suit your worktop. 4. Then tighten the screws (C) fully to secure the hob in place.

GAS CONNECTION

- This appliance must be installed and connected in accordance with the installation regulations of the country in which it is to be used.
- This appliance is supplied for use with LPG and natural gas. Conversion for use with LPG and natural gas must only be carried out by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines



WARNING

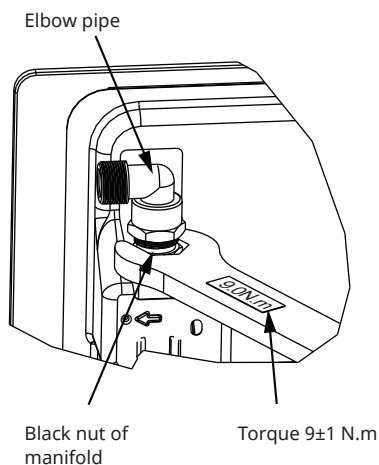
While installation, it is mandatory to wear protective gloves to fit the hob.

Adjusting the direction of the elbow pipe

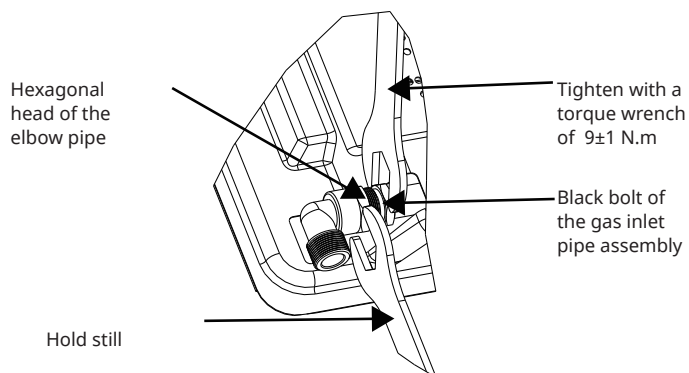


CAUTION

If it is necessary to adjust or install the elbow pipe, use only a $9\pm 1\text{N.m}$ torque wrench and work on the black nut of the manifold, not on the elbow pipe.



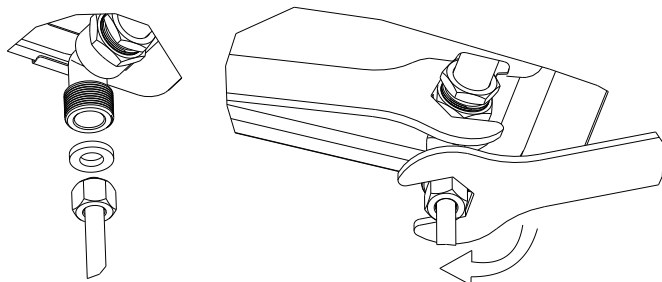
Adjusting the direction of the elbow pipe



After loosening the elbow pipe, adjust the elbow interface to the required direction as necessary and hold the hex head of the elbow stationary with a wrench. Use a $9 \pm 1 \text{ N.m}$ torque wrench to tighten the black bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent the elbow from breaking or being damaged by excessive force. Once the installation has been tightened, check that the parts are in good condition and test the airtightness to ensure that the installation is airtight. The installer is responsible for the results of the process.

Installing the gas hob

This appliance should be installed by a registered Gas Safe engineer!



Do not use too much force when tightening, otherwise the elbow will break or the rubber ring will deform and leak. Note that the torque wrench must be used to tighten to a torque of 10N.m. The maximum torque must not exceed 20N.m.

Gas connection

The gas connection must be in a position where the shut-off valve is accessible. The end of the gas inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread which allows for:

- a fixed connection
- a connection using a flexible pipe (L min. 1 m - max. 3 m)

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply. The pipe must not come into contact with any moving parts of the kitchen unit (e.g. a drawer) and access to any spaces that could be obstructed must be prevented.



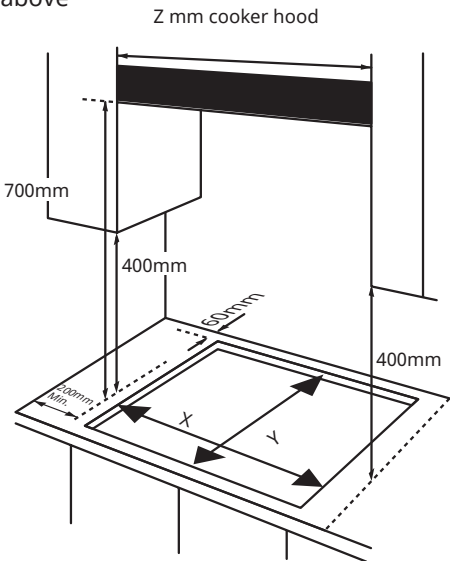
WARNING

Danger of leaks!

If a fitting is handled, check the seal. The manufacturer is not liable for any leakage of the connection after handling.

Positioning

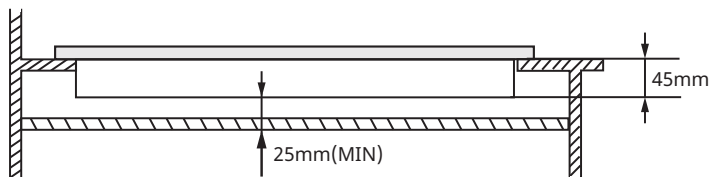
Clearances required when fitting the hob with aa cooker hood above



Clearances required when fitting the hob with a cooker hood above

Modell	X	Y	Z
10047352 10047353	560	480	600

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

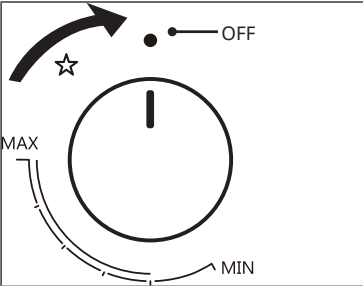


- This appliance is to be built into a kitchen unit or 600 mm worktop, providing the following minimum distances are allowed.
- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.

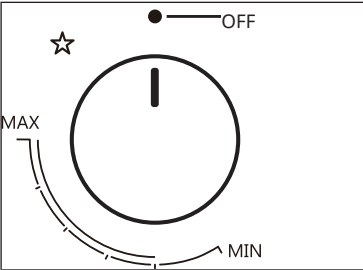
HOW TO USE THE APPLIANCE

Automatic ignition with flame failure safety device.
The appliance is equipped with a flame failure safety device on each burner, designed to stop the gas flow to the burner head in the event of a flame failure.

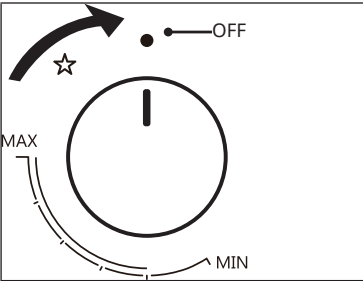
Igniting a burner

	First turn on the power, then light the burner. Press the control knob of the burner to be ignited and turn it counterclockwise to the maximum position, the automatic ignition for the burner will operate. When the burner flame is lit, the control knob can be released. If the control knob is released and the burner has not lit, stop using the appliance and open the compartment door and/or wait at least 1 minute before attempting to relight the burner.
---	---

Adjusting the firepower

	Once the burner has been ignited, turn the control knob counterclockwise to adjust the flame until the flame is at a suitable level. The operating position MUST be between the maximum and minimum positions.
--	---

Flameout

	To turn the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position. In the event of a power failure, the burners can be lit by carefully using a match.
---	---

Smart burner switch

After ignition, you can set a time or power. Tap the smart burner switch to start setting the time or power of the burner. The icon in the display shows which timer or power you are selecting. Tap again to toggle between timer and power.

Time or power settings

After selecting the timer or power, tap + or - to set and change the time or power, tap the button to set the time, short tap to add/remove 1 minute at a time, long tap for quick set, the setting range is 1-180 minutes.

Tap the button to set the power, short tap to add/remove 10°C, long tap for quick setting, setting range is 140°C-210°C.

If no operation is performed for 5 seconds, the current time will be confirmed.

After setting the power, the H icon will flash to indicate that it is running at full power, and the H icon will stop flashing to indicate that it has reached the set power and is currently running at low power.

Modify current settings

If you want to change the current time or power, go to step 5.

Cancel scheduled work

To cancel the scheduled operation, press and hold the - and + buttons simultaneously. The burner will continue to operate as a normal burner. If you turn the knob to the OFF position as in step 3, both the timer and the flame will be turned off.

End timer

At the end of the countdown, the burner will switch off, please turn the knob to the OFF position. The hob will beep to remind you when there are 3 seconds left.

Important recommendations

For easier ignition, light the burner before placing the pan on the grill. For lower and more efficient gas consumption, it is advisable to use pans with a diameter that matches the size of the burner, so that the flame does not burn out. All cookware must have a flat bottom and be of the correct size. It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and to keep the flame to the minimum necessary to maintain boiling. Ensure that there is adequate ventilation in the room where the heater is installed.

Recommended cooking temperatures for certain dishes

Food	Recommended temperature
Pork (light fat)	200–210 °C
Pork (medium fat)	170 °C
Beef (light fat)	200–220 °C
Beef (medium fat)	160–180 °C
Steamed vegetables	160–180 °C
Roasted vegetables	200 °C
Pan-fried fish	170–180 °C

SAFETY AND ENERGY SAVING ADVICE

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

Note: Do not use cookware that overlaps the edge of the burner

Burners	Pans	
	min.	max.
Triple-crown	220 mm	220 mm
Rapid	200 mm	220 mm
Semi-Rapid	160 mm	180 mm
Auxiliary	120 mm	160 mm

NO	YES
- Do not use small diameter cookware on large burners. - The flame should never come up the sides of the pan. - Avoid cooking without a lid or with the lid half off as this wastes energy. - Do not use a pan with a convex or concave base. - Do not place cookware on one side of the burner as it may tip over. - Do not use large-diameter cookware on the burners near the controls, as it may touch the controls if it is placed in the middle of the burner, or be so close to them that it raises the temperature in that area and may cause damage. - Never place cooking utensils directly on the burner. - Do not place anything, e.g. a flame trap or asbestos mat, between the pan and the pan support as this may cause serious damage to the appliance. - Do not use excessive weight or hit the hob with heavy objects.	- Always use the correct cookware for each burner to avoid wasting gas and discolouring the cookware. - Put a lid on the cookware. - Use only pots, saucepans and frying pans with thick, flat bottoms. - Always place cookware directly over the burner, not to one side. - Place the cookware on the trivet. - Handle cookware carefully when it is on the burner.

- Do not use cast iron, clay or stoneware pans, grill pans, griddles or toaster plates, as the resulting heat could damage the appliance.
- Do not touch the top plate and the trivet for a certain period after use.
- As soon as a liquid starts to boil, reduce the flame to a barely simmering level.
- Fats and oils can give off flammable vapours when heated. Keep flames or heated objects away from fats and oils when cooking with them.
- The fumes from very hot oil can cause spontaneous combustion, so keep an eye on your food while cooking.

CLEANING AND CARE

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

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

Pan support, control handles

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

Top plate

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

Burners

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

- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

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

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



WARNING

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

Periodic maintenance

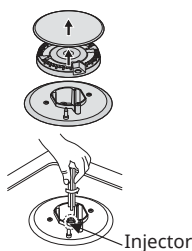
- Contact your local Authorised Service Centre regularly to check the condition of the gas supply line and pressure regulator, if fitted.
- The use of extension sockets is forbidden.

GAS SPECIFICATIONS

Gas adjustment

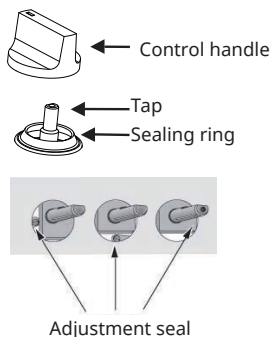
- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1 Change the injector of the burners



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

Adjustment of minimum level of the flame



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

Do not dismantle the tap: in the event of a malfunction, replace the entire tap. Before replacing the burner, make sure that the injector is not blocked. (Such as soapy water or gas in the event of a malfunction, replace the entire tap. A full function test and a test for possible leaks must be carried out).

Do not disassemble the valve:

On completion of the conversion, a qualified engineer or installer must mark „V“ on the correct gas category to match the setting on the rating plate. Remove the „V“ mark from the previous setting.

TROUBLESHOOTING

Repairs should only be carried out by a licensed technician, as improper repair can result in serious danger to you and others. However, some minor problems can be resolved as follows.

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

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

DISASSEMBLY

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

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

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

Important notes on dismantling the unit

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Contact: info@electronic-star.de

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 responsabiliza por los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	58
Descripción general del aparato	63
Instalación	64
Conexión de gas	65
Cómo utilizar el aparato	70
Consejos de seguridad y ahorro energético	73
Limpieza y cuidado	75
Especificaciones del gas	77
Detección y reparación de anomalías	79
Desmontaje	81
Indicaciones sobre la retirada del aparato	82
Fabricante	82

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047352, 10047353
Alimentación	220-240 V; ~ 50-60 Hz
Placa superior	Cristal
Dimensiones (LxPxA)	600x515x100
Conexión de gas	Rosca G 1/2
Característica del quemador	Rápido (1), Semirrápido (2), Auxiliar (1)
ΣQn	7,8 kW

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente el presente manual de instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.

- Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea atentamente las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- Conserve este manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas. Si el aparato se vende o se transfiere a otra persona, asegúrese de que el manual se entrega al nuevo usuario.
- El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estas medidas de seguridad.
- Lea detenidamente los siguientes contenidos y asegúrese de comprenderlos.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que el suministro de gas y eléctrico se ajusta al tipo indicado en la placa de características.
- Si este aparato se instala en embarcaciones o caravanas, no debe utilizarse como calefactor.
- La tubería de gas y el cable eléctrico deben instalarse de forma que no toquen ninguna pieza ni el aparato.
- Si parece que hay una fuga de gas, proceda como se indica a continuación:
 1. Deje de utilizar el producto y cierre la válvula central
 2. Abra la ventana para ventilar la habitación
 3. Póngase en contacto con nuestro centro de servicio utilizando un teléfono en el exterior.
 - no encienda la luz;
 - no encienda ni apague ningún aparato eléctrico y no toque ningún enchufe
 - no utilice el teléfono cerca de la placa de cocción.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta o en la placa de datos.
- Retire todo el embalaje antes de utilizar el aparato.
- Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no está dañado y de que el cable de conexión está en perfectas condiciones. En caso contrario,

póngase en contacto con el distribuidor antes de instalar el aparato.

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico y puede causar peligro si se utiliza en situaciones específicas.
- El mobiliario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben poder soportar una temperatura mínima de 85 °C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentren, mientras el aparato esté en uso.
- En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el regulador del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos un minuto.
- El uso de una cocina de gas produce calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando exista.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- El aparato se calienta cuando está en uso.
- Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos.
- Los niños también pueden hacerse daño al sacar las sartenes u ollas del aparato.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Utilice el aparato solamente para preparar alimentos.
- No modifique este aparato. El panel del quemador no está diseñado para funcionar desde un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice este aparato si entra en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de calentamiento y cocción del aparato se calientan cuando están en uso, tome todas las precauciones debidas.
- No utilices paños grandes, paños de cocina o similares, ya que los extremos podrían tocar las llamas e incendiarse.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina.
- No utilice ollas inestables o deformes en el aparato, ya que pueden provocar un accidente por vuelco o derrame.
- No utilice ni almacene materiales inflamables en el cajón de almacenamiento cercano a este aparato.

PRECAUCIÓN

¡Peligro de incendio! Extreme las precauciones cuando caliente aceite o grasa a niveles de potencia muy elevados. A altas



temperaturas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y suponer un alto riesgo de incendio.

- Los alimentos perecederos, los artículos de plástico y los aerosoles pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse encima ni debajo del aparato.
- No pulverice aerosoles cerca de este aparato mientras esté en funcionamiento.
- Asegúrese de que los mandos de control están en la posición «□» cuando no se utilicen.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico. No está diseñado para a un uso comercial o industrial.
- Utilice agarraderas o guantes resistentes al calor cuando manipule ollas y sartenes calientes.
- Cuando levante la batería de cocina, asegúrese de que los soportes no se acerquen a las llamas.
- Tenga cuidado de no dejar que los guantes o los soportes de las ollas se humedezcan o mojen, ya que esto hace que el calor se transfiera a través del material más rápidamente con el riesgo de quemarse.
- Utilice los quemadores sólo después de haber colocado ollas y sartenes sobre ellos. No caliente ollas o sartenes vacías.
- No utilice nunca vajilla de plástico o papel de aluminio en el aparato.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no entre en contacto con las superficies del aparato.
- Si tiene alguna pieza mecánica, como un corazón artificial, consulte a un médico antes de utilizar el aparato.
- No utilice un paño de cocina o materiales similares en lugar de un agarrador de ollas. Estos paños pueden incendiarse en un quemador caliente.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos o cáusticos.
- Este aparato sólo debe ser reparado o revisado por un Servicio Técnico autorizado y sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales homologadas.
- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y refrigérelo.
- No debe utilizar un chorro de vapor ni ningún otro equipo de limpieza de alta presión para limpiar el aparato.
- Tras la instalación, elimine el embalaje teniendo en cuenta la seguridad y el medio ambiente.
- Cuando te deshagas de un aparato viejo, inutilízalo cortando el cable.
- Cuando utilice una batería de cocina de cristal, asegúrese de que está diseñada para cocinar con la placa superior. Si la superficie es de vidrio agrietado, apague el aparato para evitar electrocuciones.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, gire los mangos de los utensilios de cocina hacia el lateral o el centro de la placa superior sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Apague siempre los reguladores de los quemadores antes de retirar los utensilios de cocina.
- Vigile cuidadosamente los alimentos que se fríen a fuego vivo.
- Caliente siempre la grasa a fuego lento y bajo vigilancia.

**ADVERTENCIA**

¡Riesgo de incendio! No coloque objetos que no sean ollas o sartenes sobre la placa.

- Los alimentos para 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 caliente burbujee hacia arriba y sobrepase las paredes de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere a que la grasa se enfríe completamente.
- **PRECAUCIÓN: En caso de rotura del cristal de la placa de cocción:**
 - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aisle el aparato de la fuente de alimentación
 - no toque la superficie del aparato,
 - No utilice el aparato

**ATENCIÓN**

¡Riesgo de quemaduras! Durante el uso, las partes del aparato accesibles al usuario se calientan tanto que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, su ropa y cualquier otro material que no sean utensilios de cocina no toquen la placa de cocción hasta que se haya enfriado completamente. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.

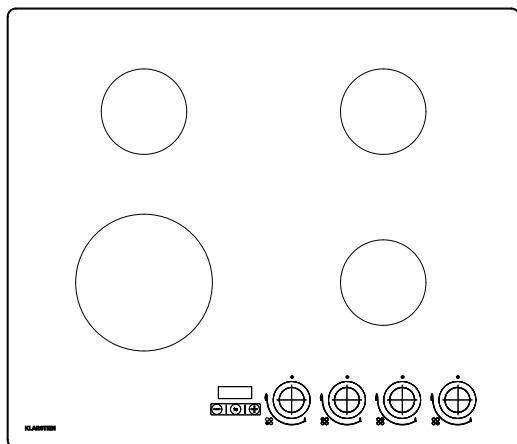
Instrucciones de seguridad para la instalación

- No modifique este aparato.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta o en la placa de datos.
- Este aparato no está conectado a una instalación reglamentaria de evacuación de los productos de combustión. Debe prestarse especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.
- Antes de la instalación, cierre el suministro de gas y electricidad al aparato.
- Todos los aparatos que contengan componentes eléctricos deben estar conectados a tierra.
- Asegúrese de que la tubería de gas y el cable eléctrico están instalados de forma que no toquen ninguna parte del aparato que pueda calentarse.
- La tubería de gas o el conector no deben estar doblados ni bloqueados por ningún otro aparato.
- Compruebe las dimensiones del aparato, así como las dimensiones del hueco que hay que cortar en el mueble de cocina.

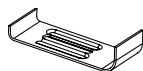
- Los paneles situados encima de la superficie de trabajo , directamente al lado del aparato, deben ser de material no inflamable. Tanto el laminado como el adhesivo utilizado para mantenerlo en su sitio deben ser resistentes al calor para evitar su degradación.
- Abra el grifo del aparato y encienda cada uno de los quemadores.
- Compruebe si la llama es de color azul claro sin puntas amarillas.
- Si los quemadores presentan alguna anomalía compruebe lo siguiente :
 - Tapa del quemador colocada correctamente
 - Esparcidor de llama colocado correctamente
 - Quemador alineado verticalmente con la boquilla del inyector
- Tras la instalación, el instalador deberá realizar una prueba completa de funcionamiento y una prueba de posibles fugas.
- La manguera flexible se instalará de forma que no pueda entrar en contacto con una parte móvil de la unidad de alojamiento y no atraviere ningún espacio susceptible de convertirse en dispositivo de congestión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente.
- Grúas de grasa producidas en la fábrica para satisfacer el requisito de toda la vida hob.
- Si el símbolo del país no aparece en el aparato, es necesario remitirse a las instrucciones de instalación que deben proporcionar las instrucciones necesarias relativas a la modificación del aparato a las condiciones de uso del país.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

Electrodomésticos



Accesorios



Soporte (4)



Esponja (4)



Tornillo (4)



Inyector (5)



Manual de instrucciones (1)

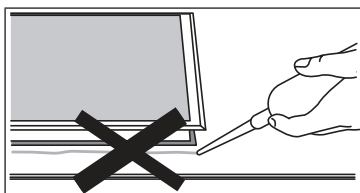


Junta de estanqueidad

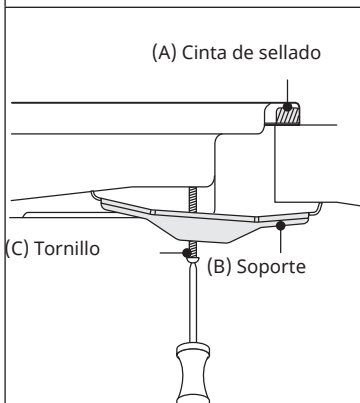
INSTALACIÓN

Instrucciones de seguridad para la instalación

1. Retire los soportes de la olla, la tapa del quemador y el propagador de la llama, dé la vuelta con cuidado al aparato y colóquelo sobre una alfombrilla acolchada.
2. Tenga cuidado de no dañar los dispositivos de encendido y de control de la llama. Aplique la esponja suministrada alrededor del borde del aparato.
3. No deje ningún hueco ni solape el grosor del sellante.



No utilice sellador de silicona para sellar la unidad a la abertura. Esto dificultará la extracción de la unidad de la abertura en el futuro, especialmente si necesita mantenimiento.

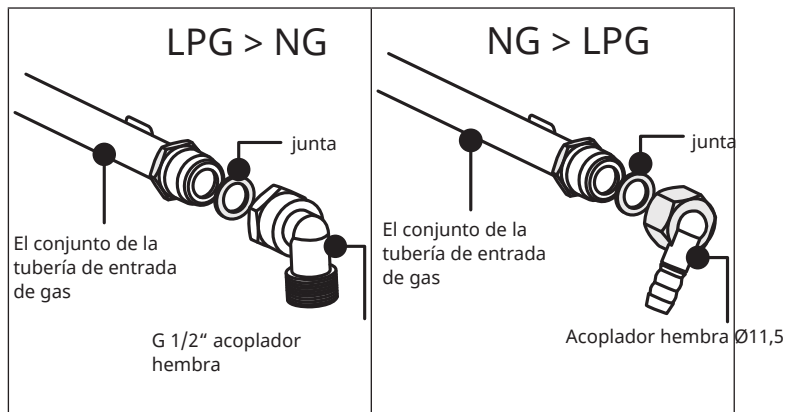


1. Hay un juego de agujeros para tornillos en cada esquina de la placa de cocción (H). Apriete un tornillo (C) a través del soporte (B) para fijar el soporte a la placa de cocción pero que le permita ajustar la posición.
2. Vuelva a darle la vuelta con cuidado a la placa de cocción y bájela con cuidado por la abertura que ha recortado.
3. Ajuste los soportes de la parte inferior de la placa de cocción para adaptarlos a su encimera.
4. A continuación, apriete los tornillos (C) a fondo para fijar la placa de cocción en su sitio.

CONEXIÓN DE GAS

- Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación del país en el que vaya a utilizarse.
- Este aparato se suministra para su uso con GLP y gas natural. La conversión para su uso con GLP y gas natural sólo debe ser realizada por una persona cualificada.

Directrices para la sustitución e instalación del suministro de gas



ADVERTENCIA

Durante la instalación, es obligatorio llevar guantes de protección para colocar la placa de cocción.

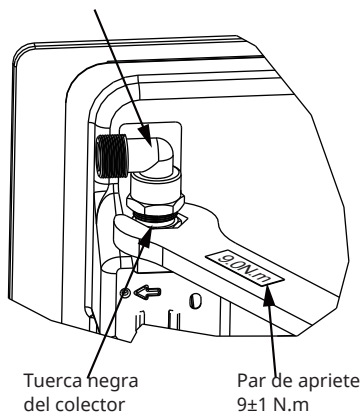
Ajuste de la dirección del tubo acodado



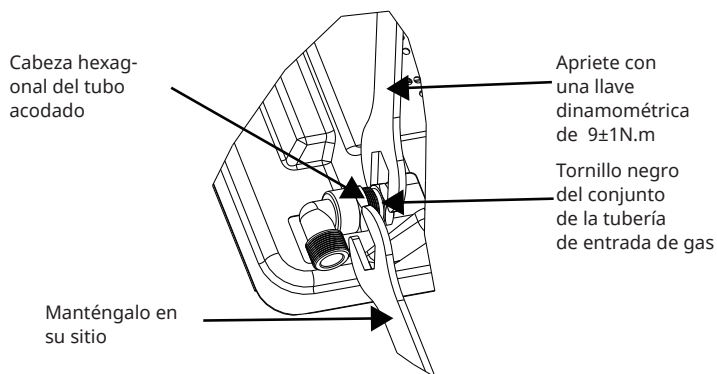
PRECAUCIÓN

Si es necesario ajustar o instalar el tubo acodado, utilice únicamente una llave dinamométrica de 9 ± 1 N.m y trabaje sobre la tuerca negra del colector, no sobre el tubo acodado.

Tubo acodado



Ajuste de la dirección del tubo acodado

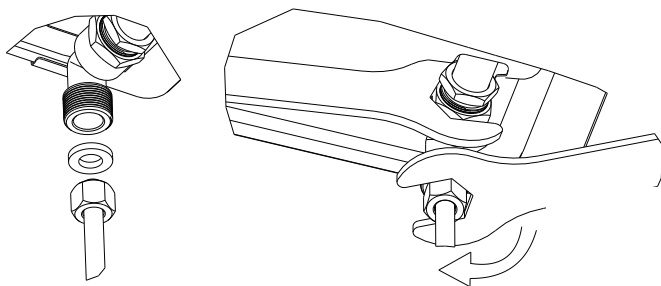


Después de aflojar el tubo acodado, ajuste la interfaz del codo a la dirección requerida según sea necesario y mantenga fija la cabeza hexagonal del codo con una llave. Utilice una llave dinamoétrica de $9 \pm 1 \text{ N.m}$ para apretar el tornillo negro del conjunto del tubo de entrada de gas. Asegúrese de que el par de apriete de la llave está dentro del rango requerido para evitar que el codo se rompa o se dañe por una fuerza excesiva.

Una vez apretada la instalación, compruebe que las piezas están en buen estado y pruebe la estanqueidad para asegurarse de que la instalación es hermética. El instalador se responsabiliza de los resultados del proceso.

Instalación de la encimera de gas

¡Este aparato debe ser instalado por un técnico certificado por las normas de seguridad del gas!



No aplique demasiada fuerza al apretar, de lo contrario el acodado se romperá o el anillo de goma se deformará y tendrá fugas. Tenga en cuenta que la llave dinamométrica debe utilizarse para apretar a un par de 10 N.m. El par máximo no debe superar los 20 N.m.

Conexión de gas

La conexión de gas debe estar en una posición en la que la válvula de cierre sea accesible. El extremo del punto de conexión de la entrada de gas de la encimera de gas tiene una rosca de 1/2" que permite:

- una conexión fija
- una conexión mediante un tubo flexible (L mín. 1 m - máx. 3 m)

La junta estanca suministrada debe insertarse entre la salida del colector y el suministro de gas. La tubería no debe entrar en contacto con ninguna pieza móvil del mueble de cocina (por ejemplo, un cajón) y debe impedirse el acceso a cualquier espacio que pudiera quedar obstruido.



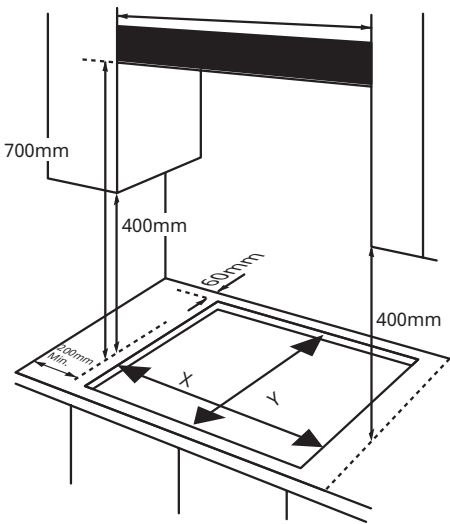
ADVERTENCIA

¡Peligro de fugas!

Si se manipula un conector, compruebe la junta. El fabricante no se hace responsable de las posibles fugas de la conexión tras su manipulación.

Posicionamiento

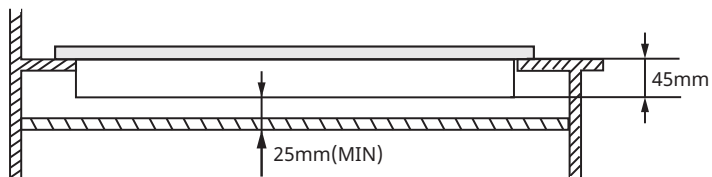
Distancias necesarias al montar la placa de cocción con una campana extractora encima
Z mm campana extractora



Distancias necesarias al montar la placa de cocción con una campana extractora encima

Modelo	X	Y	Z
10047352	560	480	600
10047353			

- Los bordes de la placa de cocción deben estar a una distancia mínima de mm de una pared lateral o trasera.
- 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa de cocción (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal situada directamente encima.
- 400 mm entre las superficies de la superficie de cocción, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el borde exterior de la placa de cocción. Si la parte inferior de la superficie horizontal es inferior a 400 mm, deberá estar a una distancia mínima de 50 mm de los bordes exteriores de la placa de cocción.
- 50 mm de espacio libre alrededor del aparato y entre la superficie de la placa de cocción y cualquier material combustible. 60
- Debe dejar un espacio de 25 mm como mínimo y 74 mm como máximo entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie que se encuentre debajo.

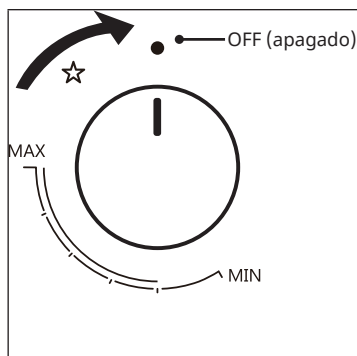


- Este aparato debe empotrarse en un mueble de cocina o en una encimera de 600 mm, siempre que se respeten las siguientes distancias mínimas.
- Un horno debe tener ventilación forzada para instalar una placa de cocción encima.
- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación.

CÓMO UTILIZAR EL APARATO

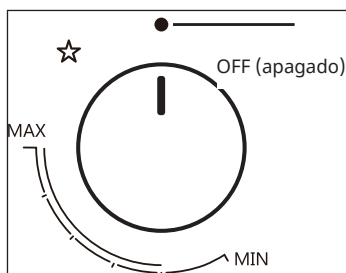
Encendido automático con dispositivo de seguridad contra fallo de la llama.
El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad contra fallo de la llama en cada quemador, diseñado para detener el flujo de gas al cabezal del quemador en caso de fallo de la llama.

Encender un quemador



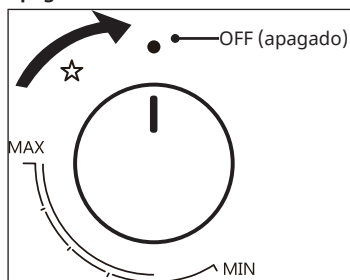
Primero conecte la corriente y luego encienda el quemador.
Presione el mando de control del quemador a encender y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima, el encendido automático del quemador funcionará.
Cuando la llama del quemador esté encendida, podrá soltar el mando de control. Si suelta el mando de control y el quemador no se ha encendido, deje de utilizar el aparato y abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encender el quemador.

Ajustar la llama de fuego



Una vez encendido el quemador, gire el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar la llama hasta que ésta alcance un nivel adecuado. La posición de funcionamiento DEBE estar entre las posiciones máxima y mínima.

Apagallamas



Para apagar el quemador, gire el mando de control completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de gas apagado. En caso de un corte de corriente, los quemadores pueden encenderse utilizando cuidadosamente una cerilla.

Interruptor de quemador inteligente

Tras el encendido, puede fijar la hora o la intensidad. Toque el interruptor del quemador inteligente para empezar a ajustar la hora o la intensidad del quemador. El icono de la pantalla muestra el temporizador o la intensidad que está seleccionando. Pulse de nuevo para alternar entre temporizador y intensidad.

Ajustes de tiempo o intensidad

Después de seleccionar el temporizador o la intensidad, pulse + o - para ajustar y cambiar la hora o la intensidad, pulse el botón para ajustar la hora, pulse brevemente para añadir/quitar 1 minuto cada vez, pulse prolongadamente para un ajuste rápido, el rango de ajuste es de 1-180 minutos.

Pulse el botón para ajustar la intensidad, pulse brevemente para añadir/quitar 10°C, pulse prolongadamente para un ajuste rápido, el rango de ajuste es de 140°C-210°C.

Si no se realiza ninguna operación durante 5 segundos, se confirmará la hora actual.

Después de ajustar la intensidad, el icono H parpadeará para indicar que está funcionando a plena potencia y dejará de parpadear para indicar que ha alcanzado la intensidad ajustada y que actualmente está funcionando a baja potencia.

Modificar los ajustes actuales

Si desea cambiar la hora actual o la potencia, vaya al paso 5.

Cancelar el trabajo programado

Para cancelar la operación programada, mantenga pulsados los botones - y + simultáneamente. El quemador seguirá funcionando como un quemador normal. Si gira el mando a la posición OFF como en el paso 3, tanto el temporizador como la llama se apagarán.

Finalizar temporizador

Al final de la cuenta atrás, el quemador se apagará, por favor gire el mando a la posición OFF. La placa de cocción emitirá un pitido para recordarle que quedan 3 segundos.

Recomendaciones importantes

Para facilitar el encendido, encienda el quemador antes de colocar la sartén en la parrilla. Para que el consumo de gas sea menor y más eficiente, se aconseja utilizar ollas cuyo diámetro coincida con el del quemador, para que la llama no se apague. Todos los utensilios de cocina deben tener el fondo plano y ser del tamaño adecuado. Es aconsejable reducir la llama cuando el líquido empiece a hervir y mantenerla al mínimo para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya suficiente ventilación en la habitación donde lo instale.

Temperaturas de cocción recomendadas para determinados platos

Alimentación	Temperatura recomendada
Carne de cerdo (con poco grasa)	200-210 °C
Carne de cerdo (con grasa media)	170 °C
Carne de vacuno (con poca grasa)	200-220 °C
Ternera (con media grasa)	160-180 °C
Verduras al vapor	160-180 °C
Verduras asadas	200 °C
Pescado a la plancha	170-180 °C

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y AHORRO ENERGÉTICO

El diámetro del fondo de la olla debe corresponder al del quemador.

Nota: No utilice utensilios de cocina que sobrepasen el borde del quemador

Quemadores	Cacerolas	
	min.	máx.
Triple corona	220 mm	220 mm
Rápido	200 mm	220 mm
Semirrápido	160 mm	180 mm
Auxiliar	120 mm	160 mm

NO	SÍ
• No utilice ollas de pequeño diámetro en quemadores grandes. • La llama nunca debe subir por las paredes del recipiente. • Evite cocinar sin tapa o con la tapa medio quitada, ya que desperdicia energía. • No utilice una sartén con base convexa o cóncava. • No coloque utensilios de cocina en un extremo del quemador, ya que podrían volcarse. • No utilice utensilios de cocina de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, ya que podrían tocarlos si se colocan en el centro del quemador o estar tan cerca de ellos que aumentarían la temperatura en esa zona y podrían causar daños. • No coloque ningún utensilio de cocina directamente encima del quemador. • No coloque ningún objeto, como un atrapallamas o una estera de amianto, entre la cubeta y el soporte, ya que podría dañar gravemente el aparato. • No coloque objetos pesados sobre la placa de cocción ni utilice pesos excesivos.	• Utilice siempre la batería de cocina adecuada para cada quemador para evitar malgastar gas y decolorarla. • Coloque una tapa sobre la olla. • Utilice sólo ollas, cacerolas y sartenes con fondos gruesos y planos. • Coloque siempre los utensilios de cocina directamente sobre el quemador, no a un lado. • Coloque la batería de cocina sobre el trébede. • Maneje los utensilios de cocina con cuidado cuando estén sobre el quemador.

- No utilice sartenes de hierro fundido, barro o gres, sartenes grill, planchas o placas tostadoras, ya que podrían dañar el aparato con el calor resultante.
- No toque la placa superior ni el salvamanteles durante un tiempo después de su uso.
- En cuanto el líquido empiece a hervir, reduzca la llama a un nivel apenas hirviendo a fuego lento.
- Las grasas y los aceites pueden desprender vapores inflamables cuando se calientan. Mantenga las llamas o los objetos calientes alejados de las grasas y los aceites cuando cocine con ellos.
- Las operaciones de limpieza solo deben realizarse cuando el aparato esté completamente frío.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie el aparato sólo cuando se haya enfriado completamente.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.
- Limpie el aparato con regularidad, preferiblemente después de cada uso.
- Los productos de limpieza abrasivos o los objetos afilados dañan la superficie de la placa de cocción; límpiela con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.

Utilizable	Inutilizable
Tela suave	Cepillo de nylon
Detergente neutro	Aceite comestible
	Abrasivo
	Cepillo metálico
	Detergente ácido/álcali
	Diluyente/Benceno

Soporte de la olla, asas de control

- Quite el soporte de la olla
- Limpie éstos y los mandos de control con un paño húmedo, detergente líquido y agua tibia. Para la suciedad de rastros, remojar previamente.
- Para la suciedad de los rastros, póngalos en remojo previamente.

Placa superior

- Limpie regularmente la placa superior con un paño suave bien escurrido en agua tibia a la que haya añadido un poco de detergente líquido.
- Seque bien la placa superior después de limpiarla.
- Retire cuanto antes los alimentos o líquidos salados de la placa de cocción para evitar el riesgo de corrosión.
- Las piezas de acero inoxidable del aparato pueden decolorarse con el tiempo. Esto es normal debido a las altas temperaturas. Estas piezas deben limpiarse con un producto adecuado para el acero inoxidable cada vez que se utilice el aparato.

Quemadores

- Retire las tapas de los quemadores y los difusores de llama tirando de ellos hacia arriba y separándolos de la placa superior.
- Sumérgelos en agua caliente con un poco de detergente o lavavajillas.
- Limpie y seque con cuidado después de limpiar y lavar. Asegúrese de que los orificios de la llama están limpios y completamente secos.
- Limpie las partes fijas del vaso del quemador con un paño húmedo y séquelo después.
- Limpie suavemente el dispositivo de encendido y el dispositivo de supervisión

de llama con un paño bien escurrido y séquelos con un paño limpio.

- Antes de volver a colocar los quemadores en la placa superior, asegúrese de que el inyector no esté obstruido.

Vuelva a montar los quemadores Auxiliar, Semirrápido, Rápido y Triple Corona del siguiente modo

1. Coloque el propagador de llama (4) sobre el vaso del quemador (5) de forma que el dispositivo de encendido y el dispositivo de supervisión de la llama sobresalgan por sus respectivos orificios en el propagador de llama. El propagador de llama debe encajar correctamente en su sitio.
2. Coloque la tapa del quemador (1,2,3) sobre el propagador de llama (4) de forma que los pasadores de retención encajen en sus respectivos huecos.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de incendio! No confunda la parte superior con la inferior. Los pasadores de fijación deben encajar exactamente en las muescas.

Mantenimiento periódico

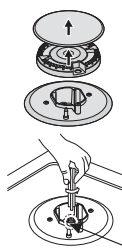
- Póngase en contacto periódicamente con su Servicio Técnico Autorizado para comprobar el estado de la tubería de suministro de gas y del regulador de presión, si está instalado.
- Está prohibido el uso de alargaderas.

ESPECIFICACIONES DEL GAS

Ajuste del gas

- Tome precauciones sobre las operaciones y ajustes a realizar al pasar de un gas a otro.
- Todos los trabajos deben ser realizados por un técnico cualificado.
- Antes de empezar, cierre el suministro de gas y electricidad del aparato.

1 Cambie el inyector de los quemadores



Retire el soporte de la olla, la tapa del quemador y el propagador de la llama.

Desenrosque el inyector con una llave de caja de 7 mm y sustitúyalo por el inyector estipulado para el nuevo suministro de gas. Vuelva a montar con cuidado todos los componentes.

Después de sustituir los inyectores, es aconsejable apretar fuertemente el inyector en su lugar.

Ajuste del nivel mínimo de la llama



1. Baje los grifos al mínimo.
2. Retire el pomo del grifo y coloque un destornillador de punta pequeña en el centro del eje del grifo.
3. El ajuste correcto se obtiene cuando la llama tiene una longitud de unos 3-4 mm.
 - Para el gas butano / propano, el tornillo de ajuste debe asegurar que la llama no se apague girando rápidamente del caudal máximo al mínimo. Si es así, retire el mando de control y realice nuevos ajustes en el caudal de gas, probándolo de nuevo una vez realizado el ajuste.
4. Repita este proceso para cada uno de los grifos de gas .

No desmonte el grifo: en caso de avería, sustitúyalo por completo. Antes de sustituir el quemador, asegúrese de que el inyector no está bloqueado. (Como agua jabonosa o gas en caso de avería, sustituya todo el grifo. Debe realizarse una prueba de funcionamiento completo y una prueba de posibles fugas).

No desmonte la válvula:

Al finalizar la conversión, un ingeniero o instalador cualificado debe marcar «V» en la categoría de gas correcta para que coincida con el ajuste de la placa de características. Elimine la marca «V» del ajuste anterior.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

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

Problema	Causas probables	Solución
No se enciende	No hay chispa.	Comprueba el suministro eléctrico.
	El suministro de gas está cerrado.	Monte la tapa correctamente.
	La tapa del quemador está mal montada.	Abra completamente el suministro de gas.
Mal encendido	El suministro de gas no está completamente abierto.	Abra el suministro de gas completamente.
	La tapa del quemador está mal montada.	Monte la tapa correctamente.
	La bujía de encendido está contaminada con una sustancia extraña.	Limpie la sustancia extraña con un paño seco.
	Los quemadores están húmedos.	Seque con cuidado las tapas de los quemadores.
	Los agujeros del propagador de llama están obstruidos.	Limpie el propagador de la llama.
Ruido producido al combustionar y encenderse	La tapa del quemador está mal montada.	Monte la tapa del quemador correctamente.

Problema	Causas probables	Solución
La llama se apaga cuando está en uso.	El dispositivo de supervisión de llama está contaminado con una sustancia extraña.	Limpie el dispositivo de supervisión de la llama.
	Los alimentos que se estaban cocinando se han desbordado y han apagado la llama.	Apague el mando del quemador. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
	Una fuerte corriente de aire puede haber apagado la llama.	Apague la zona y compruebe que no haya corrientes de aire en la zona de cocción, como ventanas abiertas. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
Llama amarilla	Los agujeros del propagador de llama están obstruidos.	Limpie el propagador de la llama.
Llama inestable	La tapa del quemador está mal montada.	Monte la tapa del quemador correctamente.
Olor a gas	Fuga de gas	Deje de utilizar el producto y cierre la válvula central. Abra la ventana para ventilar. Póngase en contacto con nuestro centro de servicio utilizando un teléfono en el exterior.

DESMONTAJE

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

Antes de desmontar la unidad, debe purgarse el gas que pueda haber en ella.

Proceda como se describe:

- Cierre todas las válvulas de suministro, pero no desconecte aún la cocina de gas de la línea.
- Ahora enciende todos los quemadores. El gas restante contenido en el aparato se quema en poco tiempo.
- A continuación, los tubos del aparato están libres de gas y la cocina de gas puede desconectarse de las conexiones.

Nota importante sobre el desmontaje de la unidad

- Los pasos del desmontaje son los mismos que en la instalación/montaje, pero en orden inverso.
- Pida a una segunda persona que le ayude durante el desmontaje para evitar lesiones.
- Asegúrese de que la zona de trabajo esté suficientemente ventilada durante el desmontaje.
- Esta encimera de gas no tiene motores ni acumuladores. Tenga en cuenta el apartado «Indicaciones sobre la retirada del aparato».

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@electronic-star.de

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
35 Ballards Lane
London, N3 1XW
United Kingdom
Contacto: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	84
Vue d'ensemble de l'appareil	89
Installation	90
Raccordement au gaz	91
Comment utiliser l'appareil	96
Conseils en matière de sécurité et d'économie d'énergie	99
Nettoyage et entretien	101
Spécifications du gaz	103
Dépannage	105
Démontage	107
Informations sur le recyclage	108
Fabricant	108

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047352, 10047353
Alimentation électrique	220-240 V ; 50-60 Hz ; 12 W
Plaque supérieure	Verre
Dimensions (L x P x H)	600 x 515 x 100
Raccordement au gaz	Filetage G 1/2
Caractéristiques du brûleur	Rapide (1), Semi-rapide (2), Auxiliaire (1)
ΣQn	7,8 kW

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez prendre le temps de lire ce manuel d'instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien ventilé. Lisez ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ce mode d'emploi doit être conservé avec l'appareil pour toute référence ultérieure. Si l'appareil est revendu ou transmis à une autre personne, veillez à transmettre ce mode d'emploi au nouvel utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité.
- Lisez attentivement le contenu suivant et assurez-vous de bien le comprendre.
- Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien ventilé.
- Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation en gaz et en électricité est conforme au type indiqué sur la plaque signalétique.
- Lorsque cet appareil est installé dans un bateau ou une caravane, il ne doit pas être utilisé comme chauffage d'appoint.
- Le tuyau de gaz et le câble électrique doivent être installés de manière à ne toucher aucune partie de l'appareil.
- Si le gaz semble fuir, procédez comme suit :
 1. Cessez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale
 2. Ouvrez la fenêtre pour aérer la pièce
 3. Contactez notre centre de service en utilisant un téléphone extérieur
 - ne pas allumer la lumière ;
 - ne pas allumer/éteindre d'appareil électrique et ne pas toucher de prise électrique
 - ne pas utiliser de téléphone à proximité de la table de cuisson.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon de raccordement est en parfait état. Dans le cas

contraire, contactez le revendeur avant d'installer l'appareil.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et peut présenter un danger s'il est utilisé dans des occasions spéciales.
- Le mobilier adjacent et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle ils se trouvent, pendant leur utilisation.
- En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- L'appareil chauffe lorsqu'il est utilisé.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent également se blesser en tirant les poêles ou les casseroles de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil ! Les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont reçu des instructions sur la façon de le faire par une personne responsable de leur sécurité, ou s'ils sont supervisés et comprennent les risques associés.
- N'utilisez l'appareil que pour préparer des aliments.
- Ne pas modifier cet appareil. Le panneau du brûleur n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas cet appareil s'il entre en contact avec de l'eau. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
- Les surfaces de chauffe et de cuisson de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'elles sont utilisées, prenez toutes les précautions nécessaires.
- N'utilisez pas de grands chiffons, torchons ou autres, car les extrémités pourraient toucher les flammes et s'enflammer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez.
- Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être utilisées sur l'appareil car elles peuvent provoquer un accident en basculant ou en se renversant.
- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement situé à proximité de l'appareil.

**ATTENTION**

Risque d'incendie ! Soyez extrêmement prudent lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse à un niveau de puissance très élevé. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présentent donc un risque

d'incendie considérable.

- Les denrées périssables, les articles en plastique et les aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou au-dessous de l'appareil.
- Ne pas pulvériser d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « □ » lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Cet appareil est destiné à la cuisson domestique uniquement. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.
- Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles ou des poêles chaudes.
- Lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisine, veillez à ce que les supports de casseroles ne s'approchent pas d'une flamme nue.
- Veillez à ce que les maniques ou les gants ne soient pas humides ou mouillés, car la chaleur se transmet alors plus rapidement à travers le matériau et vous risquez de vous brûler.
- N'utilisez les brûleurs qu'après y avoir placé des casseroles et des poêles. Ne faites pas chauffer de casseroles ou de poêles vides.
- N'utilisez jamais de plats en plastique ou en papier aluminium sur l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'autres appareils électriques, veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces de l'appareil de cuisson.
- Si vous avez des pièces mécaniques, par exemple un cœur artificiel, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchon ou d'autres matériaux similaires à la place d'un support de casserole. Ces chiffons peuvent s'enflammer sur un brûleur chaud.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques.
- Ce produit doit être réparé par un professionnel agréé et seules des pièces de rechange d'origine approuvées doivent être utilisées.
- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il convient de le débrancher et de le refroidir.
- Vous ne devez pas utiliser un jet de vapeur ou tout autre équipement de nettoyage à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Après l'installation, l'emballage doit être éliminé dans le respect de la sécurité et de l'environnement.
- Lorsque vous vous débarrassez d'un vieil appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson sur plaque. Si la surface est en verre fissuré, éteindre l'appareil pour éviter une électrocution.
- Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, tournez les poignées des ustensiles de cuisine vers le côté ou le centre de la plaque supérieure, sans les faire

dépasser des brûleurs adjacents.

- Éteignez toujours les commandes des brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Surveillez attentivement les aliments frits à feu vif.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la pendant qu'elle chauffe.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne placez pas d'objets autres que des casseroles et des poêles sur les plaques de cuisson.

- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent provoquer des bulles de graisse chaude sur les parois de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit complètement refroidie.
- **ATTENTION** : En cas de bris de la vitre de la plaque de cuisson :
 - éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil
 - de l'alimentation électrique
 - ne pas toucher la surface de l'appareil,
 - ne pas utiliser l'appareil.



ATTENTION

Risque de brûlures ! Pendant l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur deviennent si chaudes qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et les matériaux autres que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

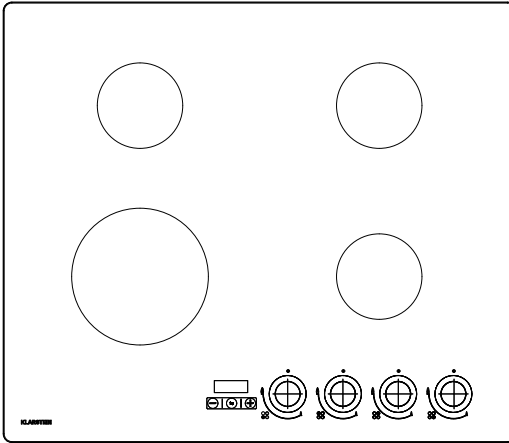
Instructions de sécurité pour l'installation

- Ne pas modifier cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à une installation d'évacuation des produits de combustion. Il convient d'accorder une attention particulière aux exigences en matière de ventilation.
- Avant de procéder à l'installation, coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.
- Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.

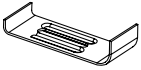
- Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont installés de manière à ne pas toucher les parties de l'appareil qui pourraient devenir chaudes.
- Le tuyau ou le raccord de gaz ne doit pas être plié ou bloqué par d'autres appareils.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil ainsi que les dimensions de l'espace à découper dans l'unité de cuisine.
- Les panneaux situés au-dessus du plan de travail, directement à côté de l'appareil, doivent être en matériau ininflammable. Le revêtement stratifié et la colle utilisée pour le fixer doivent être résistants à la chaleur afin d'éviter toute détérioration.
- Ouvrir le robinet de l'appareil et allumer chaque brûleur.
- Vérifiez que la flamme est d'un bleu limpide et qu'elle n'est pas teintée de jaune.
- Si les brûleurs présentent des anomalies, vérifiez les points suivants :
 - Chapeau du brûleur correctement placé
 - Le diffuseur de flammes est correctement positionné
 - Brûleur aligné verticalement avec l'embout de l'injecteur
- Après l'installation, l'installateur doit procéder à un essai de fonctionnement complet et à un essai pour détecter d'éventuelles fuites.
- Le raccord flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec une pièce mobile du meuble dans lequel l'appareil est encastré et ne passe pas par un espace susceptible d'être obstrué. Il doit être installé et raccordé conformément au courant.
- La graisse appliquée lors de la fabrication est suffisante pour toute la durée de vie de la table de cuisson.
- Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions d'installation qui devraient fournir les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

Appareil



Accessoires



Support (4)



Joint mousse (4)



Vis (4)



Injecteur (5)



Mode d'emploi (1)

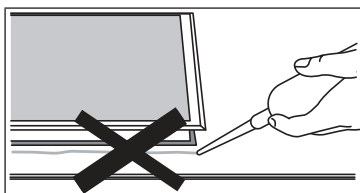


Joint d'étanchéité

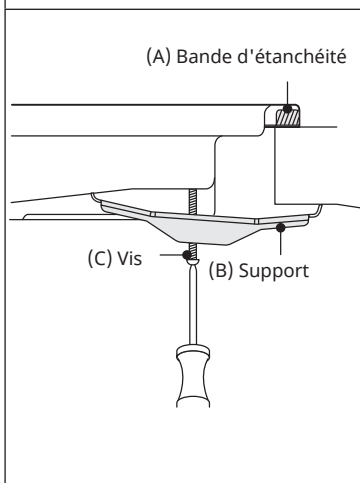
INSTALLATION

Instructions de sécurité pour l'installation

1. Retirez les supports de casseroles, le chapeau du brûleur et le diffuseur de flammes, retournez soigneusement l'appareil et posez-le sur un tapis rembourré.
2. Veillez à ne pas endommager les dispositifs d'allumage et de contrôle des flammes. Appliquez le joint mousse fourni sur le pourtour de l'appareil.
3. Ne pas laisser d'espace ni chevaucher l'épaisseur du mastic.



Ne pas utiliser de mastic silicone pour sceller l'appareil dans l'ouverture. Cela rendrait difficile le retrait de l'appareil de l'ouverture à l'avenir, en particulier pour son entretien.

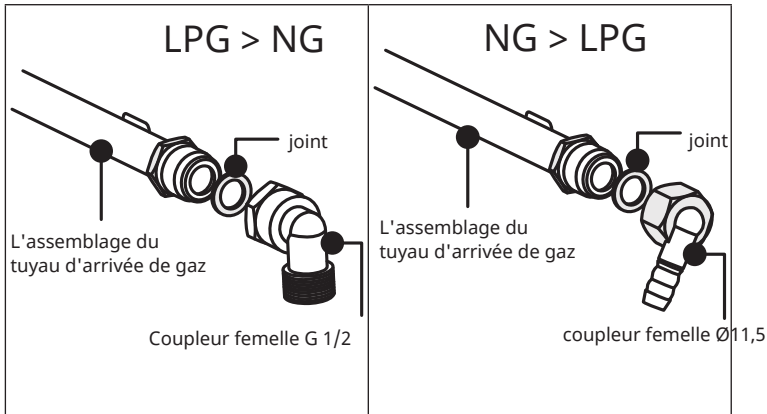


1. Chaque coin de la table de cuisson (H) comporte une série de trous de vis. Serrez une vis (C) à travers le support (B) pour fixer le support à la table de cuisson tout en vous permettant d'ajuster la position.
2. Retournez délicatement la plaque de cuisson et abaissez-la avec précaution dans l'ouverture que vous avez découpée.
3. Ajustez les supports situés sous la table de cuisson en fonction de votre plan de travail.
4. Serrez ensuite les vis (C) à fond pour fixer la table de cuisson en place.

RACCORDEMENT AU GAZ

- Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur dans le pays où il est utilisé.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner au GPL et au gaz naturel. La conversion pour l'utilisation du GPL et du gaz naturel ne doit être effectuée que par une personne qualifiée.

Instructions pour le remplacement et l'installation de l'alimentation en gaz



MISE EN GARDE

Lors de l'installation, il est obligatoire de porter des gants de protection pour monter la table de cuisson.

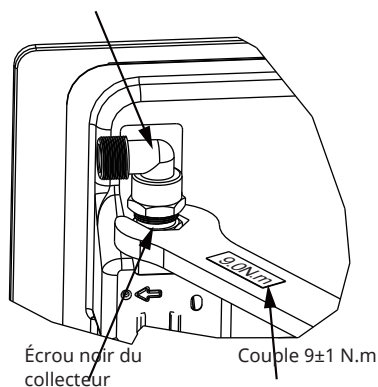
Réglage de la direction du tuyau coudé



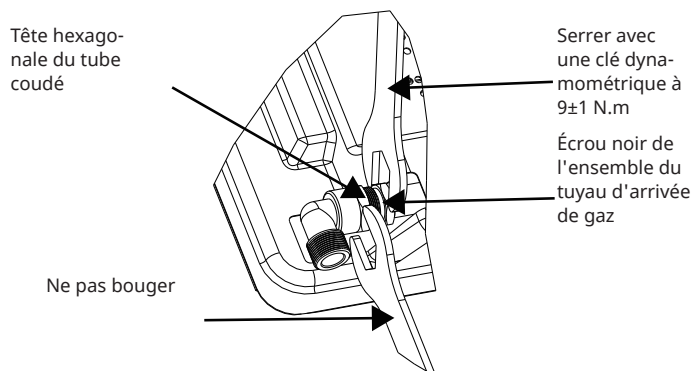
ATTENTION

S'il est nécessaire d'ajuster ou d'installer le tuyau coudé, utiliser uniquement une clé dynamométrique de 9 ± 1 N.m et travailler sur l'écrou noir du collecteur, pas sur le tuyau coudé.

Tube coudé



Réglage de la direction du tuyau coudé

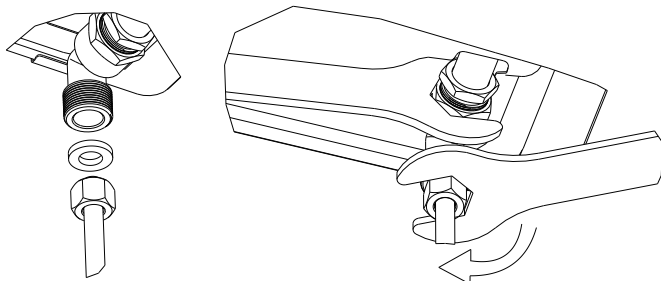


Après avoir desserré le tuyau coudé, réglez l'interface du coude dans la direction requise, si nécessaire, et maintenez la tête hexagonale du coude fixe à l'aide d'une clé. Utilisez une clé dynamométrique de 9 ± 1 N.m pour serrer le boulon noir de l'assemblage du tuyau d'arrivée de gaz. Veillez à ce que le couple de serrage de la clé se situe dans la plage requise pour éviter que le coude ne se brise ou ne soit endommagé par une force excessive.

Une fois l'installation serrée, vérifiez le bon état des pièces et testez l'étanchéité à l'air pour vous assurer que l'installation est bien étanche. L'installateur est responsable des résultats du processus.

Installation de la table de cuisson

Cet appareil doit être installé par un technicien agréé gaz !



Ne pas trop forcer lors du serrage, sinon le coude se cassera ou l'anneau en caoutchouc se déformera et fuira. Notez que la clé dynamométrique doit être utilisée pour serrer à un couple de 10 N.m. Le couple maximal ne doit pas dépasser 20 N.m.

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être placé de manière à ce que le robinet d'arrêt soit accessible. L'extrémité du point de raccordement de l'arrivée de gaz de la table de cuisson au gaz est dotée d'un filetage de 1/2", ce qui permet d'utiliser la table de cuisson au gaz :

- en raccordement fixe
- avec un raccordement à l'aide d'un tuyau flexible (L min. 1 m - max. 3 m)

Le joint étanche fourni doit être inséré entre la sortie du collecteur et l'alimentation en gaz. Le tuyau ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles de l'unité de cuisine (par exemple un tiroir) et l'accès à tout espace susceptible d'être obstrué doit être empêché.



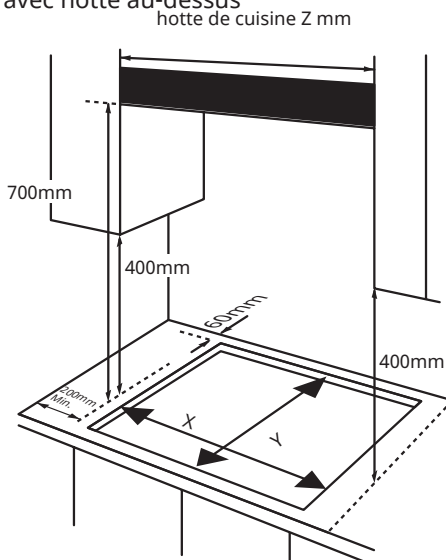
MISE EN GARDE **Risque de fuite !**

Si vous manipulez un raccord, vérifiez le joint. Le fabricant n'est pas responsable d'une éventuelle fuite de raccord après

manipulation.

Positionnement

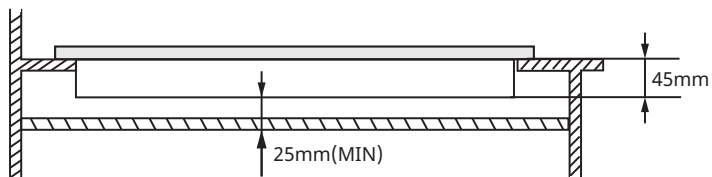
Dégagement requis pour l'installation de la table de cuisson avec hotte au-dessus



Dégagement requis pour l'installation de la table de cuisson avec hotte au-dessus

Modèle	X	Y	Z
10047352, 10047353	560	480	600

- Les bords de la table de cuisson doivent se trouver à une distance minimale de mm d'un mur latéral ou arrière.
- 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la table de cuisson (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale située directement au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces de la table de cuisson, à condition que le dessous de la surface horizontale soit aligné avec le bord extérieur de la table de cuisson. Si le dessous de la surface horizontale est inférieur à 400 mm, il doit être éloigné d'au moins 50 mm des bords extérieurs de la table de cuisson.
- 50 mm d'espace libre autour de l'appareil et entre la surface de la table de cuisson et tout matériau combustible. 60
- Il doit y avoir un espace d'au moins 25 mm et de 74 mm au maximum entre le dessous de l'appareil et toute surface située en dessous.

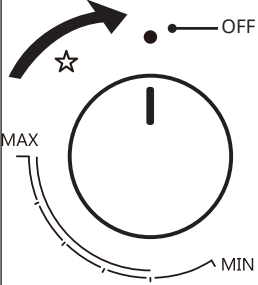


- Cet appareil doit être encastré dans un meuble de cuisine ou un plan de travail de 600 mm, à condition que les distances minimales suivantes soient respectées.
- Un four doit disposer d'une ventilation forcée pour pouvoir installer une table de cuisson au-dessus.
- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.

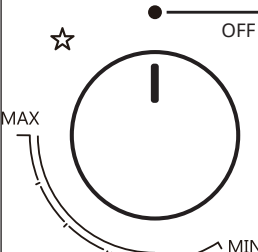
COMMENT UTILISER L'APPAREIL

Allumage automatique avec dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme. L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme sur chaque brûleur, conçu pour arrêter le flux de gaz vers la tête du brûleur en cas de défaillance de la flamme.

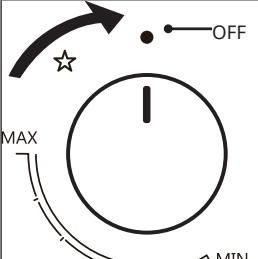
Allumage d'un brûleur

	Mettez d'abord l'appareil sous tension, puis allumez le brûleur. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur à allumer et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, l'allumage automatique du brûleur se déclenche. Lorsque la flamme du brûleur est allumée, vous pouvez relâcher le bouton de commande. Si vous relâchez le bouton de commande et que le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez d'utiliser l'appareil, ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.
---	--

Ajuster la puissance de feu

	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la flamme jusqu'à ce qu'elle atteigne un niveau adéquat. La position de fonctionnement DOIT se situer entre les positions maximale et minimale.
--	---

Extinction

	Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt du gaz. En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec précaution à l'aide d'une allumette.
---	---

Interrupteur de brûleur intelligent

Après l'allumage, vous pouvez régler une durée ou une puissance. Appuyez sur l'interrupteur du brûleur intelligent pour commencer à régler la durée ou la puissance du brûleur. L'icône sur l'écran indique la minuterie ou la puissance sélectionnée. Effleurez à nouveau pour basculer entre la minuterie et l'alimentation.

Réglage de la durée ou de la puissance

Après avoir sélectionné la minuterie ou la puissance, appuyez sur + ou - pour régler et modifier la durée ou la puissance, appuyez sur le bouton pour régler la durée, appuyez brièvement pour ajouter/supprimer 1 minute à la fois, appuyez longuement pour un réglage rapide, la plage de réglage est de 1 à 180 minutes. Appuyez sur le bouton pour régler la puissance, appuyez brièvement pour ajouter/supprimer 10°C, appuyez longuement pour un réglage rapide, la plage de réglage est de 140°C-210°C.

Si vous n'effectuez aucune opération pendant 5 secondes, la durée actuelle est confirmée.

Après avoir réglé la puissance, l'icône H clignote pour indiquer que l'appareil fonctionne à pleine puissance, et l'icône H cesse de clignoter pour indiquer que l'appareil a atteint la puissance réglée et qu'il fonctionne actuellement à faible puissance.

Modification des paramètres actuels

Si vous souhaitez modifier la durée ou la puissance actuelle, passez à l'étape 5.

Annuler l'opération programmée

Pour annuler l'opération programmée, appuyez simultanément sur les touches - et + et maintenez-les. Le brûleur continue à fonctionner normalement. Si vous tournez le bouton en position OFF comme à l'étape 3, la minuterie et la flamme seront toutes deux éteintes.

Heure de fin

À la fin du compte à rebours, le brûleur s'éteint, veuillez tourner le bouton sur la position OFF. La table de cuisson émet un signal sonore pour vous rappeler qu'il reste 3 secondes.

Recommandations importantes

Pour faciliter l'allumage, allumez le brûleur avant de placer la casserole sur la grille. Pour une consommation de gaz plus faible et plus efficace, il est conseillé d'utiliser des casseroles dont le diamètre correspond à la taille du brûleur, afin que la flamme ne s'éteigne pas. Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat et être de la bonne taille. Il est conseillé de réduire la flamme dès que le liquide commence à bouillir et de la maintenir au minimum nécessaire pour maintenir l'ébullition. Veillez à ce que la pièce où l'appareil est installé soit suffisamment ventilée.

Températures de cuisson recommandées pour certains plats

Ingrédient	Température recommandée
Porc (peu grasse)	200–210 °C
Porc (moyennement grasse)	170 °C
Viande de bœuf (peu grasse)	200–220 °C
Viande de bœuf (moyennement grasse)	160–180 °C
Légumes cuits à la vapeur	160–180 °C
Légumes rôtis	200 °C
Poisson poêlé	170–180 °C

CONSEILS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à celui du brûleur.

Remarque : N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine qui dépassent le bord du brûleur

Brûleurs	Casseroles	
	min.	max.
Triple couronne	220 mm	220 mm
Rapide	200 mm	220 mm
Semi-rapide	160 mm	180 mm
Auxiliaires	120 mm	160 mm

NON	OUI
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine de petit diamètre sur les grands brûleurs. - La flamme ne doit jamais remonter sur les parois de la casserole. - Évitez de cuisiner sans couvercle ou avec le couvercle à moitié enlevé, car cela gaspille de l'énergie. - Ne pas utiliser de casserole à base convexe ou concave. - Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur un côté du brûleur, car ils risquent de basculer. - N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine de grand diamètre sur les brûleurs à proximité des commandes, car ils risquent de toucher les commandes s'ils sont placés au milieu du brûleur, ou d'en être si proches qu'ils augmentent la température dans cette zone et peuvent l'endommager. - Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine directement sur le brûleur. - Ne placez rien, par exemple un piège à flammes ou un tapis d'amiante, entre la casserole et le support de la casserole, car cela pourrait endommager gravement l'appareil. - N'utilisez pas de poids excessif et ne frappez pas la table de cuisson avec des objets lourds.	- Utilisez toujours les ustensiles de cuisine appropriés pour chaque brûleur afin d'éviter de gaspiller du gaz et de décolorer les ustensiles de cuisine. - Posez un couvercle sur la casserole. - N'utilisez que des casseroles et des poêles à frire à fond épais et plat. - Placez toujours les ustensiles de cuisine directement au-dessus du brûleur, et non sur le côté. - Placer les ustensiles de cuisine sur le dessous-de-plat. - Manipulez les ustensiles de cuisine avec précaution lorsqu'ils sont sur le brûleur.

- N'utilisez pas de casseroles en fonte, en argile ou en grès, de poêles grill, de plaques de grill ou de plaques à toaster, car la chaleur qui en résulterait pourrait endommager l'appareil.
- Ne pas toucher la plaque supérieure et le dessous de plat pendant un certain temps après l'utilisation.
- Dès qu'un liquide commence à bouillir, réduire la flamme à un niveau à peine frémissant.
- Les graisses et les huiles peuvent dégager des vapeurs inflammables en chauffant. Tenez les flammes ou les objets chauffés à l'écart des graisses et des huiles si vous en utilisez.
- Les vapeurs d'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée ; surveillez donc vos aliments pendant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Les nettoyeurs abrasifs ou les objets pointus endommageront la surface de la table de cuisson ; nettoyez-la avec de l'eau tiède mélangée à un peu de liquide vaisselle.

Utilisable	Ne pas utiliser
Tissu doux	Brosse en nylon
Détergent neutre	Huile alimentaire
	Abrasif
	Brosse en métal
	Détergent acide/alcalin
	Diluant/Benzène

Support de plateau, poignées de commande

- Retirer le support de la casserole
- Nettoyez-les ainsi que les poignées de commande avec un chiffon humide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. En cas de salissures dues à la présence de rubans, faire tremper au préalable.
- Essuyez l'ensemble avec un chiffon doux et propre.

Plaque supérieure

- Essuyez régulièrement la plaque supérieure à l'aide d'un chiffon doux bien essoré dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement la plaque supérieure après l'avoir nettoyée.
- Éliminez soigneusement les aliments ou liquides salés de la table de cuisson dès que possible afin d'éviter tout risque de corrosion.
- Les pièces en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer avec le temps. Ce phénomène est normal en raison des températures élevées. Lors de chaque utilisation de l'appareil, ces parties doivent être nettoyées avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Brûleurs

- Retirez les chapeaux des brûleurs et les diffuseurs de flammes en les tirant vers le haut et en les éloignant de la plaque supérieure.
- Trempez-les dans de l'eau chaude et un peu de détergent ou de liquide vaisselle.
- Après les avoir nettoyés et lavés, essuyez-les et séchez-les soigneusement. Assurez-vous que les trous de flamme sont propres et complètement secs.

- Essuyez les parties fixes de la coupelle du brûleur avec un chiffon humide et séchez-les ensuite.
- Essuyez délicatement le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance des flammes à l'aide d'un chiffon bien essoré et séchez-les à l'aide d'un chiffon propre.
- Avant de replacer les brûleurs sur la plaque supérieure, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.

Remontez les brûleurs auxiliaire, semi-rapide, rapide et triple couronne comme suit

1. Placez le diffuseur de flammes (4) sur la coupelle du brûleur (5) de manière à ce que le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance de la flamme passent par leurs orifices respectifs dans le diffuseur de flammes.
2. Placez le chapeau du brûleur (1,2,3) sur le lanceur de flamme (4) de manière à ce que les goupilles de retenue s'insèrent dans leurs cavités respectives.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne pas inverser le haut et le bas. Les goupilles de positionnement doivent s'insérer exactement dans les encoches.

Entretien périodique

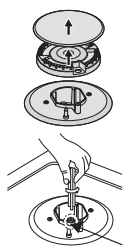
- Contactez régulièrement votre service après-vente agréé local pour vérifier l'état de la conduite d'alimentation en gaz et du régulateur de pression, le cas échéant.
- L'utilisation de rallonges est interdite.

SPÉCIFICATIONS DU GAZ

Réglages du gaz

- Prenez des précautions sur les opérations et les réglages à effectuer lors du passage d'un gaz à l'autre.
- Tous les travaux doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Avant de procéder à l'installation, coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.

1 Remplacement de l'injecteur des brûleurs



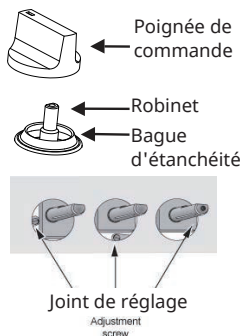
Injecteur

Retirer le support de la casserole, le chapeau du brûleur et le diffuseur de flammes.

Dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le par l'injecteur prévu pour le nouveau gaz d'approvisionnement. Remontez soigneusement tous les composants.

Après le remplacement des injecteurs, il est conseillé de bien serrer l'injecteur en place.

Réglage du niveau minimum de la flamme



1. Réduire les robinets au minimum.
2. Retirez le bouton du robinet et placez un petit tournevis plat au centre de l'arbre du robinet.
3. Le réglage correct est obtenu lorsque la flamme a une longueur d'environ 3 à 4 mm.
 - Pour le gaz butane / propane, vérifiez que la flamme ne s'éteint pas en tournant rapidement du débit maximum au débit minimum. Si c'est le cas, retirez le bouton de commande et procédez à d'autres réglages du débit de gaz, en le testant à nouveau une fois le réglage effectué.
4. Répétez ce processus pour chacun des robinets de gaz.

Ne pas démonter le robinet : en cas de dysfonctionnement, remplacer l'ensemble du robinet. Avant de replacer les brûleurs sur la plaque supérieure, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué. (Comme de l'eau savonneuse ou du gaz en cas de

dysfonctionnement, remplacez tout le robinet. Un test de fonctionnement complet et un test de détection des fuites éventuelles doivent être effectués).

Ne pas démonter la valve :

Une fois la conversion terminée, un ingénieur ou un installateur qualifié doit marquer « V » sur la catégorie de gaz appropriée pour correspondre au réglage de la plaque signalétique. Enlever la marque « V » du réglage précédent.

DÉPANNAGE

Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien agréé, car une réparation incorrecte peut entraîner de graves dangers pour vous et autrui. Toutefois, certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit.

Problème	Cause probable	Solution
Non allumé	Pas d'étincelle.	Vérifier l'alimentation électrique.
	L'alimentation en gaz est fermée.	Assembler correctement le chapeau.
	Le chapeau du brûleur est mal assemblé.	Ouvrir complètement l'alimentation en gaz.
Mauvais allumage	L'alimentation en gaz n'est pas complètement ouverte.	Ouvrir l'alimentation en gaz complètement.
	Le chapeau du brûleur est mal assemblé.	Assembler correctement le chapeau.
	La bougie d'allumage est contaminée par une substance étrangère.	Essuyer la substance étrangère avec un chiffon sec.
	Les brûleurs sont humides.	Séchez soigneusement les chapeaux des brûleurs.
	Les trous du diffuseur de flammes sont bouchés.	Nettoyer le diffuseur de flammes.
Bruit produit lors de la combustion et de l'allumage	Le chapeau du brûleur est mal assemblé.	Assemblez le chapeau du brûleur correctement...

Problème	Cause probable	Solution
La flamme s'éteint en cours d'utilisation.	Le dispositif de surveillance de la flamme est contaminé par une substance étrangère.	Nettoyer le dispositif de surveillance de la flamme.
	Le produit en cours de cuisson a débordé et éteint la flamme.	Attendez une minute et rallumez la zone.
	Un fort courant d'air peut avoir éteint la flamme.	Veuillez éteindre la zone et vérifier l'absence de courants d'air dans la zone de cuisson (fenêtres ouvertes, par exemple), puis attendez une minute et rallumez la zone.
Flamme jaune	Les trous du diffuseur de flammes sont bouchés.	Nettoyez le diffuseur de flammes.
Flamme instable	Le chapeau du brûleur est mal assemblé.	Assemblez le chapeau du brûleur correctement.
Odeur de gaz	Fuite de gaz	Cessez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale. Ouvrez la fenêtre pour aérer. Contactez notre service après-vente en utilisant un téléphone extérieur.

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.
- Allumez maintenant tous les brûleurs. Le gaz restant dans l'appareil brûle en peu de temps.
- Ensuite, les tuyaux de l'appareil sont exempts de gaz et le réchaud à gaz peut être déconnecté des raccordements.

Remarque importante sur le démontage de l'appareil

- Le démontage est identique à l'installation/montage dans l'ordre inverse.
- Faites-vous aider par une deuxième personne pendant le démontage pour éviter les blessures.
- Veillez à ce que la zone de travail soit suffisamment ventilée pendant le démontage.
- Cette table de cuisson au gaz ne comporte ni moteur ni accumulateur. Consultez le paragraphe « Informations pour le recyclage »

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@electronic-star.de

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
35 Ballards Lane
London, N3 1XW
United Kingdom
Contact : info@electronic-star.de

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	110
Descrizione del dispositivo	115
Installazione	116
Collegamento del gas	117
Come utilizzare il dispositivo	122
Consigli per la sicurezza e il risparmio energetico	125
Pulizia e manutenzione	127
Specifiche del gas	129
Risoluzione dei problemi	131
Smontaggio	133
Avviso di smaltimento	134
Produttore	134

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047352, 10047353
Alimentazione	220-240 V; 50-60 Hz; 12 W
Superficie di cottura	Vetro
Dimensioni (LxPxAl)	600x515x100
Collegamento del gas	Filettatura G 1/2
Tipologia del bruciatore	Rapido (1), Semi-rapido (2), Ausiliario (1)
ΣQn	7,8 kW

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima di installare o utilizzare il dispositivo, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

- Questo dispositivo deve essere installato in conformità alle norme vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo dispositivo.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, qualora siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata, per evitare pericoli.
- Questo libretto di istruzioni deve essere conservato con il dispositivo per future consultazioni. Se il dispositivo viene venduto o dato a un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga consegnato al nuovo utente.
- Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di queste misure di sicurezza.
- Leggere attentamente i seguenti contenuti e assicurarsi di averli compresi.
- Questo dispositivo deve essere installato in conformità alle norme vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.
- Prima dell'installazione, accertarsi che l'alimentazione elettrica e del gas sia conforme al tipo indicato sulla targhetta.
- Se questo dispositivo è installato in imbarcazioni o roulotte, non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente.
- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo da non toccare alcuna parte del dispositivo.
- Se sembra esserci una perdita di gas, procedere come segue:
 1. Interrompere l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale
 2. Aprire la finestra per ventilare la stanza
 3. Contattare il nostro centro di assistenza utilizzando un telefono all'esterno dell'abitazione
 - non accendere la luce;
 - non accendere/spengere nessun dispositivo elettrico e non toccare nessuna spina elettrica
 - non utilizzare il telefono nelle vicinanze del piano cottura.
- Questo dispositivo deve essere installato da un tecnico o installatore qualificato.
- Le condizioni di regolazione di questo dispositivo sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta.
- Prima di utilizzare il dispositivo, rimuovere tutti gli imballaggi.

- Dopo aver disimballato il dispositivo, verificare che il prodotto non sia danneggiato e che il cavo di collegamento sia in perfette condizioni. In caso contrario, contattare il rivenditore prima di installare il dispositivo.
- Questo dispositivo è stato progettato solo per uso domestico e può essere pericoloso se utilizzato in contesti diversi.
- I mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati nell'installazione devono essere in grado di resistere, durante l'uso, a una temperatura minima di 85 °C superiore alla temperatura ambiente del locale in cui si trovano.
- In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegnere il comando del bruciatore e non tentare di riaccenderlo per almeno un minuto.
- L'utilizzo di un dispositivo di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: mantenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).
- Un uso intensivo e prolungato del dispositivo può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo o nelle sue vicinanze.
- Il dispositivo si scalda quando è in funzione.
- I bambini devono essere tenuti lontani finché non si è raffreddato.
- Questo dispositivo è progettato per essere utilizzato da persone adulte.
- I bambini possono anche ferirsi tirando padelle o pentole giù dal dispositivo.
- I bambini non devono utilizzare il dispositivo! Persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con conoscenza ed esperienza limitate possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso da una persona responsabile della loro sicurezza o sono supervisionati e comprendono i pericoli associati.
- Utilizzare il dispositivo solo per la preparazione di alimenti.
- Non modificare questo dispositivo. Il pannello del bruciatore non è progettato per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzare questo dispositivo se entra in contatto con l'acqua. Non utilizzare questo dispositivo con le mani bagnate.
- Le superfici di riscaldamento e di cottura del dispositivo si scaldano durante l'uso; prendere le dovute precauzioni.
- Non utilizzare panni grandi, strofinacci o simili perché le estremità potrebbero toccare le fiamme e prendere fuoco.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante la cottura.
- Le pentole instabili o deformate non devono essere utilizzate sul dispositivo, in quanto possono provocare incidenti a causa del loro rovesciamento o della fuoriuscita del contenuto.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nel cassetto di stoccaggio vicino a questo dispositivo.

ATTENZIONE

Pericolo di incendio! Prestare la massima attenzione quando si riscalda olio o grasso a un livello di potenza molto elevato. A



temperature elevate, l'olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano un enorme rischio di incendio!

- Gli alimenti deperibili, gli articoli in plastica e gli aerosol possono risentire del calore e non devono essere conservati sopra o sotto il dispositivo.
- Non spruzzare aerosol in prossimità di questo dispositivo mentre è in funzione.
- Assicursi che le manopole di controllo siano in posizione "□" quando non vengono utilizzate.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è progettato per l'uso commerciale o industriale.
- Quando si maneggiano pentole e padelle calde, utilizzare presine o guanti resistenti al calore.
- Quando si sollevano le pentole, assicurarsi che le presine non si avvicinino alle fiamme libere.
- Fare attenzione a non lasciare che le presine o i guanti siano umidi o bagnati, perché il calore si trasmette più rapidamente attraverso il materiale, con il rischio di scottarsi.
- Utilizzare i bruciatori solo dopo avervi posizionato pentole e padelle. Non riscaldare pentole o padelle vuote.
- Non utilizzare mai stoviglie di plastica o di alluminio sul dispositivo.
- Quando si utilizzano altri apparecchi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con le superfici del dispositivo di cottura.
- Se nel corpo sono presenti parti meccaniche, ad esempio un cuore artificiale, consultare un medico prima di utilizzare il dispositivo.
- Non utilizzare uno strofinaccio o materiali simili al posto di una presina. Questi panni possono prendere fuoco su un bruciatore caldo.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o caustici.
- Questo dispositivo deve essere sottoposto a manutenzione solo da parte di un tecnico autorizzato e devono essere utilizzate solo parti di ricambio originali e approvate.
- Prima di procedere alla pulizia, il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica e raffreddato.
- Per la pulizia del dispositivo non si devono utilizzare getti di vapore o altre apparecchiature di pulizia ad alta pressione.
- Dopo l'installazione, smaltire l'imballaggio nel rispetto della sicurezza e dell'ambiente.
- Quando si smaltisce un vecchio dispositivo, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo.
- Quando si utilizzano pentole in vetro, assicurarsi che siano progettate per la cottura su piani cottura. Se la superficie è costituita da vetro crepato, spegnere il dispositivo per evitare una scossa.
- Per ridurre al minimo la possibilità di ustioni, accensione di materiali infiammabili e rovesciamenti, girare i manici delle pentole verso il lato o il centro del piano senza che si estendano sui bruciatori adiacenti.
- Spegnere sempre i comandi dei bruciatori prima di rimuovere le pentole.
- Tenere attentamente sotto controllo gli alimenti che vengono fritti a fiamma alta.

- Riscaldare sempre il grasso lentamente e tenerlo sotto controllo mentre si scalda.



AVVERTENZA

Rischio di incendio! Non poggiare oggetti diversi da pentole e padelle sul piano cottura.

- Gli alimenti da friggere devono essere il più asciutti possibile. La brina sugli alimenti surgelati o l'umidità sugli alimenti freschi possono far salire il grasso caldo oltre le pareti della pentola.
- Non cercare mai di spostare una padella di grasso caldo, in particolare una utilizzata per friggere. Attendere che il grasso si sia raffreddato completamente.
- **ATTENZIONE: in caso di rottura del vetro della piastra:**
 - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento elettrico di riscaldamento e isolare il dispositivo dall'alimentazione
 - non toccare la superficie del dispositivo
 - non utilizzare il dispositivo.



ATTENZIONE

Rischio di ustioni! Durante l'uso, le parti del dispositivo accessibili all'utente diventano così calde da poter provocare ustioni. Assicurarsi che il corpo, gli indumenti e qualsiasi altro materiale diverso dagli utensili per cucinare non tocchino il piano cottura finché non si è raffreddato completamente. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

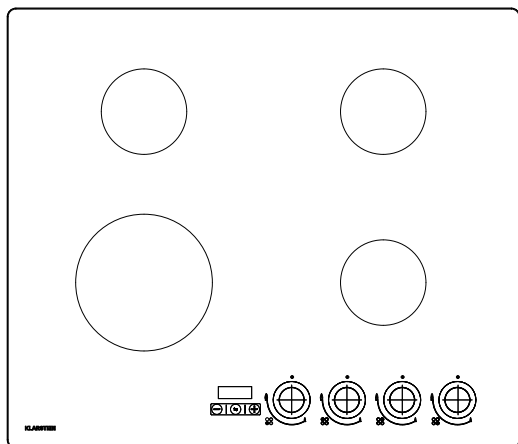
Avvertenze di sicurezza per l'installazione

- Non modificare questo dispositivo.
- Questo dispositivo deve essere installato da un tecnico o un installatore autorizzato.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di approvvigionamento locali (tipologia e pressione del gas) e le caratteristiche del dispositivo siano compatibili.
- Le condizioni di regolazione di questo dispositivo sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta.
- Questo dispositivo non è collegato a un impianto di evacuazione dei prodotti della combustione. Occorre prestare particolare attenzione ai requisiti relativi alla ventilazione.
- Prima di procedere all'installazione, interrompere l'alimentazione del gas e dell'elettricità del dispositivo.
- Tutti i dispositivi contenenti componenti elettrici devono essere dotati di messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo elettrico siano installati in modo da non toccare alcuna parte del dispositivo che potrebbe diventare calda.

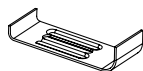
- Il tubo e il connettore del gas non devono essere piegati o bloccati da altri dispositivi.
- Controllare le dimensioni del dispositivo e quelle dell'apertura da realizzare nel mobile della cucina.
- I pannelli situati sopra il piano di lavoro, direttamente accanto al dispositivo, devono essere realizzati in materiale non infiammabile. Sia il rivestimento stratificato che la colla utilizzata per fissarlo devono essere resistenti al calore, per evitare il deterioramento.
- Aprire il flusso di gas del dispositivo e accendere tutti i bruciatori.
- Verificare che la fiamma sia di colore blu chiaro e che non vi siano macchie gialle.
- Se i bruciatori presentano anomalie, controllare quanto segue:
 - coperchio del bruciatore posizionato correttamente
 - spargifiamma posizionato correttamente
 - bruciatore allineato verticalmente con il nipplo dell'iniettore
- Dopo l'installazione, il responsabile del montaggio deve eseguire un test di funzionamento completo e una verifica di eventuali perdite.
- Il tubo flessibile deve essere montato in modo che non possa entrare in contatto con una parte mobile dell'unità di alloggiamento e che non passi attraverso uno spazio che può essere intasato. L'installazione e il collegamento devono essere eseguiti secondo le norme vigenti.
- I raccoglitori di grasso vengono prodotti in fabbrica per garantire il corretto funzionamento del piano cottura per tutta la sua durata.
- Se il simbolo del Paese non compare sul dispositivo, è necessario fare riferimento alle istruzioni per l'installazione che dovrebbero fornire le indicazioni necessarie per modificarlo in base alle condizioni di utilizzo del Paese.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Dispositivo



Accessori



Staffa (4)



Spugna (4)



Vite (4)



Iniettore (5)



Manuale d'uso (1)

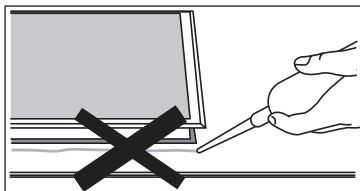


Guarnizione di tenuta

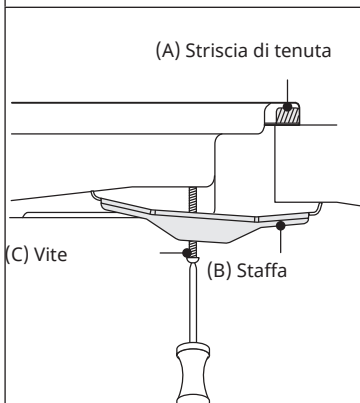
INSTALLAZIONE

Avvertenze di sicurezza per l'installazione

1. Rimuovere i supporti per le pentole, il coperchio del bruciatore e lo spargifiamma, capovolgere con cautela il dispositivo e posizionarlo su un tappetino imbottito.
2. Fare attenzione a non danneggiare i dispositivi di accensione e controllo della fiamma. Applicare la spugna in dotazione intorno al bordo del dispositivo.
3. Non lasciare spazi vuoti o sovrapporre lo spessore del sigillante.



Non utilizzare sigillanti siliconici per fissare il dispositivo all'apertura. In tal caso, risulterà difficile rimuovere il dispositivo dall'apertura in futuro, soprattutto in caso di manutenzione.

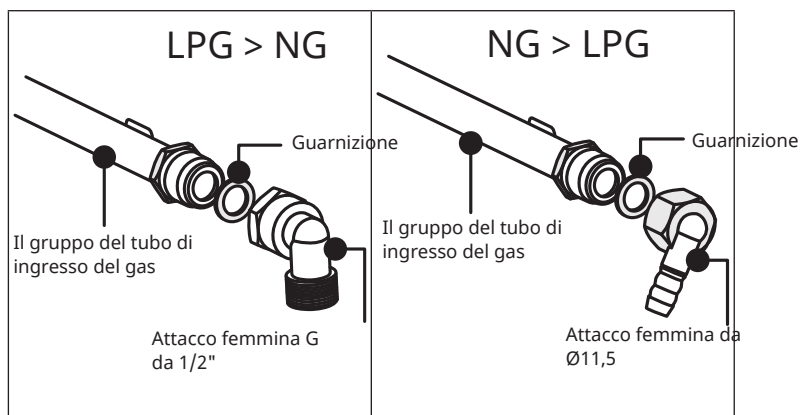


1. In ogni angolo del piano cottura (H) è presente una serie di fori per le viti. Serrare una vite (C) attraverso la staffa (B) per fissarla al piano cottura, consentendo comunque di regolare la posizione.
2. Girare con cautela il piano cottura e abbassarlo con attenzione nell'apertura realizzata.
3. Regolare le staffe sul lato inferiore del piano cottura per adattare al piano di lavoro.
4. Quindi serrare completamente le viti (C) per fissare il piano cottura in posizione.

COLLEGAMENTO DEL GAS

- Questo dispositivo deve essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione del Paese in cui deve essere utilizzato.
- Questo dispositivo viene fornito per l'utilizzo di GPL e gas naturale. La conversione per l'utilizzo di GPL e gas naturale deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato.

Linee guida per la sostituzione e l'installazione dell'alimentazione del gas



AVVERTENZA

Durante l'installazione è obbligatorio indossare guanti protettivi per montare il piano cottura.

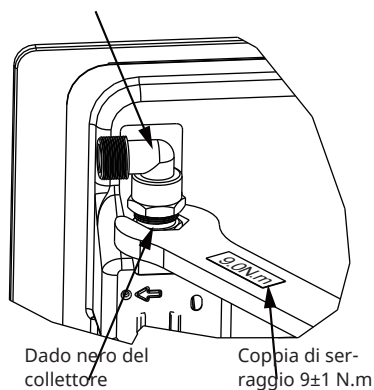
Regolazione della direzione del tubo a gomito



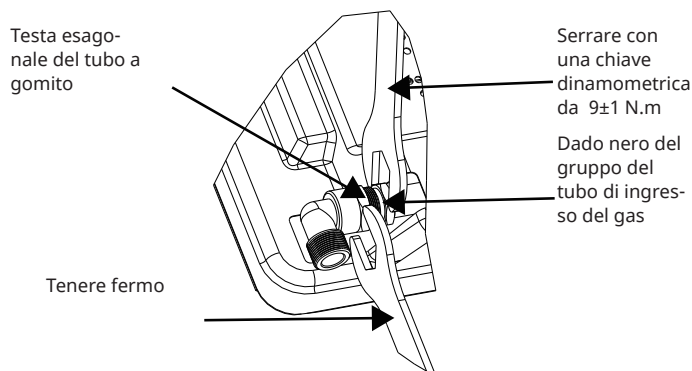
ATTENZIONE

Se è necessario regolare o installare il tubo a gomito, utilizzare solo una chiave dinamometrica da 9 ± 1 N.m e lavorare sul dado nero del collettore, non sul tubo a gomito.

Tubo a gomito



Regolazione della direzione del tubo a gomito

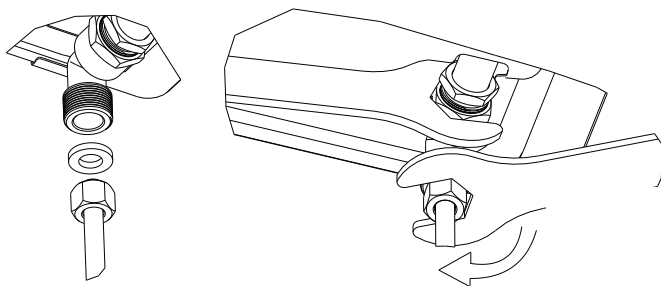


Dopo aver allentato il tubo a gomito, regolare l'interfaccia a gomito nella direzione desiderata e tenere ferma la testa esagonale con una chiave. Utilizzare una chiave dinamometrica da $9 \pm 1 \text{ N.m}$ per serrare il bullone nero del gruppo del tubo di ingresso del gas. Assicurarsi che la coppia di serraggio sia compresa nell'intervallo richiesto per evitare che il gomito si rompa o venga danneggiato da una forza eccessiva.

Una volta che l'installazione è stata completata, verificare che le parti siano in buone condizioni e testare la tenuta per assicurarsi che l'installazione sia ermetica. L'installatore è responsabile dei risultati del processo.

Installazione del piano cottura a gas

Questo dispositivo deve essere installato da un tecnico provvisto di autorizzazione Gas Safe!



Non usare troppa forza quando si stringe, altrimenti il gomito si rompe o l'anello di gomma si deforma e perde. Si noti che la chiave dinamometrica deve essere usata per serrare a una coppia di 10 N.m. La coppia massima non deve superare i 20 N.m.

Collegamento del gas

Il collegamento del gas deve trovarsi in una posizione in cui la valvola di intercettazione sia accessibile. L'estremità del punto di collegamento dell'ingresso del gas del piano cottura è dotata di una filettatura da 1/2" che consente:

- un collegamento fisso
- un collegamento tramite un tubo flessibile (lunghezza: min. 1 m-max. 3 m)

La guarnizione a tenuta stagna in dotazione deve essere inserita tra l'uscita del collettore e l'alimentazione del gas. Il tubo non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile della cucina (ad es. un cassetto) e deve essere impedito l'accesso a spazi che potrebbero essere ostruiti.



AVVERTENZA

Pericolo di perdite!

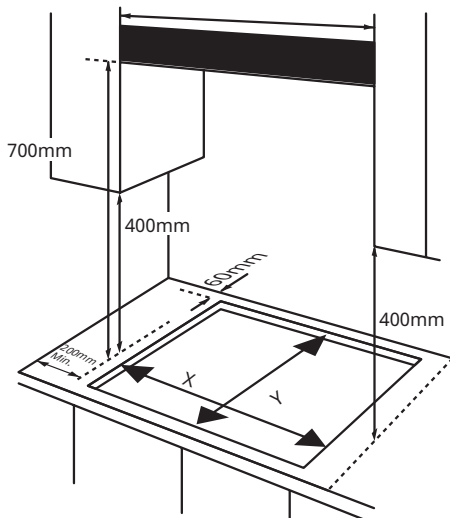
Se si interviene su un raccordo, controllare la tenuta. Il produttore non è responsabile di eventuali perdite del collegamento dopo

l'intervento.

Posizionamento

Spazio necessario per l'installazione del piano cottura con una cappa aspirante sopra

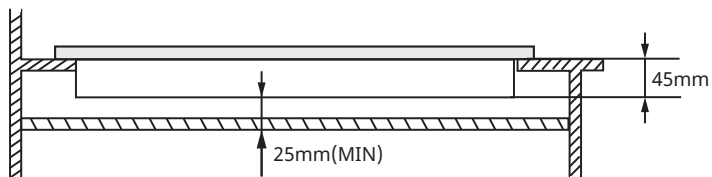
Z mm dalla cappa aspirante



Spazio necessario per l'installazione del piano cottura con una cappa aspirante sopra

Modello	X	Y	Z
10047352	560	480	600
10047353			

- I bordi del piano cottura devono trovarsi a una distanza minima da una parete laterale o posteriore.
- 700 mm tra il punto più alto della superficie del piano cottura (compresi i bruciatori) e la parte inferiore di qualsiasi superficie orizzontale direttamente sopra di esso.
- 400 mm tra le superfici del piano cottura, a condizione che la parte inferiore della superficie orizzontale sia in linea con il bordo esterno del piano cottura. Se la parte inferiore della superficie orizzontale è inferiore a 400 mm, deve trovarsi ad almeno 50 mm di distanza dai bordi esterni del piano cottura.
- 50 mm di distanza intorno al dispositivo e tra la superficie del piano cottura e qualsiasi materiale combustibile.
- Tra la parte inferiore del dispositivo e le superfici sottostanti deve esserci uno spazio di almeno 25 mm e al massimo 74 mm.

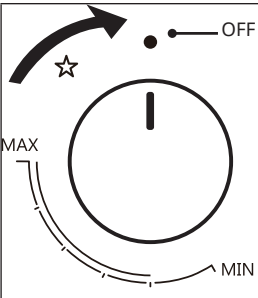


- Questo dispositivo deve essere incassato in un mobile da cucina o in un piano di lavoro di 600 mm, a condizione che siano rispettate le seguenti distanze minime.
- Per poter installare un piano cottura sopra a un forno, quest'ultimo deve avere una ventilazione forzata.
- Controllare le dimensioni del forno nel manuale di installazione.

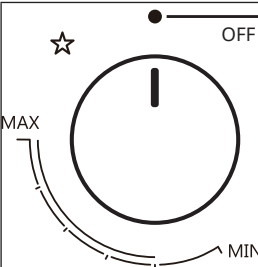
COME UTILIZZARE IL DISPOSITIVO

Accensione automatica con dispositivo di sicurezza contro l'interruzione della fiamma. Il dispositivo è dotato di un sistema di sicurezza contro l'interruzione della fiamma su ciascun bruciatore, progettato per interrompere il flusso di gas alla testa del bruciatore in caso di interruzione della fiamma.

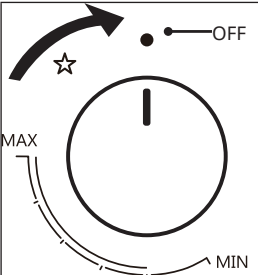
Accensione di un bruciatore

	Accendere prima l'alimentazione, poi il bruciatore. Premere la manopola di controllo del bruciatore da accendere e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima; si attiva l'accensione automatica del bruciatore. Quando la fiamma del bruciatore è accesa, è possibile lasciare andare la manopola di controllo. Se la manopola di controllo viene rilasciata e il bruciatore non si è acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire lo sportello del vano e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.
---	---

Regolazione della potenza

	Una volta acceso il bruciatore, ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per regolare la fiamma fino a raggiungere il livello adeguato. La posizione operativa DEVE essere compresa tra la posizione massima e quella minima.
--	---

Spegnimento della fiamma

	Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola di controllo completamente in senso orario fino alla posizione di spegnimento del gas. In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, i bruciatori possono essere accesi utilizzando con cautela un fiammifero.
---	---

Interruttore del bruciatore intelligente

Dopo l'accensione, è possibile impostare una durata o una potenza. Toccare l'interruttore del bruciatore intelligente per iniziare a impostare la durata o la potenza del bruciatore. L'icona sul display indica il timer o la potenza che si sta selezionando. Toccare di nuovo per cambiare tra timer e potenza.

Impostazioni di durata o potenza

Dopo aver selezionato il timer o la potenza, toccare + o - per impostare e modificare il valore, toccare il tasto per impostare la durata, toccare brevemente per aumentare/diminuire di 1 minuto alla volta, toccare a lungo per l'impostazione rapida; l'intervallo di impostazione è 1-180 minuti.

Toccare il tasto per impostare la potenza, toccare brevemente per aumentare/diminuire di 10 °C, toccare a lungo per un'impostazione rapida; l'intervallo di impostazione è 140-210 °C.

Se non si esegue alcuna operazione per 5 secondi, viene confermata la durata corrente.

Dopo aver impostato la potenza, l'icona H lampeggerà per indicare che il sistema sta funzionando a piena potenza e smetterà di lampeggiare per indicare che ha raggiunto la potenza impostata ed è attualmente in funzione a bassa potenza.

Modificare le impostazioni correnti

Se si desidera modificare la durata o la potenza, andare al punto 5.

Annullare il funzionamento programmato

Per annullare il funzionamento programmato, tenere premuti contemporaneamente i tasti - e +. Il bruciatore continua a funzionare come un normale bruciatore. Se si porta la manopola in posizione OFF come al punto 3, si spengono sia il timer che la fiamma.

Timer di fine cottura

Al termine del conto alla rovescia, il bruciatore si spegne; ruotare la manopola in posizione OFF. Il piano cottura emette un segnale acustico per ricordare quando mancano 3 secondi.

Raccomandazioni importanti

Per facilitare l'accensione, accendere il bruciatore prima di posizionare la padella sul supporto. Per un consumo di gas minore e un uso più efficiente, è consigliabile utilizzare pentole con un diametro corrispondente alle dimensioni del bruciatore, in modo che la fiamma non sporga dai lati. Tutte le pentole devono avere un fondo piatto e le dimensioni corrette. È consigliabile ridurre la fiamma non appena il liquido inizia a bollire e tenerla al minimo necessario per mantenere l'ebollizione. Assicurarsi che la stanza in cui è installato il dispositivo sia adeguatamente ventilata.

Temperature di cottura consigliate per alcuni piatti

Alimento	Temperatura consigliata
Maiale (leggermente grasso)	200-210 °C
Maiale (mediamente grasso)	170 °C
Manzo (leggermente grasso)	200-220 °C
Manzo (mediamente grasso)	160-180 °C
Verdure al vapore	160-180 °C
Verdure arrostiti	200 °C
Pesce in padella	170-180 °C

CONSIGLI PER LA SICUREZZA E IL RISPARMIO ENERGETICO

Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere a quello del bruciatore.

Nota: non utilizzare pentole che sporgono dal bordo del bruciatore.

Bruciatori	Pentole	
	min.	max.
Tripla corona	220 mm	220 mm
Rapido	200 mm	220 mm
Semi-rapido	160 mm	180 mm
Ausiliario	120 mm	160 mm

NO	SÌ
- Non utilizzare pentole con un diametro piccolo su bruciatori grandi. - La fiamma non deve mai sporgere sui lati della padella. - Evitate di cucinare senza coperchio o con il coperchio mezzo aperto, perché si spreca energia. - Non utilizzare padelle con fondo convesso o concavo. - Non posizionare le pentole su un lato del bruciatore perché potrebbero ribaltarsi. - Non utilizzare pentole con un diametro grande sui bruciatori in prossimità dei comandi, in quanto potrebbero toccarli se posizionate al centro del bruciatore, o essere così vicine ad essi da aumentare la temperatura in quella zona e causare danni. - Non posizionare mai gli utensili di cottura direttamente sul bruciatore. - Non collocare nulla, ad esempio un parafiamma o un tappetino di amianto, tra la pentola e il suo supporto, poiché ciò potrebbe causare gravi danni al dispositivo. - Non utilizzare pesi eccessivi o colpire il piano cottura con oggetti pesanti.	- Utilizzare sempre le pentole corrette per ciascun bruciatore per evitare di sprecare gas e di scolorire le pentole. - Mettere un coperchio sulla pentola. - Utilizzare solo pentole, casseruole e padelle con fondo spesso e piatto. - Posizionare sempre le pentole direttamente sopra il bruciatore, non su un lato. - Posizionare le pentole sul supporto. - Maneggiare con cura le pentole quando sono sul bruciatore.

- Non utilizzare padelle in ghisa, argilla o gres, padelle per grigliare, griglie o piastre per tostare, poiché il calore prodotto potrebbe danneggiare il dispositivo.
- Non toccare la superficie del piano e il supporto per un certo periodo di tempo dopo l'uso.
- Non appena il liquido inizia a bollire, ridurre la fiamma e lasciare sobbollire.
- Grasso e olio possono emettere vapori infiammabili se riscaldati. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grasso e olio quando si cucina con essi.
- I fumi dell'olio molto caldo possono provocare un'autocombustione, quindi tenere sotto controllo gli alimenti durante la cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando il dispositivo si è completamente raffreddato.
- Il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi processo di pulizia.
- Pulire regolarmente il dispositivo, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- I detersivi abrasivi o gli oggetti appuntiti danneggiano la superficie del dispositivo; è consigliabile pulirla con acqua e un po' di detersivo per piatti.

Adatto all'uso	Non adatto all'uso
Panno morbido	Spazzola di nylon
Detergente neutro	Olio alimentare
	Abrasivo
	Spazzola di metallo
	Detergente acido/alcalino
	Diluente/benzene

Supporto per pentole, impugnature di controllo

- Togliere il supporto della pentola
- Pulire con un panno umido, detersivo e acqua calda. In caso di sporco ostinato, mettere in ammollo prima.
- Asciugare tutto con un panno morbido e pulito.

Superficie di cottura

- Pulire regolarmente la superficie di cottura con un panno morbido ben strizzato in acqua tiepida a cui è stato aggiunto un po' di detersivo.
- Dopo la pulizia, asciugare accuratamente la superficie.
- Rimuovere accuratamente gli alimenti salati o i liquidi dal piano cottura il prima possibile per evitare il rischio di corrosione.
- Le parti in acciaio inox del dispositivo possono scolorirsi con il tempo. Questo è normale a causa delle alte temperature. Ogni volta che si utilizza il dispositivo, queste parti devono essere pulite con un prodotto adatto all'acciaio inox.

Bruciatori

- Rimuovere i coperchi dei bruciatori e gli spargifiamma tirandoli verso l'alto e staccandoli dal piano.
- Immergerli in acqua calda e un po' di detersivo.
- Dopo averli puliti e lavati, asciugarli con cura. Assicurarsi che i fori della fiamma siano puliti e completamente asciutti.
- Pulire le parti fisse della coppa del bruciatore con un panno umido e poi asciugare.
- Pulire delicatamente il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo

della fiamma con un panno ben strizzato e asciugare con un panno pulito.

- Prima di rimettere i bruciatori sul piano, accertarsi che l'iniettore non sia bloccato.

Rimontare i bruciatori ausiliari, semi-rapidi, rapidi e a tripla corona come segue

1. Posizionare lo spargifiamma (4) sulla coppa del bruciatore (5) in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma passino attraverso i rispettivi fori dello spargifiamma. Lo spargifiamma deve scattare in posizione correttamente.
2. Posizionare il coperchio del bruciatore (1,2,3) sullo spargifiamma (4) in modo che i perni di fissaggio si inseriscano nelle rispettive cavità.



AVVERTENZA

Rischio di incendio! Non confondere la parte superiore con quella inferiore. I perni di posizionamento devono inserirsi esattamente nelle tacche.

Manutenzione periodica

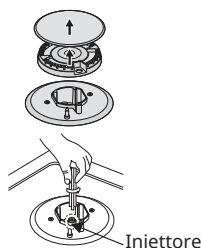
- Rivolgersi regolarmente al centro di assistenza autorizzato di zona per verificare le condizioni della linea di alimentazione del gas e del regolatore di pressione, se presente.
- È vietato l'uso di prolunghe.

SPECIFICHE DEL GAS

Regolazione del gas

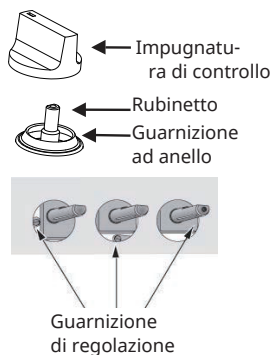
- Prendere le precauzioni necessarie per le operazioni e le regolazioni da effettuare durante la conversione da un gas all'altro.
- Tutti gli interventi devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Prima di iniziare l'installazione, interrompere l'alimentazione del gas e dell'elettricità del dispositivo.

1 Sostituzione dell'iniettore dei bruciatori



Rimuovere il supporto della pentola, il coperchio del bruciatore e lo spargifiamma.
Svitare l'iniettore con una chiave a tubo da 7 mm e sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas. Rimontare con cura tutti i componenti.
Dopo la sostituzione degli iniettori, si consiglia di serrare l'iniettore in posizione.

Regolazione del livello minimo della fiamma



1. Ridurre il flusso dei rubinetti al minimo.
2. Rimuovere la manopola dal rubinetto e posizionare un piccolo cacciavite piatto al centro dell'albero del rubinetto.
3. La regolazione corretta si ottiene quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
 - Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve assicurare che la fiamma non si spenga girando rapidamente dal flusso massimo al flusso minimo. In caso contrario, rimuovere la manopola di controllo ed effettuare ulteriori regolazioni del flusso di gas, testando nuovamente la regolazione.
4. Ripetere questa procedura per ciascuno dei rubinetti del gas .

Non smontare il rubinetto: in caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto. Prima di riposizionare i bruciatori sul piano, accertarsi che l'iniettore non sia bloccato. (come acqua saponata o gas in caso di malfunzionamento,

sostituire l'intero rubinetto. È necessario eseguire un test di funzionamento completo e una verifica di eventuali perdite).

Non smontare la valvola:

Al termine della conversione, un tecnico o un installatore qualificato deve apporre il segno "V" sulla categoria di gas corretta per corrispondere alla targhetta.

Rimuovere il segno "V" dalla categoria precedente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico autorizzato, poiché una riparazione non corretta può comportare gravi pericoli per l'utente e per gli altri. Tuttavia, alcuni problemi minori possono essere risolti come segue.

Problema	Probabile causa	Soluzione
Non è acceso	Nessuna scintilla.	Controllare l'alimentazione elettrica.
	L'alimentazione del gas è chiusa.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il coperchio del bruciatore è posizionato male.	Aprire completamente l'alimentazione del gas.
Non è acceso correttamente	L'alimentazione del gas non è completamente aperta.	Aprire l'alimentazione del gas completamente.
	Il coperchio del bruciatore è posizionato male.	Posizionare correttamente il coperchio.
	La candela di accensione è contaminata da una sostanza estranea.	Rimuovere la sostanza estranea con un panno asciutto.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
Rumore prodotto dalla combustione e dall'accensione	Il coperchio del bruciatore è posizionato male.	Posizionare il coperchio del bruciatore correttamente.

Problema	Probabile causa	Soluzione
La fiamma si spegne quando è in uso.	Il dispositivo di controllo della fiamma è contaminato da una sostanza estranea.	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma.
	Il prodotto in cottura è fuoriuscito e ha spento la fiamma.	Spegnere la manopola del bruciatore, attendere un minuto e riaccendere la zona.
	Una forte corrente d'aria potrebbe aver spento la fiamma.	Spegnere la zona e controllare che nell'area di cottura non ci siano correnti d'aria, come ad esempio finestre aperte. Attendere un minuto e riaccendere la zona.
Fiamma gialla	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
Fiamma instabile	Il coperchio del bruciatore è posizionato male.	Posizionare il coperchio del bruciatore correttamente.
Odore di gas	Perdita di gas	Interrompere l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il nostro centro di assistenza utilizzando un telefono all'esterno dell'abitazione.

SMONTAGGIO

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

Prima dello smontaggio, il gas presente nel dispositivo deve essere sfiato. Procedere come segue:

- Chiudere tutte le valvole di alimentazione, ma non scollegare ancora il fornello a gas dall'alimentazione.
- Quindi accendere tutti i bruciatori. Il gas residuo contenuto nel dispositivo si consuma in breve tempo.
- A questo punto, i tubi del dispositivo sono privi di gas e il fornello può essere scollegato dai collegamenti.

Nota importante sullo smontaggio del dispositivo

- Lo smontaggio è uguale all'installazione/al montaggio. Basta seguire in ordine inverso i passaggi.
- Per evitare lesioni, farsi aiutare da una seconda persona per lo smontaggio.
- Assicurare una ventilazione sufficiente dell'area di lavoro durante lo smontaggio.
- Questo fornello a gas non contiene motori o accumulatori. Osservare la sezione "Avviso di smaltimento".

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@electronic-star.de

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
35 Ballards Lane
London, N3 1XW
United Kingdom
Contatto: info@electronic-star.de



KLARSTEIN