

VELAIRE

Gaskochfeld

Gas Hob

Table de cuisson à gaz

Piano cottura a gas

Cocina a gas

10047376 10047377 10047378



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	4
Produktbeschreibung	6
Inbetriebnahme und Benutzung	8
Reinigung und Pflege	10
Fehlersuche und Fehlerbehebung	12
Einbauanleitung für Einbaugeräte	13
Gas-Spezifikationen	19
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	24
Hinweise zur Entsorgung	26
Hersteller	26

SICHERHEITSHINWEISE

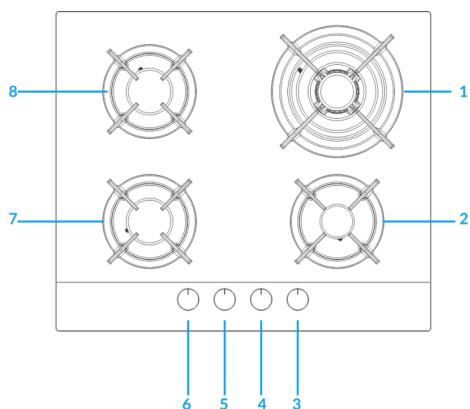
Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, damit Sie sie immer einfach zur Hand haben. Wenn das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben wird, stellen Sie sicher, dass die Anleitung an den neuen Benutzer weitergegeben wird.

- 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 dem auf dem Typenschild angegebenen Typ 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.
- 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.
- Die angrenzenden Möbel und alle für die Installation verwendeten Materialien 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).
- Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, z. B. durch Verstärkung der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden, erforderlich sein.
- 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.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Kindern oder anderen Personen benutzt zu werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, ohne von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen zu werden, um sicherzustellen, dass sie das Gerät sicher benutzen können.
- 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.

- Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Erzeugung von Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist. Lassen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).
- 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.
- 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 Knöpfe in der Position '●' befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nur für das Kochen im Haushalt bestimmt und nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.
- Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder durch Verstärkung der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden, erforderlich sein.
- Verwenden Sie hitzebeständige Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie heiße Töpfe und Pfannen anfassen.
- Achten Sie darauf, dass die Topflappen beim Anfassen des Kochgeschirrs nicht in die Nähe der offenen 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.
- 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.
- 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.

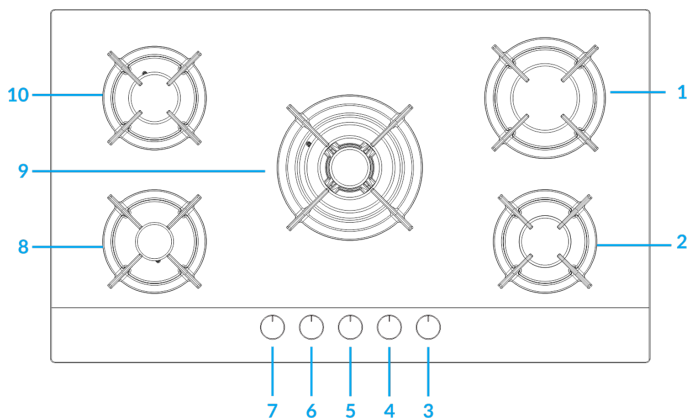
PRODUKTBESCHREIBUNG

10047376, 10047377



- 1 Wok-Brenner
- 2 Hilfsbrenner
- 3 Regler für Hilfsbrenner (unten rechts)
- 4 Regler für Wokbrenner (oben rechts)
- 5 Regler für Semi-Schnellbrenner (oben links)
- 6 Control knob for semi-rapid burner (bottom left)
- 7 Semi-Schnellbrenner
- 8 Semi-Schnellbrenner

10047378



- 1 Schnellbrenner
- 2 Semi-Schnellbrenner
- 3 Control knob for semi-rapid burner (bottom right)
- 4 Control knob for rapid burner (top right)
- 5 Control knob for wok burner(in the middle)
- 6 Control knob for semi-rapid burner (top left)
- 7 Control knob for auxiliary burner (bottom left)
- 8 Hilfsbrenner
- 9 Wok-Brenner
- 10 Semi-Schnellbrenner

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

Die Position des Gasbrenners ist auf dem entsprechenden Bedienknopf angegeben.

Gasbrenner

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

	OFF – AUS
	Hoch
	Niedrig

Bei Modellen, die mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet sind

Der Knopf muss etwa 6 Sekunden lang gedrückt werden, bis die Flamme anspringt und warm wird.

Bei Modellen, die mit einem Zünder ausgestattet sind

Sie müssen zuerst den mit dem Symbol gekennzeichneten Knopf für die elektrische Zündung drücken, dann drücken Sie den entsprechenden Knopf und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur Einstellung "High" (Hoch).

Zum Anzünden eines Brenners: Drücken Sie einfach auf den entsprechenden Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Einstellung "High" (Hoch). Halten Sie den Knopf gedrückt, bis der Brenner gezündet ist.



VORSICHT

Brand- und Explosionsgefahr! Wenn die Flamme versehentlich erlischt, schalten Sie das Gas mit dem Drehknopf aus und warten Sie mindestens eine Minute, bis Sie sie wieder anzünden.

So schalten Sie einen Brenner aus: Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (er sollte auf "." stehen).

Elektrische Kochfelder

Die Kochfelder unterscheiden sich in Durchmesser und Leistung: "normal" und "schnell". Letztere sind an einem roten Punkt in der Mitte der Heizplatte zu erkennen.

So schalten Sie das Glaskeramikkochfeld ein: Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn.

Auswählen einer Heizstufe: Die Zahl an der Außenseite des Reglers zeigt die

Leistungsstufe an, die Sie für die Zone eingestellt haben. Jede Kochzone kann zwischen 1 und 6 eingestellt werden, wobei eins die kälteste und neun die heißeste Einstellung ist.

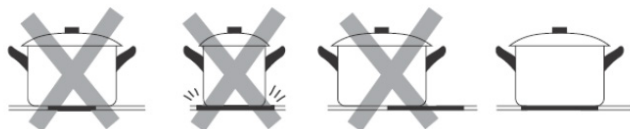
So schalten Sie einen Brenner aus: Drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (er sollte auf 0 stehen).

Restwärmeanzeige: Links neben dem Bedienknopf befindet sich eine Restwärmeanzeige.

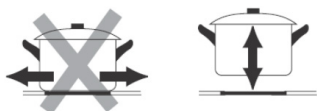
So wählen Sie das richtige Kochgeschirr: Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone



Heben Sie Kochgeschirr immer vom Glaskeramikkochfeld hoch, ziehen oder schieben Sie es nicht, sonst kann das Glas zerkratzen.



Praktische Hinweise

Um die beste Leistung zu erzielen, sollten Sie die folgenden allgemeinen Richtlinien befolgen:

- Verwenden Sie für jeden Brenner das passende Kochgeschirr (siehe Tabelle), um zu verhindern, dass die Flamme den Rand des Topfes oder der Pfanne erreicht;
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit flachem Boden und decken Sie es mit einem Deckel ab;
- Wenn der Inhalt zu Kochen beginnt, drehen Sie den Knopf auf "Low".

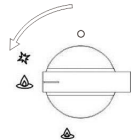
Brenner	□ Kochgeschirr Durchmesser (cm)
Hilfsbrenner	10-14
Semi-Schnellbrenner	16-20
Schnellbrenner	22-24
Wokbrenner mit Dreifach-Ring	24-26

Zur Bestimmung des Brennertyps schauen Sie in die Ausführungen im Abschnitt "Brenner- und Düsenpezifikationen".

REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor Sie Ihr Gaskochfeld reinigen oder warten, trennen Sie es von der Stromversorgung (einschließlich Batteriestrom).

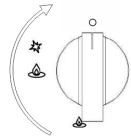
Um die Lebensdauer des Gaskochfeldes zu verlängern, ist eine sorgfältige,



Brenner EIN, große Flamme



Brenner EIN, kleine Flamme



Brenner AUS



In der Anfangsphase des Kochens muss der Brenner auf eine große Flamme eingestellt sein, damit die Speisen schnell kochen. Drehen Sie dann den Drehknopf auf die Sparflammen-Position, um den Garvorgang aufrechtzuerhalten. Es ist möglich, die Flammengröße stufenlos einzustellen.

Es ist verboten, die Flamme auf eine große Einstellung zwischen Brenner AUS und Brenner EIN einzustellen.

Bei richtiger Verwendung des Kochfeldes, richtiger Auslegung der Parameter und Verwendung von geeignetem Kochgeschirr kann viel Energie eingespart werden. Die Energieeinsparung sieht folgendermaßen aus:

- Bis zu 60 % werden eingespart, wenn das richtige Kochgeschirr verwendet wird,
- Bis zu 60 % eingespart bei korrektem Betrieb und geeigneter Wahl der Flammengröße.



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

gründliche und regelmäßige Reinigung unbedingt erforderlich. Bitte achten Sie auf folgendes:

- Die emaillierten Teile und die Glasplatte sind mit warmem Wasser zu reinigen, ohne scheuernde oder ätzende Mittel zu verwenden, die sie beschädigen könnten;
- Die abnehmbaren Teile der Brenner sollten in der Regel mit warmem Wasser und Seife gewaschen werden, wobei darauf zu achten ist, dass festsitzende Substanzen entfernt werden;
- Automatischer Zündstift: Das Ende muss sorgfältig gereinigt werden, stellen Sie sicher, dass die Zündung weiterhin normal funktioniert.
- Die Platte aus Edelstahl und andere Stahlteile können bei Kontakt mit stark kalkhaltigem Wasser oder ätzenden (phosphorhaltigen) Reinigungsmitteln fleckig werden. Um die Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir, diese Teile gründlich mit Wasser abzuspülen und durch Luftzufuhr zu trocknen. Es ist auch ratsam, verschüttete Flüssigkeiten zu beseitigen.
- Nach der Nutzung des Glaskochfelds muss die Oberfläche mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um Staub oder Speisereste zu entfernen. Die Glasoberfläche sollte regelmäßig mit warmem Wasser und einem nicht ätzenden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Reinigen Sie die Kochfläche im warmen Zustand mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Papiertüchern, reiben Sie sie dann mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Fläche. Alufolie, Kunststoffgegenstände, Gegenstände aus synthetischem Material, Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel, die auf der Oberfläche geschmolzen sind, müssen sofort entfernt werden.

Solange die Kochfläche noch heiß ist, reinigen Sie sie mit einem Schaber und einer durchsichtigen Schutzfolie, die eine weitere Verschmutzung verhindert. Dadurch wird die Oberfläche auch vor Schäden durch stark zuckerhaltige Lebensmittel geschützt.

Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel, das gilt auch für chemisch aggressive Reiniger wie Backofenspray und Fleckenentferner.

Es wird empfohlen, den Grill/Pfannenhalter zu reinigen, solange er noch heiß ist. Entfernen Sie den Grill vom Kochfeld und stellen Sie ihn in die Spüle, entfernen Sie zuerst die Essensreste oder das Fett und spülen Sie ihn nach dem Abkühlen mit Wasser ab.

Fetten der Gasventile

Mit der Zeit können die Gasventile verstopfen, und es wird schwierig, sie ein- und auszuschalten. In diesem Fall sollte das Innere des Ventils gereinigt und eingefettet werden.

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

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Gasbrenner

Problem	Überprüfen Sie folgendes:
Der Brenner kann nicht gezündet werden oder die Flamme brennt nicht gleichmäßig um den Brenner herum.	• Die Gaslöcher am Brenner sind nicht verstopft; • Alle beweglichen Teile der Brenner sind korrekt angebracht; • Es gibt keinen Luftzug um die Kochfläche herum
Die Flamme brennt nicht bis zum Brenner mit Thermoelement	• Sie drücken den Knopf bis zum Anschlag; • Sie halten den Knopf so lange gedrückt, bis das Thermoelement aktiviert ist. • Die Gaslöcher sind im Bereich des Thermoelementes nicht verstopft.
Die Flamme erlischt, wenn Sie den Drehknopf auf "Low" stellen.	• Die Gaslöcher sind nicht verstopft; • Es gibt keinen Luftzug um die Kochfläche herum. • Das Minimum wurde korrekt eingestellt (siehe Abschnitt "Mindestregelung").
Das Kochgeschirr ist nicht stabil.	• Der Boden des Kochgeschirrs ist vollkommen flach. • Das Kochgeschirr ist richtig auf dem Brenner zentriert. • Die Stützgitter sind nicht umgedreht worden.

EINBAUANLEITUNG FÜR EINBAUGERÄTE

Die folgenden Anweisungen richten sich an den qualifizierten Installateur, damit die Installations- und Wartungsarbeiten so professionell und sachkundig wie möglich durchgeführt werden können.

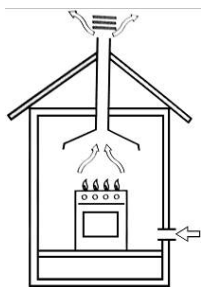
Wichtig: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungs- oder regelmäßige Instandhaltungsarbeiten durchführen.

Positionierung für Gaskochfeld

Wichtig: Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen aufgestellt und verwendet werden.

Die folgenden Anforderungen sind zu beachten:

- 1 Der Raum muss mit einem Belüftungssystem ausgestattet sein, das den Rauch und die Verbrennungsgase mit Hilfe einer Abzugshaube oder eines elektrischen Ventilators ins Freie ableitet.



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

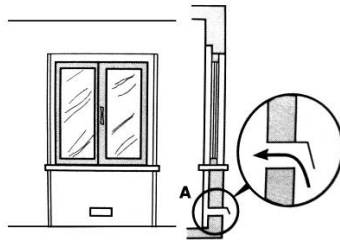


Direkt nach draußen.

- 2 Der Raum muss so beschaffen sein, dass die für eine ordnungsgemäße Verbrennung erforderliche Luft einströmen kann. Der Luftstrom für die Verbrennung muss mindestens $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW installierter Leistung betragen. Die Luftzufuhr erfolgt von außen durch einen Kanal mit einem lichten Querschnitt von mindestens 100 cm^2 , der nicht versehentlich verschlossen werden darf.

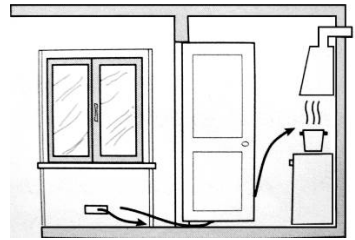
Bei Gaskochfeldern ohne Sicherheitsvorrichtungen muss die Belüftung mit doppelter Menge erfolgen, um ein unbeabsichtigtes Erlöschen der Flamme zu verhindern. Zum Beispiel mindestens 200 cm^2 (Abb. 3). Alternativ kann der Raum indirekt über angrenzende Räume belüftet werden, die mit Lüftungskanälen ins Freie ausgestattet sind. Auch wenn es sich bei den angrenzenden Räumen nicht um gemeinsam genutzte Bereiche, Schlafzimmer, handelt, besteht ein verborgenes Brandrisiko (siehe Abbildung).

Nebenraum



Beispiele für Belüftungsöffnungen für Verbrennungsluft.

Zu belüftender Raum



Vergrößerung des Lüftungsschlitzes zwischen Fenster und Boden

- 3 Intensiver und längerer Betrieb des Gaskochfeldes erfordert eine verstärkte Belüftung, z. B. durch Öffnen der Fenster oder Erhöhung der Leistung des Luftzufuhrsystems (falls vorhanden).
- 4 Flüssiggase sind schwerer als Luft, so dass sie sich nach unten absetzen. Räume, in denen Flüssiggastanks aufgestellt sind, müssen mit einer Belüftung nach außen ausgestattet sein, um ein Austreten von Gas zu vermeiden.

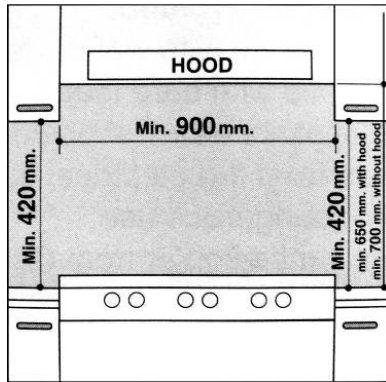
Daher dürfen leere oder teilweise gefüllte Flüssiggastanks nicht in Räumen oder Flächen unter dem Boden (Keller usw.) aufgestellt oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur den Tank, der gerade in Betrieb ist, im Raum aufzubewahren und darauf zu achten, dass er nicht in der Nähe von Heizquellen (Öfen, Kaminen, Herden usw.) steht.

Einbau des Einbau-Gaskochfelds

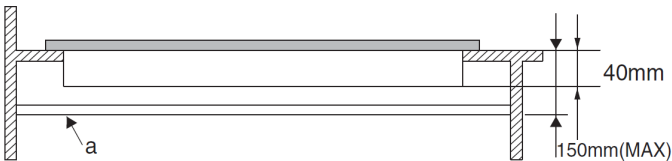
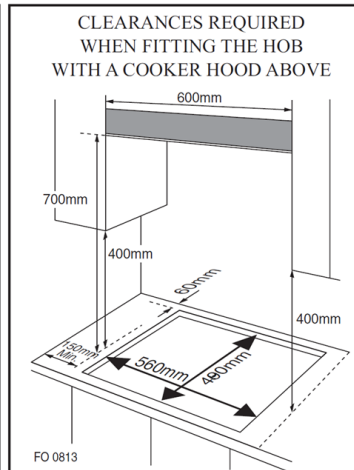
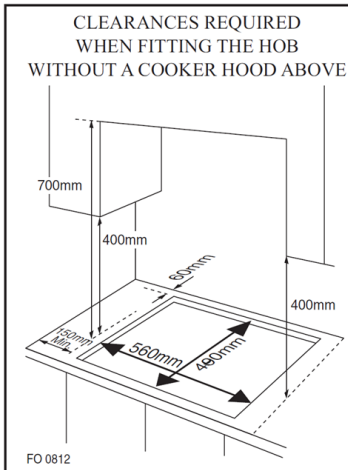
Die Gaskochfelder sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, das Gerät kann neben Schränken aufgestellt werden, die nicht höher als das Kochfeld sein dürfen.

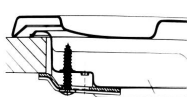
Für eine korrekte Installation müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- 1 Das Kochfeld kann in einer Küche, einem Esszimmer oder einem Schlaf-/Wohnzimmer, nicht aber in einem Badezimmer oder einem Duschraum installiert werden.
- 2 Sind die Möbel, die in der Nähe des Geräts stehen, höher als die Kochmulde, müssen sie mindestens 110 mm vom Rand der Mulde entfernt sein.
- 3 Schränke in der Nähe der Haube sollten in einer Höhe von mindestens 420 mm angebracht werden (siehe Abbildung).

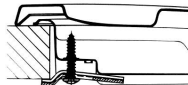


- 4 Wird das Kochfeld direkt unter einem Schrank installiert, sollte der Abstand mindestens 700 mm von der Arbeitsplatte betragen, siehe Abb. C.
- 5 Für die Befestigung des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte sind Befestigungselemente (Haken, Schrauben) mit einer Stärke von 20 bis 40 mm vorgesehen (siehe Abb. 6).

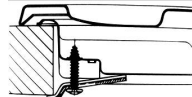




Position des Hakens für
H=30 mm Fläche



Position des Hakens für
H=40 mm Fläche

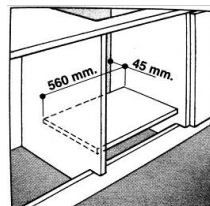
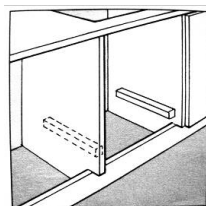


Position des Hakens
für H=20 mm Fläche

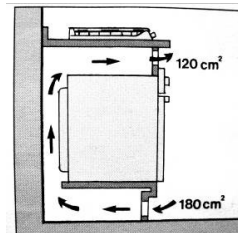
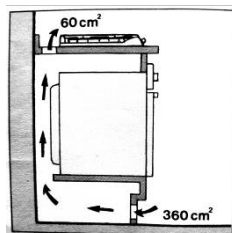
Hinweis: Verwenden Sie die im "Zubehörbeutel" enthaltenen Haken.

- 6 Falls das Gaskochfeld nicht über einem Einbaubackofen installiert wird, muss eine Holzplatte zur Isolierung eingesetzt werden. Diese Platte muss mindestens 20 mm von der Unterseite des Kochfeldes entfernt sein.

Wichtig: Bei der Installation des Kochfeldes über einem Einbaubackofen sollte der Backofen auf zwei Holzleisten gestellt werden; im Falle einer verbindenden Schrankfläche ist ein Abstand von mindestens 45 x 560 mm von der Rückseite einzuhalten.



Wenn Sie das Kochfeld über einem Einbaubackofen ohne Fremdbelüftung installieren, stellen Sie sicher, dass die Luftein- und -auslässe für eine ausreichende Belüftung des Schrankinneren sorgen.



Gasanschluss für Gaskochfeld

Das Gaskochfeld muss von einem zugelassenen Installateur an die Gasversorgung angeschlossen werden. Bei der Installation muss unbedingt ein zugelassener Gashahn angebracht werden, um die Versorgung vom Kochfeld zu trennen, damit ein späterer Ausbau oder eine Wartung erleichtert wird. Der Anschluss des Kochfeldes an das Gasnetz oder an Flüssiggas muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen, und zwar erst dann, wenn sichergestellt ist, dass es an die zu verwendende Gasart angepasst ist. Falls nicht, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Anpassung an verschiedene Gasarten". Beim Anschluss an Flüssiggas über einen Tank sind Druckregler zu verwenden, die den geltenden Vorschriften entsprechen.

Wichtig: Aus Sicherheitsgründen, zur korrekten Regulierung des Gasverbrauchs und für eine lange Lebensdauer des Kochfelds muss der Gasdruck den Angaben in Tabelle 1 "Brenner- und Düsenspezifikationen" entsprechen.

Anschluss an nicht flexibles Rohr

- Der Anschluss an die Gasquelle muss so erfolgen, dass an keiner Stelle des Gaskochfeldes Spannungspunkte entstehen.
- Das Kochfeld ist mit einem verstellbaren "L"-Anschluss und einer Dichtung für die Gaszufuhr ausgestattet.
- Der Anschluss muss abmontiert und die Dichtung ersetzt werden.
- Der Anschluss für die Gaszufuhr zum Kochfeld ist mit einer 1/2 Gasflasche versehen.

Anschluss an flexibles Stahlrohr

Der Anschluss für die Gaszufuhr zum Kochfeld ist mit einem Gewinde versehen, 1/2"-Anschluss für runde Gasrohre. Verwenden Sie nur Rohre und Dichtungen, die den geltenden Normen entsprechen. Die maximale Länge der flexiblen Rohre darf 2000 mm nicht überschreiten. Nach dem Anschluss ist sicherzustellen, dass das flexible Metallrohr keine beweglichen Teile berührt und nicht gequetscht wird.

Dichtung prüfen

Nach dem Einbau des Kochfelds müssen Sie sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß abgedichtet sind; verwenden Sie zum Testen Seifenwasser, niemals eine Flamme.

Elektrischer Anschluss

Das Kochfeld ist mit einem dreipoligen Stromkabel ausgestattet, das für die Verwendung von Wechselstrom ausgelegt ist, entsprechend den Angaben auf dem Typenschild, das sich unter dem Kochfeld befindet. Das Erdungskabel ist an seiner gelb-grünen Farbe zu erkennen.

Bei der Installation über einem eingebauten Elektroofen sollten die elektrischen Anschlüsse für das Kochfeld und den Ofen unabhängig voneinander sein, nicht

nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch, um sie in Zukunft bequem entfernen zu können.

Elektrischer Anschluss für das Gaskochfeld

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

Stellen Sie folgendes vor dem eigentlichen Anschluss sicher:

Stellen Sie folgendes vor dem eigentlichen Anschluss sicher:

- Die Sicherung und die elektrische Anlage sind auf die vom Kochfeld geforderte Leistung ausgelegt;
- Das elektrische Versorgungssystem ist mit einem effizienten Erdungsanschluss ausgestattet, der den gesetzlich vorgeschriebenen Normen und Vorschriften entspricht;
- Der Stecker oder der Schalter sind leicht zugänglich.

Wichtig: Die Adern der Hauptleitung sind nach folgendem Code gefärbt:

- Grün & Gelb - Erdung
- Blau - Neutralleiter
- Braun - Außenleiter

Da die Farben der Drähte im Hauptkabel möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen der Klemmen in Ihrem Stecker übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Da die Farben der Drähte im Hauptkabel möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen der Klemmen in Ihrem Stecker übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor: Schließen Sie das grün-gelbe Kabel an die Klemme mit der Bezeichnung "E" oder  an die Klemme mit der Farbe Grün oder Grün-Gelb an.
- Schließen Sie das braune Kabel an die Klemme mit der Bezeichnung "L" oder der Farbe Rot an.
- Schließen Sie das blaue Kabel an die Klemme mit der Bezeichnung "N" oder der Farbe Schwarz an.

GAS-SPEZIFIKATIONEN

TABELLE 1: Brenner- und Düsenspezifikationen

	G20		G30	
Brenner	Thermische Leistung (kW)	Düse 1/100 (mm)	Thermische Leistung (kW)	Düse 1/100 (mm)
Zusatz (klein) (A)	1.0	71	1.0	45
Halbschnell (Medium)	1.8	97	1.8	59
Schnell (R)	2.4	110	2.4	67
Dreifach-Ring (TR)	3.4	125	3.4	82
Anschlussdruck	20 mbar		50 mbar	

Bei 15 °C und 1013 mbar - Trockengas

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



Auswechseln der Brennerdüse: Lösen Sie die Düse mit einem geeigneten Schlüssel (7) und setzen Sie die neue Düse entsprechend der erforderlichen Gasart ein (siehe Tabelle 1 als Referenz).

Nachdem Sie das Gaskochfeld auf eine andere Gasart umgestellt haben, vergewissern Sie sich, dass Sie ein Etikett mit diesen Informationen am Gerät anbringen:

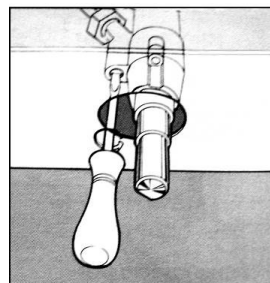
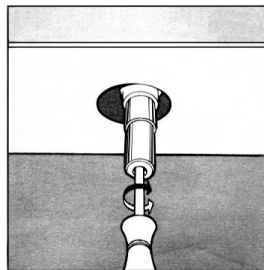
TABELLE 2: Umstellung der Gasquelle

Brenner	Flamme	Umstellung des Kochfelds von Flüssiggas auf Erdgas	Umstellung des Kochfelds von Erdgas auf Flüssiggas.
Normale Brenner	Volle Flamme	Ersetzen Sie die Brennerdüse gemäß den Richtlinien in Tabelle 1.	Ersetzen Sie die Brennerdüse gemäß den Richtlinien in Tabelle 1.
	Sparflamme	Lockern Sie die Einstellung. Spule (siehe Abb. unten) Und stellen Sie die Flamme ein.	Lockern Sie die Einstellung. Spule (siehe Abb. unten) Und stellen Sie die Flamme ein.

Einstellung des Ventils

Die Ventileinstellung sollte mit dem Drehknopf in der Sparflammenstellung Brenner EIN vorgenommen werden.

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



Um die eingestellte Flamme zu überprüfen, lassen Sie den Brenner 10 Minuten lang bei voll geöffneter Stellung brennen. Drehen Sie dann den Drehknopf in die Sparstellung. Die Flamme sollte weder erlöschen noch zur Düse wandern. Wenn sie erlischt oder sich zur Düse bewegt, stellen Sie die Ventile neu ein.

TABELLE 3: Anpassung an verschiedene Gasarten

Brenner	Gasart	Druck	Düse Durchm.	Nominalladung				Reduzierte Ladung	
			Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Zusatz	Natur G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butan G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Halbschnell	Natur G20	20	97	—	171	1.8	1548	0,60	516
	Butan G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0,60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0,60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0,60	516
Schnell	Natur G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butan G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Dreifach-Ring Wok	Natur G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

TABELLE 4: : Übersicht Gasquelle und nationaler Vergleich

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

Identifizierung des Modells	10047376, 10047377			
Art des Kochfeldes	Gaskochfeld			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	4	--
	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Energieeffizienz pro Gasbrenner	EE Gasbrenner	Wok-Brenner	57,05	%
		Schnellbrenner	--	%
		Semi-Schnellbrenner	57,61	%
		Hilfsbrenner	--	%
Energieeffizienz pro Gaskochfeld	EE Gaskochfeld		57,42	%

Identifizierung des Modells	10047378			
Art des Kochfeldes	Gaskochfeld			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	4	--
	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Energieeffizienz pro Gasbrenner	EE Gasbrenner	Wok-Brenner	57,05	%
		Schnellbrenner	54,74	%
		Semi-Schnellbrenner	57,61	%
		Hilfsbrenner	--	%
Energieeffizienz pro Gaskochfeld	EE Gaskochfeld		56,75	%

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von 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

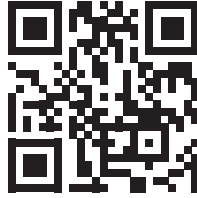
Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@electronic-star.de

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
35 Ballards Lane
London, N3 1XW
United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	28
Product Description	30
Getting Started and Operation	32
Cleaning and Care	34
Troubleshooting	36
Installation Instructions for Built-In	37
Gas Specifications	43
Disposal Considerations	48
Manufacturer & Importer (UK)	48

SAFETY INSTRUCTIONS

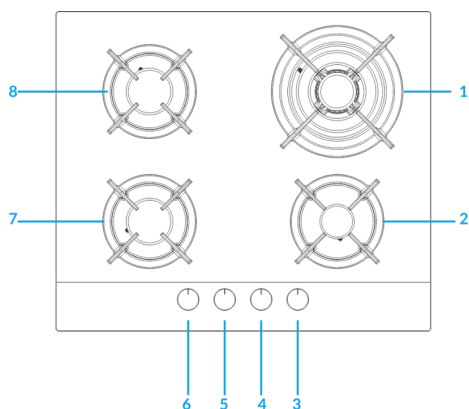
Please take the time to read this instruction manual before installing or using the appliance. This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.

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

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

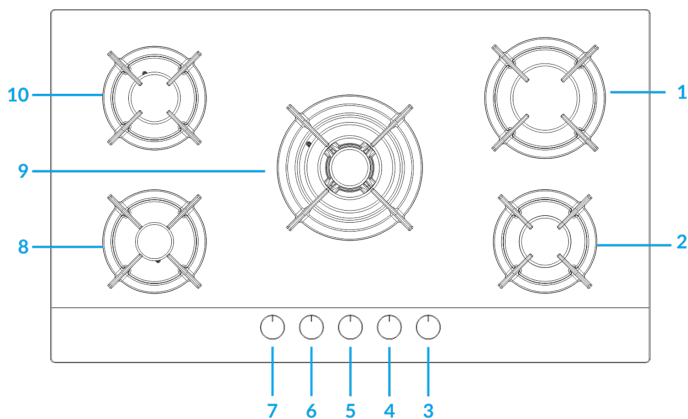
PRODUCT DESCRIPTION

10047376, 10047377



- 1 Wok burner
- 2 Auxiliary burner
- 3 Control knob for auxiliary burner (bottom right)
- 4 Control knob for wok burner (top right)
- 5 Control knob for semi-rapid burner (top left)
- 6 Control knob for semi-rapid burner (bottom left)
- 7 Semi-rapid burner
- 8 Semi-rapid burner

10047378



- 1 Rapid burner
- 2 Semi-rapid burner
- 3 Control knob for semi-rapid burner (bottom right)
- 4 Control knob for rapid burner (top right)
- 5 Control knob for wok burner (middle)
- 6 Control knob for semi-rapid burner (top left)
- 7 Control knob for auxiliary burner (bottom left)
- 8 Auxiliary burner
- 9 Wok burner
- 10 Semi-rapid burner

GETTING STARTED AND OPERATION

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

Gas burners

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

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

	OFF
	High
	Low

On those models fitted with a safety device

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

On those models fitted with an igniter

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

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



CAUTION

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

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

Electric hot plates

The hot plates vary in diameter and power: "normal" and "fast". The latter can be identified by a red boss in the center of the hot plate itself.

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

To select a heating level: The number around the outside of knob indicates the power level that you have set the zone. Each cooking zone can be adjusted between 1 and 6, one being the coolest zone setting and nine being the hottest zone setting.

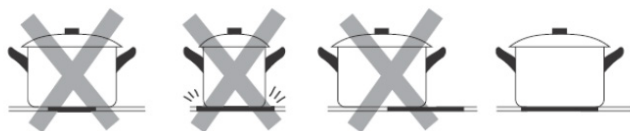
To turn off a burner: Turn the knob in the anti-clockwise direction until it stops (it should be on the 0 position).

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

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



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



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



Practical Advice

For best performance, follow these general guidelines:

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

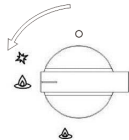
Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Auxiliary burner	10-14
Semi-rapid burner	16-20
Rapid burner	22-24
Triple ring wok burner	24-26

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

CLEANING AND CARE

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

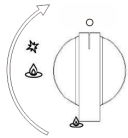
To extend the lifespan of the gas hob, it is absolutely indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly and usually, please keep in mind to the following:



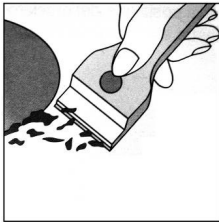
Burner ON, large flame



Burner ON, small flame



Burner OFF



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

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

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

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



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

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

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

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

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

Greasing the gas valves

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

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

TROUBLESHOOTING

Gas burner

Problem	Check to make sure that:
The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner.	• The gas holes on the burner are not clogged; • All of the movable parts of burners are fixed correctly; • There is no air flow around the cooking surface
The flame does not keep lighting to the burner with thermocouple	• You press the knob all the way; • You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple. • The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.
The flame goes out while turning knob to "Low" setting.	• The gas holes are not clogged. • There is no air flow around the cooking surface. • The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled "Minimum Regulation").
The cookware is not stable.	• The bottom of the cookware is perfectly flat. • The cookware is centred correctly on the burner. • The support grids have not been inverted.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN

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

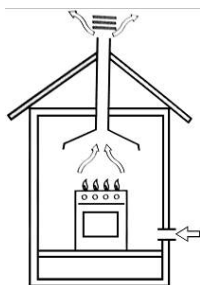
Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regular upkeep work.

Positioning for gas hob

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

The following requirements must be observed:

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



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

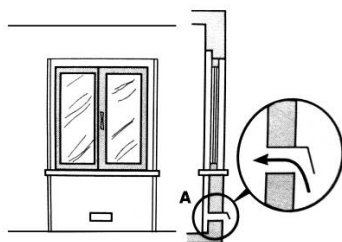


Directly to the outside.

- 2 The room must be allowed for the influx of the air which is for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than 2 m³/h per kW of installed capacity. The air supply will be effected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 100 cm² and must not be blocked accidentally.

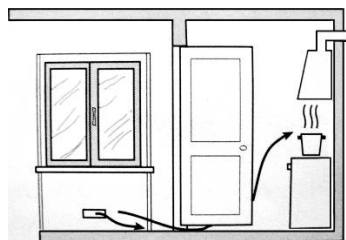
The gas hob without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm² (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (see illustration).

Adjacent room



Examples of ventilation holes for
comburent air.

Room to be vented



Enlarging the ventilation slot between
window and floor

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

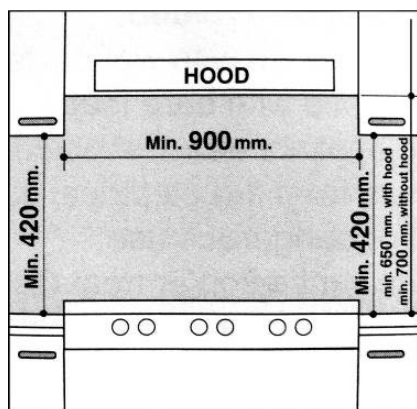
Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves,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

Installation of built-in gas hob

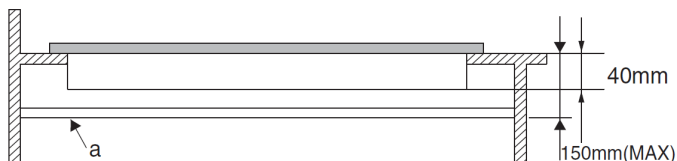
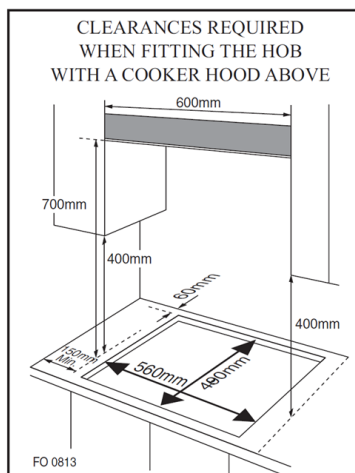
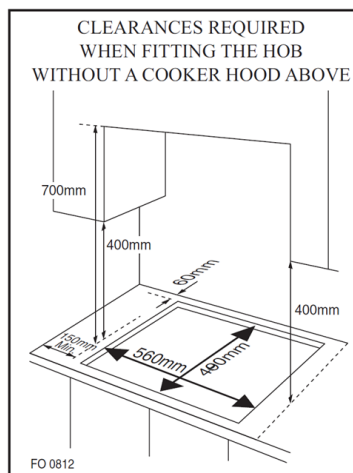
The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob.

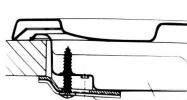
For a correct installation, the following precautions must be followed:

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

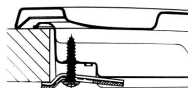


- 4 Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700 mm from the worktop, as shown in Fig. C.
- 5 Fixing fittings (hooks, screws) are provided to place the hob on work top, measure 20 to 40 mm in thickness (see Fig. 6).

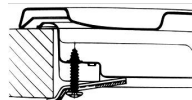




Hook position for
H=30 mm top



Hook position for
H=40 mm top

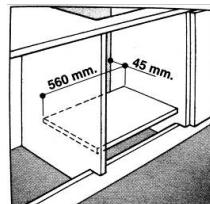
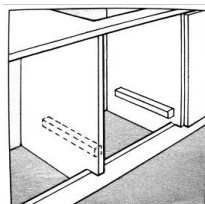


Hook position for
H=20 mm top

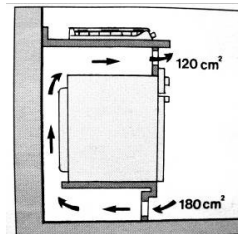
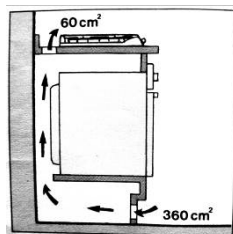
N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag".

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

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



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



Gas connection for gas hob

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

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

Connection to non-flexible tube

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

Connection to flexible steel tube

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

Check the Seal

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

Electrical Connection

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

Electrical Connection for Gas hob

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

Before actual connection make sure that:

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

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

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

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

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

GAS SPECIFICATIONS

TABLE 1: Burners and Nozzle Specifications

	G20		G30	
Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	71	1.0	45
Semi rapid (Medium)	1.8	97	1.8	59
Rapid (R)	2.4	110	2.4	67
Triple Ring (TR)	3.4	125	3.4	82
Supply pressures	20 mbar		50 mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

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



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

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

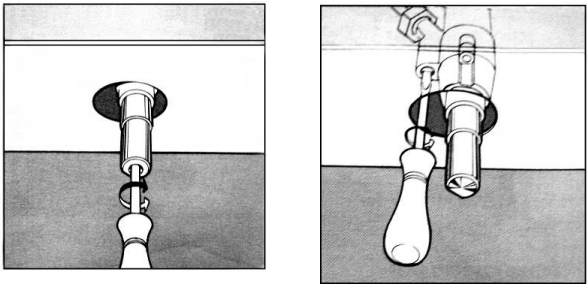
TABLE 2: How to convert gas Source

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

Valve adjustment

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

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



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

TABLE 3: Adapting to different types of gas

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

TABLE 4: : Gas source and national comparison table

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

Model identification	10047376, 10047377			
Type of hob	Gas Hob			
Number of gas burner	--	--	4	--
	Symbol	Burner	Value	Unit
Energy efficiency per gas burner	EE gas burner	Wok burner	57.05	%
		Rapid burner	--	%
		Semi-rapid burner	57.61	%
		Auxiliary burner	--	%
Energy efficiency per gas hob	EE gas hob		57.42	%

Model identification	10047378			
Type of hob	Gas Hob			
Number of gas burner	--	--	4	--
	Symbol	Burner	Value	Unit
Energy efficiency per gas burner	EE gas burner	Wok burner	57.05	%
		Rapid burner	54.74	%
		Semi-rapid burner	57.61	%
		Auxiliary burner	--	%
Energy efficiency per gas hob	EE gas hob		56.75	%

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.

Contact: info@electronic-star.de

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Contact: 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	50
Description du produit	52
Mise en route et fonctionnement	54
Nettoyage et entretien	56
Dépannage	58
Instructions d'installation encastrée	59
Spécifications du gaz	65
Informations sur le recyclage	70
Fabricant	70

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

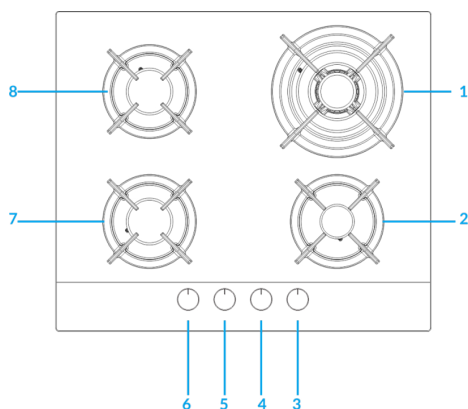
- Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien ventilé.
- Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation en gaz et en électricité est conforme au type indiqué sur la plaque signalétique.
- Lorsque cet appareil est installé 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 ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglage 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.
- 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 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable pour s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
- 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.
- 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. Maintenez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante

mécanique).

- 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.
- 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 cet appareil en fonctionnement.
- 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 et n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.
- Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles ou des poêles chaudes.
- N'approchez pas les maniques des flammes nues lorsque vous soulevez des ustensiles de cuisine.
- 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 êtes porteur de 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.
- 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.
- 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.

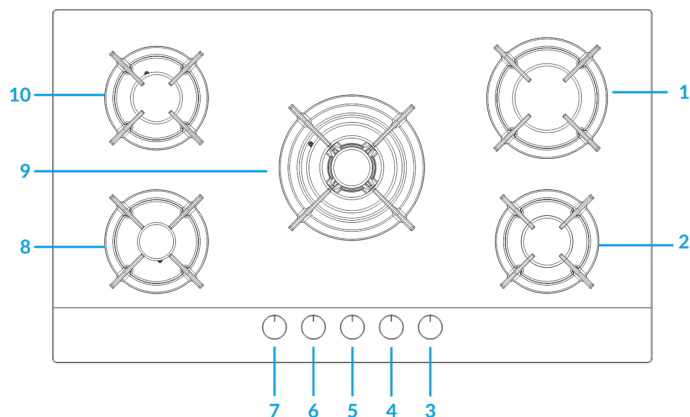
DESCRIPTION DU PRODUIT

10047376, 10047377



- 1 Brûleur wok
- 2 Brûleur auxiliaire
- 3 Bouton de commande du brûleur auxiliaire (en bas à droite)
- 4 Bouton de commande du brûleur wok (en haut à droite)
- 5 Bouton de commande du brûleur semi-rapide (en haut à gauche)
- 6 Bouton de commande du brûleur semi-rapide (en bas à gauche)
- 7 Brûleur semi-rapide
- 8 Brûleur semi-rapide

10047378



- 1 Brûleur rapide
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Bouton de commande du brûleur semi-rapide (en bas à droite)
- 4 Bouton de commande du brûleur rapide (en haut à droite)
- 5 Bouton de commande du brûleur wok (au milieu)
- 6 Bouton de commande du brûleur semi-rapide (en haut à gauche)
- 7 Bouton de commande du brûleur auxiliaire (en bas à gauche)
- 8 Brûleur auxiliaire
- 9 Brûleur wok
- 10 Brûleur semi-rapide

MISE EN ROUTE ET FONCTIONNEMENT

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

Brûleurs à gaz

Les brûleurs sont de taille et de puissance différentes. Choisissez celui qui convient le mieux au diamètre de l'ustensile de cuisine utilisé.

Le brûleur se règle à l'aide du bouton de commande correspondant en utilisant l'un des réglages suivants :

	OFF
	Haut
	Bas

Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité

Appuyer sur le bouton pendant environ 6 secondes jusqu'à ce que la flamme s'allume et se réchauffe.

Sur les modèles équipés d'un allumage

Appuyer sur le bouton d'allumage électrique, identifié par le symbole , puis sur le bouton correspondant et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « High »

Pour allumer un brûleur : appuyer simplement sur le bouton correspondant et tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « High, » et maintenir jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.



ATTENTION

Risque d'incendie et d'explosion ! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le gaz à l'aide du bouton de commande et essayez de la rallumer au moins une minute plus tard.

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

Plaques chauffantes électriques

Les plaques chauffantes varient en diamètre et en puissance : « normale » et « rapide. » Ces dernières sont identifiables par un bossage rouge au centre de la plaque chauffante elle-même.

Pour allumer le brûleur en céramique : Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour sélectionner un niveau de chauffage : Le numéro autour de l'extérieur du

bouton indique le niveau de puissance que vous avez réglé sur la zone. Chaque zone de cuisson peut être réglée entre 1 et 6, un étant le réglage de la zone la plus froide et neuf étant le réglage de la zone la plus chaude.

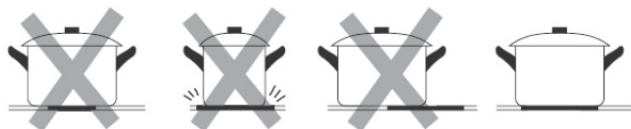
Pour éteindre un brûleur : Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (il doit être en position 0).

Indicateur de chaleur résiduelle : A gauche du bouton de commande se trouve un témoin de chaleur résiduelle.

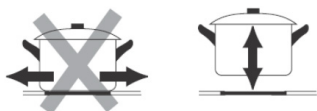
Choix des bons ustensiles de cuisine : N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne les faites pas glisser pour ne pas rayer le verre.



Conseils pratiques

Pour des performances optimales, respectez les principes suivants :

- Utilisez les ustensiles de cuisine appropriés pour chaque brûleur (voir tableau) afin d'éviter que la flamme n'atteigne le côté de la casserole ou de la poêle.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à fond plat avec leur couvercle ;
- Lorsque le contenu arrive à ébullition, tournez le bouton sur « Low. »

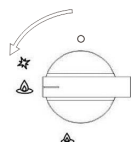
Brûleur	Ø Diamètre de l'ustensile de cuisson (cm)
Brûleur auxiliaire	10-14
Brûleur semi-rapide	16-20
Brûleur rapide	22-24
Brûleur wok à triple anneau	24-26

Pour identifier le type de brûleur, reportez-vous aux dessins de la section intitulée « Spécifications des brûleurs et des gicleurs. »

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de votre table de cuisson à gaz, débranchez-la de l'alimentation électrique (alimentation par batterie incluse).

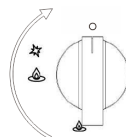
Pour prolonger la durée de vie de la table de cuisson au gaz, il est absolument



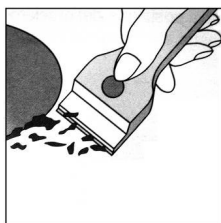
Brûleur allumé, grande flamme



Brûleur allumé, petite flamme



Brûleur OFF



Le brûleur doit être réglé à grande flamme pendant la phase initiale de cuisson pour faire bouillir les aliments rapidement. Il faut ensuite tourner le bouton en position de sauvegarde de la flamme pour maintenir la cuisson. Vous pouvez régler la taille de la flamme en continu.

Il est interdit de régler la flamme entre les positions « brûleur OFF » et « brûleur ON grande flamme ».

Une grande quantité d'énergie peut être conservée si la table de cuisson est utilisée correctement, si les paramètres sont conçus correctement et si des ustensiles de cuisine appropriés sont utilisés. La conservation de l'énergie est la suivante :

- L'utilisation de casseroles appropriées permet d'en conserver jusqu'à 60 %,
- Vous économisez jusqu'à 60 % lorsque l'appareil est utilisé correctement et que la taille de la flamme est adaptée.

Pour que la table de cuisson fonctionne de manière efficace et économe en énergie, il est indispensable que les brûleurs soient toujours propres (en particulier les fentes de flamme et les gicleurs).

indispensable de la nettoyer soigneusement, minutieusement et régulièrement. Veuillez garder à l'esprit les points suivants :

- Les parties émaillées et le plateau en verre doivent être lavés à l'eau chaude sans utiliser de poudres abrasives ou de substances corrosives qui pourraient les abîmer.
- Les parties amovibles des brûleurs doivent être lavées habituellement à de l'eau chaude et au savon, en veillant à éliminer les substances encrassées.
- L'extrémité de la goupille de l'allumeur automatique doit être nettoyée soigneusement et régulièrement, afin de s'assurer que l'allumage continue à fonctionner normalement.
- La plaque supérieure en acier inoxydable et les autres pièces en acier peuvent être tachées si elles sont en contact avec de l'eau calcaire à haute concentration ou des détergents corrosifs (contenant du phosphore). Pour prolonger la durée de vie de ces pièces, nous conseillons de les rincer abondamment à l'eau et de les sécher en soufflant.
- Après le fonctionnement de la plaque de cuisson, la surface doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer la poussière ou les résidus alimentaires. La surface du verre doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau chaude et un détergent non corrosif.

Pendant que la surface de cuisson est chaude, nettoyez-la avec un produit de nettoyage approprié et des serviettes en papier, puis frottez avec un chiffon humide et séchez la surface. Les feuilles d'aluminium, les objets en plastique, les objets en matière synthétique, le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre qui ont été fondus sur la surface doivent être enlevés immédiatement.

Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, nettoyez-la à l'aide d'un grattoir et d'un film protecteur transparent qui empêche la formation de nouvelles salissures. Cela permet également de protéger la surface contre les dommages causés par les aliments à forte teneur en sucre.

N'utilisez pas d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs. Cela vaut également pour les nettoyeurs chimiquement agressifs, tels que les sprays pour four et les détachants.

Pour nettoyer le support du gril/de la casserole, il est recommandé de le faire pendant qu'il est encore chaud. Pour éloigner le gril de la table de cuisson et le mettre dans l'évier, enlevez d'abord les résidus d'aliments ou la graisse, puis rincez le gril à l'eau une fois qu'il a refroidi.

Graissage des vannes de gaz

Avec le temps, les vannes de gaz peuvent se bloquer et devenir difficiles à ouvrir ou à fermer. Dans ce cas, il faut nettoyer l'intérieur de la valve et la graisser.

Petit rappel : Cette procédure doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

DÉPANNAGE

Brûleur à gaz

Problème	Vérifiez que
Le brûleur ne peut pas être allumé ou la flamme n'est pas uniforme autour du brûleur.	• Les orifices de gaz du brûleur ne sont pas obstrués ; • Toutes les parties mobiles des brûleurs sont fixées correctement ; • Il n'y a pas de courant d'air autour de la surface de cuisson.
La flamme ne continue pas à s'allumer au brûleur avec thermocouple	• Vous appuyez à fond sur le bouton ; • Vous appuyez sur le bouton suffisamment de temps pour activer le thermocouple. • Les trous de gaz ne sont pas obstrués dans la zone correspondant au thermocouple.
La flamme s'éteint lorsque l'on tourne le bouton sur le réglage « Low. »	• Les orifices de gaz du brûleur ne sont pas obstrués. • Il n'y a pas de flux d'air autour de la surface de cuisson. • Le minimum a été correctement ajusté (voir la section intitulée « Réglage du minimum »).
L'ustensile de cuisine n'est pas stable.	• Le fond de l'ustensile est parfaitement plat. • L'ustensile de cuisson est correctement centré sur le brûleur. • Les grilles de support n'ont pas été inversées.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ENCASTRÉE

Les instructions suivantes s'adressent à l'installateur qualifié, afin que les procédures d'installation et d'entretien soient suivies de la manière la plus professionnelle et la plus experte.

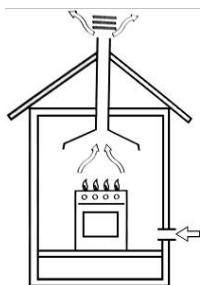
Important : Débranchez la connexion électrique avant d'effectuer toute opération de maintenance ou d'entretien régulier.

Positionnement de la plaque de cuisson au gaz

Important : cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans des locaux ventilés en permanence.

Les exigences suivantes doivent être respectées :

- 1 La pièce doit être pourvue d'un système de ventilation qui évacue les fumées et les gaz de combustion vers l'extérieur du local. Cela est réalisé par hotte ou ventilateur électrique.



Dans une cheminée ou un conduit de fumée ramifié (exclusivement pour les appareils de cuisson).

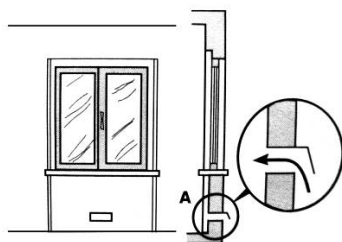


Directement vers l'extérieur.

- 2 La pièce doit permettre l'arrivée de l'air nécessaire à une bonne combustion. Le débit d'air pour la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. L'alimentation en air se fait par un apport extérieur au moyen d'un conduit dont la section intérieure est d'au moins 100 cm² et qui ne doit pas être obstrué accidentellement.

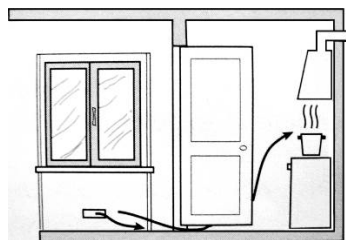
La plaque de cuisson au gaz sans dispositif de sécurité, pour éviter que la flamme ne s'éteigne accidentellement, doit être équipée d'une ventilation fonctionnant sur deux volumes. Par exemple, un minimum de 200 cm² (Fig. 3). Sinon, la pièce peut être ventilée indirectement à travers les pièces adjacentes qui sont équipées de conduits de ventilation vers l'extérieur. Bien que les pièces adjacentes ne soient pas des zones partagées, les chambres, le risque d'incendie est caché (voir illustration).

Pièce adjacente



Exemples de trous de ventilation pour l'air comburant.

Pièce à ventiler



Agrandissement de la fente d'aération entre la fenêtre et le sol

- 3 Fonctionnement intensif et prolongé de la plaque de cuisson au gaz qui nécessite une ventilation plus importante, par exemple en ouvrant les fenêtres ou en augmentant la puissance du système d'admission d'air (s'il existe).
- 4 Les gaz de pétrole liquéfiés sont plus lourds que l'air, ils se déposent donc vers le bas. Les pièces dans lesquelles des réservoirs de GPL sont installés doivent être équipées d'une ventilation vers l'extérieur afin d'éviter les fuites de gaz.

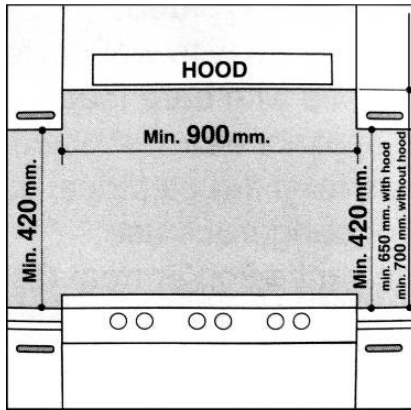
Par conséquent, les réservoirs de GPL vides ou partiellement remplis ne doivent pas être installés ou stockés dans des pièces ou des espaces situés au-dessous du niveau du sol (caves, etc.). Il est conseillé de ne conserver dans la pièce que le réservoir qui fonctionne actuellement et de veiller à ce qu'il ne soit pas à proximité d'une source de chaleur (fours, cheminées, poêles, etc.).

Installation d'une plaque de cuisson au gaz encastrée

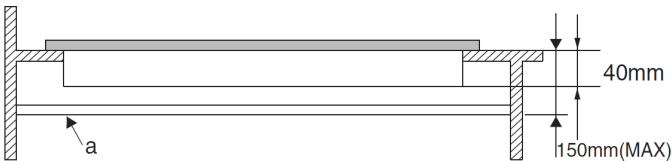
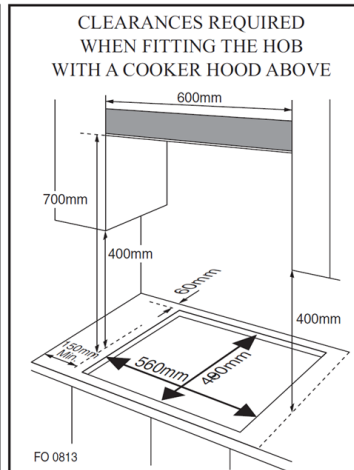
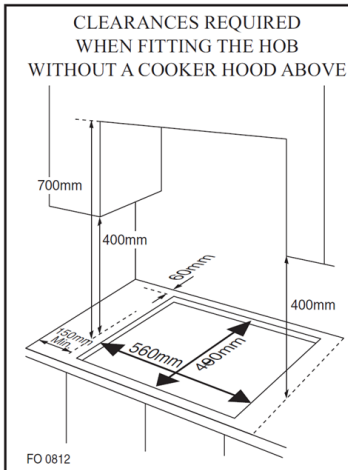
Les tables de cuisson à gaz sont conçues avec un degré de protection contre la surchauffe, l'appareil peut être installé à côté d'armoires et la hauteur ne doit pas dépasser celle de la table de cuisson.

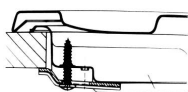
Pour une installation correcte, les précautions suivantes doivent être respectées :

- 1 La table de cuisson peut être installée dans une cuisine, une salle à manger ou un salon, mais pas dans une salle de bains ou une salle d'eau.
- 2 Les meubles à proximité de l'appareil, s'ils sont plus hauts que le plan de travail, doivent être placés à au moins 110 mm de distance du bord du plan.
- 3 Les placards doivent être placés à proximité de la hotte, à une hauteur minimale de 420 mm (voir l'illustration).

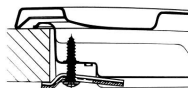


- 4 La table de cuisson doit être installée directement sous un placard, ce dernier devant se trouver à au moins 700 mm du plan de travail, comme le montre l'illustration. C.
- 5 Des éléments de fixation (crochets, vis) sont fournis pour placer la table de cuisson sur un plan de travail d'une épaisseur de 20 à 40 mm (voir Fig. 6).

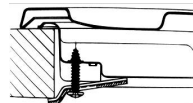




Position du crochet pour
H=30 mm haut



Position du crochet pour
H=40 mm haut

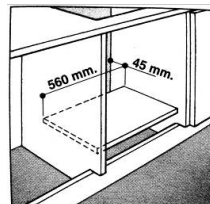
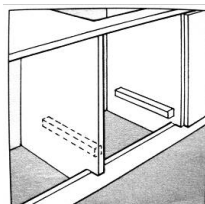


Position du crochet
pour H=20 mm haut

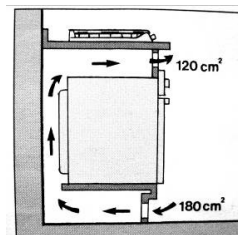
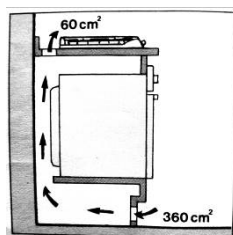
REMARQUE : Utiliser les crochets contenus dans le « sachet d'accessoires. »

- 6 Si la plaque de cuisson au gaz n'est pas installée sur un four encastré, un panneau de bois doit être inséré pour l'isolation. Ce panneau doit être placé à une distance d'au moins 20 mm du fond de la table de cuisson.

Important : lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastré, le four doit être placé sur deux bandes de bois ; dans le cas d'une surface de placard jointif, n'oubliez pas de laisser un espace de 45 x 560 mm au moins à partir de l'arrière.



Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastré sans ventilation forcée, veillez à ce que les entrées et sorties d'air soient suffisantes pour ventiler l'intérieur du meuble.



Raccordement au gaz pour la table de cuisson au gaz

La table de cuisson au gaz doit être raccordée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Lors de l'installation, il est essentiel d'installer un robinet de gaz homologué afin d'isoler l'alimentation de la table de cuisson pour faciliter le démontage ou l'entretien ultérieur. Le raccordement de la table de cuisson au réseau de gaz ou au gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur, et seulement après s'être assuré qu'il est adaptable au type de gaz à utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz. » En cas de raccordement au gaz liquide par réservoir, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur.

IMPORTANT : Pour des raisons de sécurité, de régulation correcte de l'utilisation du gaz et de longévité de la table de cuisson, assurez-vous que la pression du gaz est conforme aux indications données dans le tableau 1 « Spécifications des brûleurs et des gicleurs »

Raccordement à un tuyau non flexible

- Le raccordement à la source de gaz doit être effectué de manière à ne pas créer de points de tension à n'importe quel endroit de la table de cuisson au gaz.
- La table de cuisson est équipée d'un raccord en L réglable et d'un joint d'étanchéité pour l'alimentation en gaz.
- Le connecteur doit être démonté et le joint doit être remplacé.
- Le raccord d'alimentation en gaz de la table de cuisson est une bouteille de gaz filetée de 1/2".

Raccordement à un tube d'acier flexible

Le raccord d'alimentation en gaz de la table de cuisson est fileté, 1/2" pour un tuyau de gaz rond. N'utiliser que des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes aux normes en vigueur. La longueur maximale des tuyaux flexibles ne doit pas dépasser 2000 mm. Une fois le raccordement effectué, veillez à ce que le tube métallique flexible ne touche aucune pièce mobile et ne soit pas écrasé.

Vérifier le joint

Une fois la plaque de cuisson installée, assurez-vous que toutes les connexions sont correctement scellées, utilisez de l'eau savonneuse pour tester, n'utilisez jamais de flamme.

Branchement électrique

La table de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation électrique tripolaire conçu pour être utilisé en courant alternatif, conformément aux indications de la plaque signalétique située sous la table de cuisson. Le fil de terre est

reconnaissable à sa couleur jaune-vert.

Dans le cas d'une installation au-dessus d'un four électrique encastré, les connexions électriques de la table de cuisson et du four doivent être indépendantes, non seulement pour des raisons de sécurité, mais aussi pour faciliter leur retrait à l'avenir.

Branchement électrique pour cuisinière à gaz

Équiper le cordon d'alimentation d'une fiche standard adaptée au niveau indiqué sur la plaque signalétique ou le raccorder directement au réseau électrique. Dans ce dernier cas, un interrupteur unipolaire doit être placé entre la table de cuisson et le réseau, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, conformément aux codes de sécurité en vigueur (le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le cordon d'alimentation doit être placé de manière à n'atteindre en aucun point une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.

Avant de procéder à la connexion proprement dite, assurez-vous que :

- Le fusible et le système électrique peuvent supporter la charge requise par la table de cuisson ;
- Le système d'alimentation électrique est équipé d'une prise de terre efficace conformément aux normes et réglementations prescrites par la loi ;
- La prise ou l'interrupteur sont facilement accessibles.
-

IMPORTANT : les fils du câble principal sont colorés selon le code suivant :

- Vert & jaune - Terre
- Bleu - Neutre
- Marron - Phase

Comme les couleurs des fils du câble principal peuvent ne pas correspondre aux marques de couleur identifiant les bornes de votre prise, procédez comme suit :

- Comme les couleurs des fils du câble principal peuvent ne pas correspondre aux marquages colorés identifiant les bornes de votre prise, procédez comme suit : connectez le fil vert et jaune à la borne marquée « E » ou  colorée en vert ou en vert et jaune.
- Connectez le fil marron à la borne marquée L ou colorée en rouge.
- Connectez le fil bleu à la borne marquée N ou colorée en noir.

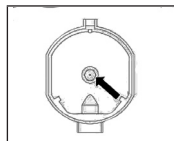
SPECIFICATIONS DU GAZ

TABLEAU 1 : Spécifications des brûleurs et des buses

	G20		G30	
Brûleur	Puissance thermique (kW)	Buse 1/100 (mm)	Puissance thermique (kW)	Buse 1/100 (mm)
Auxiliaire (petit) (A)	1,0	71	1,0	45
Semi rapide (moyen)	1,8	97	1,8	59
Rapide (R)	2,4	110	2,4	67
Triple anneau (TR)	3,4	125	3,4	82
Pressions d'alimentation	20 mbar		50 mbar	

À 15 °C et 1013 mbar - gaz sec

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



Remplacement du gicleur du brûleur : desserrer le gicleur à l'aide d'une clé spéciale (7) et installer le nouveau gicleur en fonction du type de gaz requis (voir le tableau 1 à titre de référence).

Après avoir converti la table de cuisson au gaz à un autre type de gaz, assurez-vous d'avoir placé une étiquette mentionnant cette information sur l'appareil.

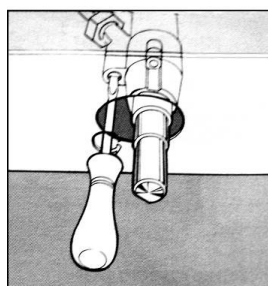
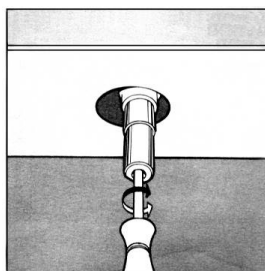
TABEAU 2 : Comment convertir le gaz Source

Brûleurs	Flamme	Conversion de la table de cuisson du GPL vers le gaz naturel	Conversion de la table de cuisson du gaz naturel au GPL.
Brûleurs ordinaires	Pleine flamme	Remplacer la buse du brûleur en suivant les indications du tableau 1.	Remplacer la buse du brûleur en suivant les indications du tableau 1.
	flamme économique	Desserrer le réglage. Broche (voir fig. ci-dessous) Et ajuster la flamme.	Desserrer le réglage. Broche (voir fig. ci-dessous) Et ajuster la flamme.

Réglage des soupapes

Le réglage du robinet doit être effectué avec le bouton de commande réglé sur la position de flamme d'économie du brûleur ON.

Retirez le bouton et réglez la flamme à l'aide d'un petit tournevis (voir fig. ci-dessous)



Pour vérifier le réglage de la flamme : faites chauffer le brûleur en position d'ouverture totale pendant 10 minutes. Tournez ensuite le bouton en position d'économie. La flamme ne doit pas s'éteindre ni se déplacer vers la buse. Si elle s'éteint ou se déplace vers la buse, réajuster les vannes.

TABLEAU 3 : Adaptation aux différents types de gaz

Brûleur	Type de gaz	Pression	Buse dia.	Charge nominale				Charge réduite	
			Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliaire	Naturel G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butane G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butane G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Rapide	Naturel G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
wok à triple anneau	Naturel G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

TABLEAU 4 : : Source de gaz et tableau comparatif national

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

Identification du modèle	10047376, 10047377			
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à gaz			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	4	--
	Symbole	Brûleur	Valeur	Appareil
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Brûleur à gazEE	Brûleur pour wok	57,05	%
		Brûleur rapide	--	%
		Brûleur semi-rapide	57,61	%
		Brûleur auxiliaire	--	%
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Plaque de cuisson au gaz EE		57,42	%

Identification du modèle	10047378			
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à gaz			
Nombre de brûleurs à gaz	--	--	4	--
	Symbole	Brûleur	Valeur	Appareil
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Brûleur à gazEE	Brûleur pour wok	57,05	%
		Brûleur rapide	54,74	%
		Brûleur semi-rapide	57,61	%
		Brûleur auxiliaire	--	%
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Plaque de cuisson au gaz EE		56,75	%

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

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	72
Descrizione del prodotto	74
Operazioni preliminari e utilizzo	76
Pulizia e manutenzione	78
Risoluzione dei problemi	80
Istruzioni per l'installazione a incasso	81
Specifiche del gas	87
Avviso di smaltimento	92
Produttore	92

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

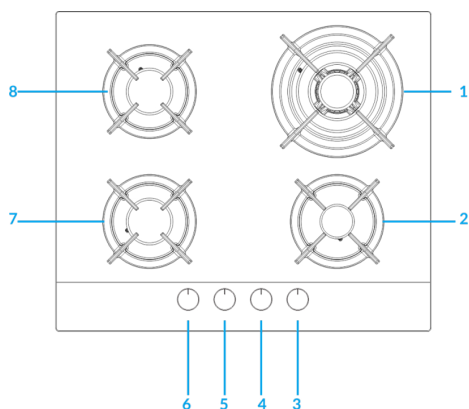
- Questo dispositivo deve essere installato in conformità alle norme vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.
- Prima dell'installazione, accertarsi che l'alimentazione elettrica e del gas sia conforme al tipo indicato sulla targhetta.
- Se questo dispositivo è installato in imbarcazioni 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.
- 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.
- 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.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di bambini o altre persone le cui ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza impediscono di utilizzare in sicurezza il dispositivo senza supervisione o senza aver ricevuto istruzioni da parte di una persona responsabile, che assicuri un utilizzo sicuro del dispositivo.
- 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.
- 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).
- 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.
- 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.
- Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione "●" quando non vengono utilizzate.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è stato progettato per scopi commerciali o industriali.
- Un uso intensivo e prolungato del dispositivo può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra o aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Quando si maneggiano pentole e padelle calde, utilizzare presine o guanti resistenti al calore.
- Assicurarsi di non avvicinare le presine alle fiamme libere quando si sollevano le pentole.
- 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.
- 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.
- Spegnerne 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.
- 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.

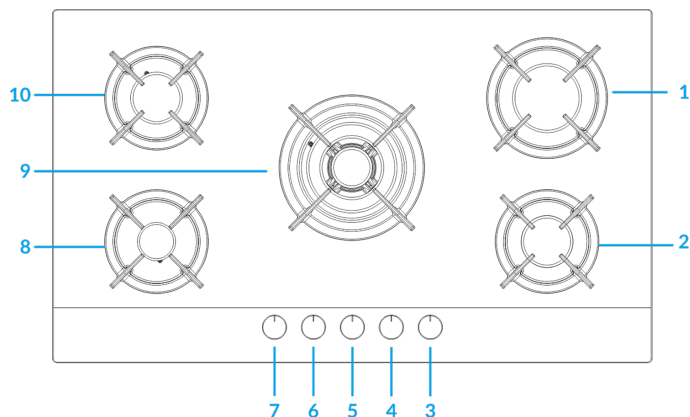
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

10047376, 10047377



- 1 Bruciatore wok
- 2 Bruciatore ausiliario
- 3 Manopola di controllo del bruciatore ausiliario (in basso a destra)
- 4 Manopola di controllo del bruciatore wok (in alto a destra)
- 5 Manopola di controllo del bruciatore semirapido (in alto a sinistra)
- 6 Manopola di controllo del bruciatore semirapido (in basso a sinistra)
- 7 Bruciatore semirapido
- 8 Bruciatore semirapido

10047378



- 1 Bruciatore rapido
- 2 Bruciatore semirapido
- 3 Manopola di controllo del bruciatore semirapido (in basso a destra)
- 4 Manopola di controllo del bruciatore rapido (in alto a destra)
- 5 Manopola di controllo del bruciatore wok (al centro)
- 6 Manopola di controllo del bruciatore semirapido (in alto a sinistra)
- 7 Manopola di controllo del bruciatore ausiliario (in basso a sinistra)
- 8 Bruciatore ausiliario
- 9 Bruciatore wok
- 10 Bruciatore semirapido

OPERAZIONI PRELIMINARI E UTILIZZO

La posizione del bruciatore corrispondente è indicata su ogni manopola.

Bruciatori

I bruciatori sono diversi per dimensione e potenza. Scegliere quello più adatto al diametro delle pentole utilizzate.

Il bruciatore può essere regolato con la relativa manopola utilizzando una delle seguenti impostazioni:

	OFF
	High (livello alto)
	Low (livello basso)

Sui modelli dotati di dispositivo di sicurezza

La manopola deve essere premuta per circa 6 secondi fino a quando la fiamma si accende e si riscalda.

Sui modelli dotati di accenditore

Il tasto di accensione elettrica, identificato con il simbolo , deve essere premuto per primo, quindi si preme la manopola corrispondente e la si ruota in senso antiorario fino all'impostazione "High".

Per accendere un bruciatore: è sufficiente premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino all'impostazione "High" e tenerla premuta fino all'accensione del bruciatore.



ATTENZIONE

Pericolo di incendio ed esplosione! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il gas con la manopola e provare a riaccenderla almeno dopo 1 minuto.

Per spegnere un bruciatore: ruotare la manopola in senso orario fino a spegnerlo (dovrebbe essere sull'impostazione " ").

Piastre elettriche

Le piastre variano per diametro e potenza: "normal" (normale) e "fast" (veloce). Quest'ultima può essere identificata da un elemento rosso al centro della piastra stessa.

Per accendere il bruciatore in ceramica: ruotare la manopola in senso orario.

Per selezionare un livello di riscaldamento: il numero all'esterno della manopola indica il livello di potenza impostato per la zona in questione. Ogni zona di cottura

può essere regolata tra 1 e 6: uno è l'impostazione più fredda e nove quella più calda.

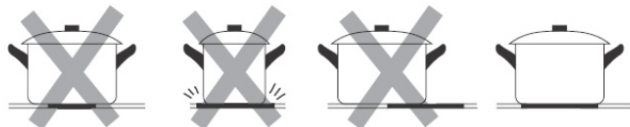
Per spegnere un bruciatore: ruotare la manopola in senso antiorario fino a spegnerlo (dovrebbe essere sull'impostazione 0).

Indicatore di calore residuo: a sinistra della manopola di regolazione è presente un indicatore di calore residuo.

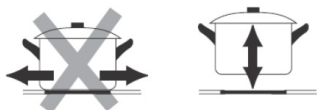
Scegliere le stoviglie adatte: non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Posizionare sempre la padella al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica, senza farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



Consigli pratici

Per ottenere prestazioni ottimali, attenersi alle seguenti linee guida generali:

- Utilizzare le stoviglie appropriate per ciascun bruciatore (vedere la tabella) per evitare che la fiamma raggiunga il lato della pentola o della padella;
- Utilizzare sempre pentole con il fondo piatto e metterci il coperchio sopra;
- Quando il contenuto raggiunge l'ebollizione, girare la manopola su "Low".

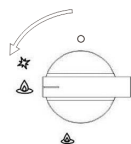
Bruciatore	Ø Diametro delle pentole (cm)
Bruciatore ausiliario	10-14
Bruciatore semirapido	16-20
Bruciatore rapido	22-24
Bruciatore wok a triplo anello	24-26

Per identificare il tipo di bruciatore, fare riferimento ai disegni riportati nella sezione "Specifiche del bruciatore e dell'ugello".

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare la pulizia o la manutenzione del fornello a gas, scollegarlo dall'alimentazione elettrica (inclusa la batteria).

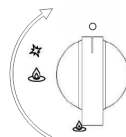
Per prolungare la durata del fornello a gas, è assolutamente indispensabile pulirlo con cura, a fondo e spesso. Si prega di tenere presente che:



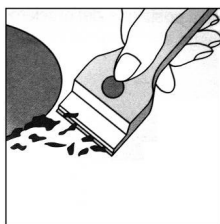
Bruciatore acceso,
fiamma grande



Bruciatore acceso,
fiamma piccola



Bruciatore spento



Nella fase di cottura iniziale, il bruciatore deve essere regolato con la fiamma grande, in modo da far bollire rapidamente gli alimenti. Ruotare quindi la manopola sulla posizione di risparmio per proseguire la cottura. È possibile regolare la dimensione della fiamma in modo continuo.

È vietato regolare la fiamma tra le posizioni di fiamma grande del bruciatore OFF e ON.

È possibile risparmiare un'elevata quantità di energia se il fornello viene utilizzato correttamente, se i parametri sono progettati correttamente e se si utilizzano pentole adeguate. Il risparmio di energia è il seguente:

- Con l'utilizzo di pentole adeguate si risparmia fino al 60%;
- Se il dispositivo viene utilizzato correttamente e viene scelta la dimensione di fiamma adatta, si risparmia fino al 60%.



Per un funzionamento efficiente e a risparmio energetico del fornello è indispensabile mantenere sempre puliti i bruciatori (in particolare le fessure della fiamma e gli ugelli).

- Le parti smaltate e il piano in vetro devono essere lavati con acqua tiepida senza utilizzare polveri abrasive o sostanze corrosive che potrebbero rovinarli;
- Le parti rimovibili dei bruciatori devono essere lavate normalmente con acqua calda e sapone, assicurandosi di rimuovere le sostanze incrostate;
- Il perno dell'accenditore automatico deve essere pulito accuratamente e spesso, per assicurarsi che l'accensione continui a funzionare normalmente.
- Il piano superiore in acciaio inox e le altre parti in acciaio possono macchiarsi se tenuti a contatto con acqua calcarea ad alta concentrazione o detergenti corrosivi (contenenti fosforo). Per prolungarne la durata, si consiglia di sciacquare accuratamente questi componenti con acqua e di asciugarli soffiandoci sopra, nonché di pulire eventuali fuoriuscite.
- Dopo il funzionamento del piano di cottura in vetro, la superficie deve essere pulita con un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibo. La superficie del vetro deve essere pulita regolarmente con acqua calda e un detergente non corrosivo.

Mentre la superficie di cottura è calda, pulirla con un prodotto detergente adatto e carta assorbente, quindi strofinare con un panno umido e asciugare la superficie. Fogli di alluminio, oggetti di plastica, oggetti in materiale sintetico, zucchero o alimenti ad alto contenuto di zucchero che sono stati sciolti sulla superficie, devono essere rimossi immediatamente.

Mentre la superficie di cottura è ancora calda, pulirla con un raschietto e una pellicola protettiva trasparente che impedisce di sporcare ulteriormente. In questo modo si protegge anche la superficie dai danni causati dagli alimenti ad alto contenuto di zuccheri.

Non utilizzare spugne o prodotti per la pulizia abrasivi; questo vale anche per i detergenti chimicamente aggressivi, come gli spray per il forno e gli smacchiatori.

Per la pulizia del supporto della griglia/padella, si consiglia di pulirlo quando è ancora caldo. Allontanare la griglia dal piano di cottura e metterla nel lavandino, rimuovere prima i residui di cibo o di grasso; dopo che la griglia si è raffreddata, sciacquarla con acqua.

Ingrassaggio delle valvole del gas

Con il passare del tempo, le valvole del gas possono ostruirsi e diventa difficile accenderle e spegnerle. In questo caso è necessario pulire l'interno della valvola e ingrassarla.

Promemoria: questa procedura deve essere eseguita da un tecnico autorizzato dal produttore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Bruciatore a gas

Problema	Verificare:
Se il bruciatore si accende o la fiamma non è uniforme intorno al bruciatore.	• Che i fori del gas sul bruciatore non siano ostruiti; • Se tutte le parti mobili dei bruciatori sono fissate correttamente; • Che non ci sia flusso d'aria intorno alla superficie di cottura;
Se la fiamma non continua ad accendersi intorno al bruciatore con termocoppia;	• Che la manopola venga premuta fino in fondo; • Che si continui a premere la manopola per un tempo sufficiente ad attivare la termocoppia. • Se i fori del gas sono ostruiti nell'area corrispondente alla termocoppia.
Se la fiamma si spegne quando si ruota la manopola sull'impostazione "Low".	• Che i fori del gas non siano ostruiti. • Che non ci sia flusso d'aria intorno alla superficie di cottura. • Se il minimo è stato regolato correttamente (vedere la sezione "Regolazione del minimo").
Che le pentole siano stabili.	• Che il fondo delle pentole sia perfettamente piatto. • Che le pentole siano centrate correttamente sul bruciatore. • Che le griglie di supporto non siano state invertite.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE A INCASSO

Le seguenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato, affinché le procedure di installazione e manutenzione siano seguite nel modo più professionale e competente.

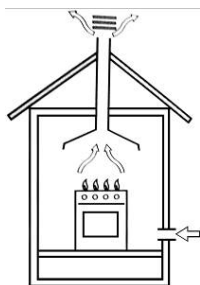
Importante: scollegare l'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione regolare.

Posizionamento del fornello a gas

Importante: questo dispositivo può essere installato e utilizzato solo in locali permanentemente ventilati.

Devono essere rispettati i seguenti requisiti:

- 1 Il locale deve essere dotato di un sistema di ventilazione che convogli i fumi e i gas della combustione verso l'esterno dei locali. Questo deve avvenire con una cappa aspirante o una ventola elettrica.



In un camino o in una canna fumaria ramificata (esclusivamente per dispositivi di cottura).

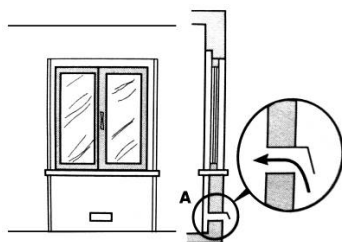


Direttamente all'esterno.

- 2 Il locale deve consentire l'afflusso dell'aria necessaria per una corretta combustione. La portata d'aria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata. L'alimentazione dell'aria avverrà per afflusso dall'esterno attraverso un condotto, la cui sezione interna è di almeno 100 cm² e che non deve essere ostruito accidentalmente.

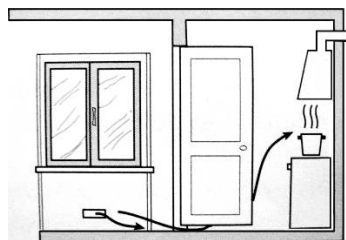
Per evitare che la fiamma si spenga accidentalmente, il fornello a gas senza dispositivi di sicurezza deve avere una ventilazione che funzioni a doppio volume. Ad esempio, un minimo di 200 cm² (fig. 3). Altrimenti, il locale può essere ventilato indirettamente attraverso le stanze adiacenti, dotate di condotti di ventilazione verso l'esterno. Anche se le stanze adiacenti non sono aree condivise come le camere da letto, il rischio di incendio è sempre dietro l'angolo (vedi illustrazione).

Camera adiacente



Esempi di fori di ventilazione per l'aria comburente.

Ambiente da ventilare



Allargamento della fessura di ventilazione tra la finestra e il pavimento

- 3 Il funzionamento intenso e prolungato del fornello a gas richiede un'intensificazione della ventilazione, ad esempio aprendo le finestre o aumentando la potenza del sistema di aspirazione dell'aria (se presente).
- 4 I gas di petrolio liquefatti sono più pesanti dell'aria, quindi si depositano in basso. I locali in cui sono installate bombole di GPL devono essere dotati di ventilazione verso l'esterno per evitare perdite di gas.

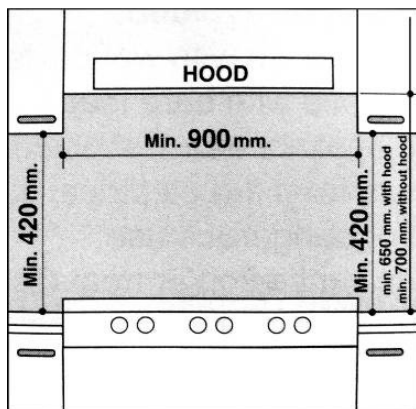
Pertanto, le bombole di GPL vuote o parzialmente piene non devono essere installate o conservate in locali o spazi al di sotto del livello del suolo (cantine, ecc.). È bene tenere nella stanza solo la bombola attualmente funzionante e assicurarsi che non sia vicina a fonti di riscaldamento (forni, caminetti, stufe, ecc.).

Installazione di un fornello a gas da incasso

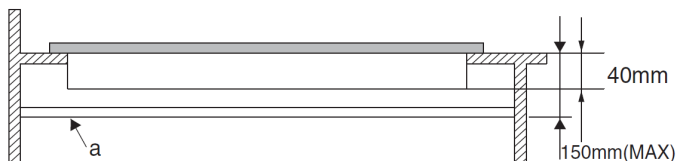
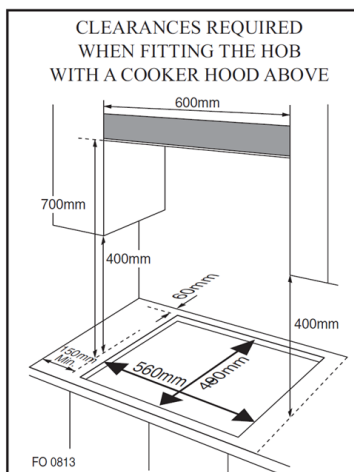
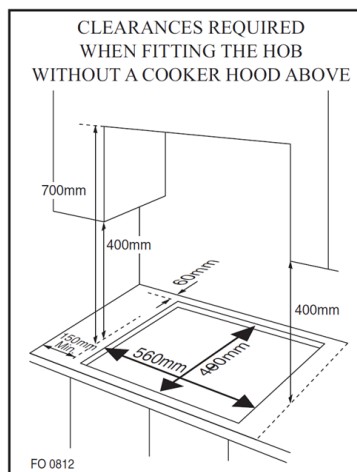
I fornelli a gas sono progettati con un grado di protezione contro il riscaldamento eccessivo. L'apparecchio può essere installato accanto a mobili e l'altezza non deve superare il piano di cottura.

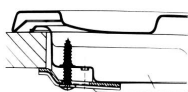
Per una corretta installazione, è necessario seguire le seguenti precauzioni:

- 1 Il fornello può essere collocato in una cucina, in una sala da pranzo o in una camera da letto/salotto, ma non in un bagno o in una doccia.
- 2 I mobili che si trovano vicino al dispositivo e sono più alti dei piani di lavoro devono essere posizionati a una distanza minima di 110 mm dal bordo del piano.
- 3 Gli armadietti devono essere posizionati vicino alla cappa a un'altezza minima di 420 mm (vedere l'illustrazione).

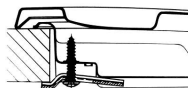


- 4 Il piano cottura deve essere installato direttamente sotto un armadio; quest'ultimo deve trovarsi ad almeno 700 mm dal piano di lavoro, come mostrato nell'immagine C.
- 5 Per posizionare il piano cottura su un piano di lavoro con uno spessore compreso tra 20 e 40 mm, vengono forniti gli accessori di fissaggio (ganci, viti) (v. l'immagine seguente).

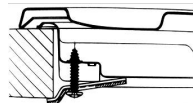




Posizione di aggancio
per Altezza=30 mm in
alto



Posizione di aggancio
per Altezza=40 mm
in alto

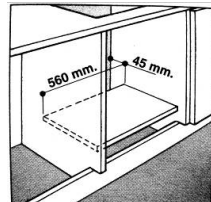
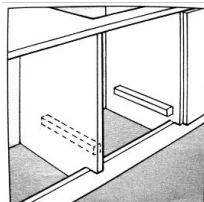


Posizione di aggancio
per Altezza=20 mm
in alto

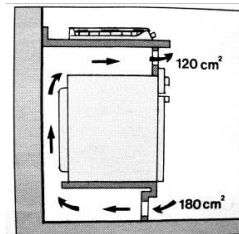
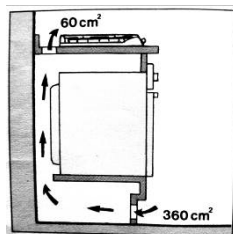
Nota: utilizzare i ganci contenuti nel "sacchetto degli accessori".

- 6 Nel caso in cui il fornello a gas non sia installato su un forno da incasso, è necessario inserire un pannello di legno per l'isolamento. Questo pannello deve essere collocato a una distanza di almeno 20 mm dal fondo del piano di cottura.

Importante: quando si installa il piano di cottura su un forno a incasso, il forno deve essere appoggiato su due listelli di legno; nel caso di una superficie di giunzione del mobile, ricordarsi di lasciare uno spazio di 45 x 560 mm almeno dal lato posteriore.



Quando si installa il piano cottura su un forno a incasso senza ventilazione forzata, assicurarsi che siano presenti prese d'aria e uscite per ventilare adeguatamente l'interno del mobile.



Allacciamento al gas per il fornello a gas

Il fornello deve essere collegato alla rete di alimentazione del gas da un installatore autorizzato. Durante l'installazione è indispensabile installare un rubinetto del gas omologato per isolare l'alimentazione dal fornello, per agevolare le operazioni di rimozione o manutenzione successive. L'allacciamento del fornello alla rete del gas o del gas liquido deve essere effettuato secondo la normativa vigente e solo dopo aver accertato l'adattabilità al tipo di gas da utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni indicate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". In caso di collegamento a gas liquido tramite bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alla normativa vigente.

Importante: per motivi di sicurezza, per una corretta regolazione dell'uso del gas e per una lunga durata del fornello, assicurarsi che la pressione del gas sia conforme alle indicazioni riportate nella tabella 1 "Specifiche dei bruciatori e degli ugelli".

Collegamento al tubo non flessibile

- L'allacciamento alla fonte del gas deve essere effettuato in modo da non creare punti di stress in nessuna parte del fornello a gas.
- Il piano di cottura è dotato di un connettore a "L" regolabile e di una guarnizione per l'alimentazione del gas.
- Il connettore deve essere smontato e la guarnizione deve essere sostituita.
- Il connettore di alimentazione del gas al fornello è filettato con un attacco da 1/2".

Collegamento al tubo flessibile in acciaio

Il connettore di alimentazione del gas al fornello è filettato, con attacco da 1/2" per il tubo del gas rotondo. Utilizzare solo tubi e guarnizioni di tenuta conformi alle norme attualmente in vigore. La lunghezza massima dei tubi flessibili non deve superare i 2000 mm. Una volta effettuato il collegamento, assicurarsi che il tubo metallico flessibile non tocchi parti in movimento e non venga schiacciato.

Controllare la guarnizione

Una volta installato il fornello, assicurarsi che tutti i collegamenti siano correttamente sigillati. Per eseguire questa verifica utilizzare acqua e sapone, mai la fiamma.

Collegamento elettrico

Il fornello è dotato di un cavo di alimentazione tripolare progettato per essere utilizzato in corrente alternata, secondo le indicazioni riportate sulla targhetta situata sotto il piano di cottura. Il filo di messa a terra si riconosce dal colore giallo-verde.

Nel caso di installazione sopra un forno elettrico a incasso, i collegamenti elettrici del piano cottura e del forno devono essere indipendenti, non solo per motivi di

sicurezza, ma anche per facilitarne la rimozione in futuro.

Collegamento elettrico per il fornello a gas

Montare il cavo di alimentazione con una spina standard per la portata indicata sulla targhetta o collegarlo direttamente alla rete elettrica. In quest'ultimo caso, è necessario interporre un interruttore unipolare tra il fornello e la rete elettrica, con un'apertura minima tra i contatti di 3 mm in conformità alle norme di sicurezza vigenti (il filo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere in nessun punto una temperatura superiore a 50 °C rispetto alla temperatura ambiente. Prima del collegamento effettivo, accertarsi che:

Prima del collegamento effettivo, accertarsi che:

- Il fusibile e l'impianto elettrico siano in grado di sopportare il carico richiesto dal piano di cottura;
- L'impianto elettrico di alimentazione sia dotato di un efficiente collegamento a terra secondo le norme e i regolamenti previsti dalla legge;
- La spina o l'interruttore siano facilmente accessibili.

Importante: i fili del cavo principale sono colorati secondo il seguente codice:

- Verde e giallo: messa a terra
- Blu: neutro
- Marrone: sotto tensione

Poiché i colori dei fili del cavo principale potrebbero non corrispondere alle marcature colorate che identificano i morsetti della spina, procedere come segue:

- Poiché i colori dei fili del cavo principale potrebbero non corrispondere alle marcature colorate che identificano i morsetti della spina, procedere come segue: collegare il filo verde e giallo al morsetto contrassegnato con "E" o  al colore verde o verde e giallo.
- Collegare il filo marrone al morsetto contrassegnato con "L" o al colore rosso.
- Collegare il filo blu al morsetto contrassegnato con "N" o a quello nero.

SPECIFICHE DEL GAS

TABELLA 1: specifiche dei bruciatori e degli ugelli

	G20		G30	
Bruciatore	Potenza termica (kW)	Ugello 1/100 (mm)	Potenza termica (kW)	Ugello 1/100 (mm)
Ausiliario (piccolo) (A)	1.0	71	1.0	45
Semirapido (medio)	1.8	97	1.8	59
Rapido (R)	2.4	110	2.4	67
Anello triplo (TR)	3.4	125	3.4	82
Pressioni di erogazione	20 mbar		50 mbar	

A 15 °C e 1013 mbar: gas secco

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



Sostituzione dell'ugello del bruciatore: allentare l'ugello con una chiave adatta (7). Montare il nuovo ugello in base al tipo di gas richiesto (v. la tabella 1 come riferimento).

Dopo aver convertito il fornello in un altro tipo di gas, accertarsi di aver apposto sul dispositivo un'etichetta contenente tale informazione.

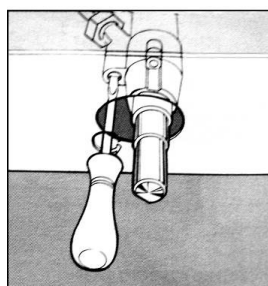
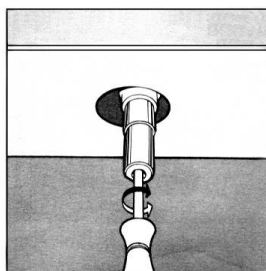
TABELLA 2: come convertire la fonte di gas

Bruciatori	Fiamma	Conversione del piano cottura da GPL a gas naturale	Conversione del piano cottura da gas naturale a GPL.
Bruciatori normali	Fiamma piena	Sostituire l'ugello del bruciatore seguendo le indicazioni della tabella 1.	Sostituire l'ugello del bruciatore seguendo le indicazioni della tabella 1.
	Risparmio fiamma	Allentare il mandrino di regolazione (vedi fig. sotto) e regolare la fiamma.	Allentare il mandrino di regolazione (vedi fig. sotto) e regolare la fiamma.

Regolazione della valvola

La regolazione della valvola deve essere effettuata con la manopola impostata sulla posizione di risparmio della fiamma del bruciatore su ON.

Rimuovere la manopola e regolare la fiamma con un piccolo cacciavite (v. l'immagine sottostante).



Per verificare la regolazione della fiamma: riscaldare il bruciatore in posizione di massima apertura per 10 minuti. Ruotare quindi la manopola nell'impostazione di risparmio. La fiamma non deve spegnersi né spostarsi verso l'ugello. Se si spegne o si sposta verso l'ugello, regolare nuovamente le valvole.

TABELLA 3: adattamento a diversi tipi di gas

Bruciatore	Tipo di gas	Pressione	Ugello Diametro	Carica nominale				Carica ridotta	
			Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Ausiliario	Naturale G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butano G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semirapido	Naturale G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butano G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapido	Naturale G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Bruciatore wok a triplo anello	Naturale G20	20	125	—	323	3.4	2924	150	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3.4	2924	150	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	150	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	150	1290

TABELLA 4: : Fonte di gas e tabella di confronto nazionale

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

Identificazione del modello	10047376, 10047377			
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	4	--
	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Efficienza energetica per bruciatore a gas	Fornello a gas EE	Bruciatore wok	57.05	%
		Bruciatore rapido	--	%
		Bruciatore semirapido	57.61	%
		Bruciatore ausiliario	--	%
Efficienza energetica per fornello a gas	Fornello a gas EE		57.42	%

Identificazione del modello	10047378			
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	4	--
	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Efficienza energetica per bruciatore a gas	Fornello a gas EE	Bruciatore wok	57.05	%
		Bruciatore rapido	54.74	%
		Bruciatore semirapido	57.61	%
		Bruciatore ausiliario	--	%
Efficienza energetica per fornello a gas	Fornello a gas EE		56.75	%

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

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	94
Descripción del producto	96
Puesta en marcha y funcionamiento	98
Limpieza y cuidado	100
Detección y reparación de anomalías	102
Instrucciones de instalación integrada	103
Especificaciones del gas	109
Indicaciones sobre la retirada del aparato	114
Fabricante	114

INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

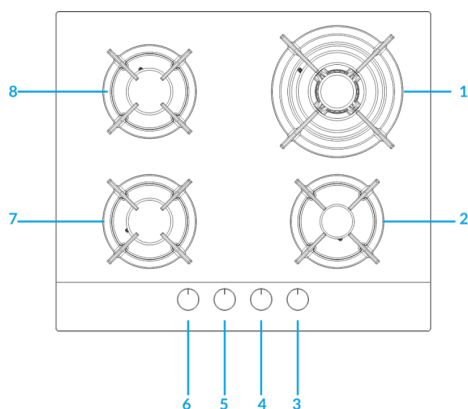
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que el suministro de gas y eléctrico se ajusta al tipo indicado en la placa de características.
- Si este aparato se instala en embarcaciones 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.
- 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.
- 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 encuentra, mientras está 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.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de niños u otras personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales o cuya falta de experiencia y conocimientos les impidan utilizar el aparato de forma segura sin la supervisión o instrucción de una persona responsable que garantice que pueden utilizar el aparato de forma segura.
- 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.
- 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).
- 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.
- 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 reguladores estén en la posición ● cuando no se utilicen.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y no para uso comercial o industrial.
- 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.
- Utilice agarraderas o guantes resistentes al calor cuando manipule ollas y sartenes calientes.
- No deje que los soportes de las ollas se acerquen a las llamas al levantar los utensilios de cocina.
- 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.
- 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.
- 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.

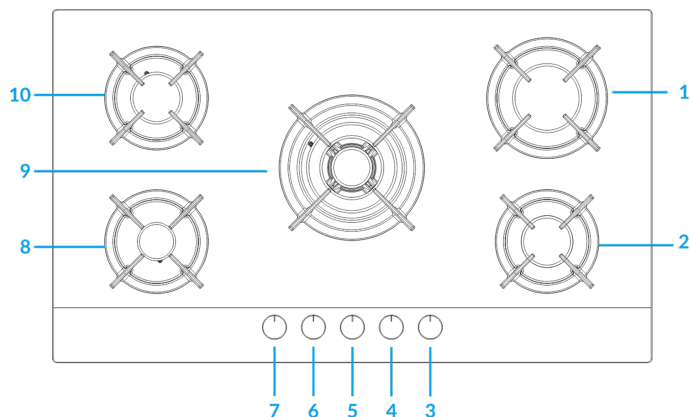
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

10047376, 10047377



- 1 Quemador Wok
- 2 Quemador auxiliar
- 3 Mando de control del quemador auxiliar (abajo a la derecha)
- 4 Mando de control del quemador wok (arriba a la derecha)
- 5 Mando de control del quemador semirrápido (arriba a la izquierda)
- 6 Mando de control del quemador semirrápido (abajo a la izquierda)
- 7 Quemador semirrápido
- 8 Quemador semirrápido

10047378



- 1 Quemador rápido
- 2 Quemador semirrápido
- 3 Mando de control del quemador semirrápido (abajo a la izquierda)
- 4 Mando de control del quemador rápido (arriba a la derecha)
- 5 Mando de control del quemador wok (en medio)
- 6 Mando de control del quemador semirrápido (arriba a la izquierda)
- 7 Mando de control del quemador auxiliar (abajo a la derecha)
- 8 Quemador auxiliar
- 9 Quemador Wok
- 10 Quemador semirrápido

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

La posición del quemador de gas correspondiente se indica en cada regulador.

Quemadores de gas

Los quemadores se diferencian en tamaño y potencia. Elija el más adecuado para el diámetro de la batería de cocina utilizada.

El quemador se controla con el regulador correspondiente utilizando una de las posiciones siguientes:

	OFF (apagado)
	High (alta)
	Low (baja)

En los modelos equipados con un dispositivo de seguridad

El regulador debe apretarse durante unos 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

En los modelos equipados con encendedor

Primero debe pulsarse el botón de encendido eléctrico, identificado con el símbolo , y a continuación apretar el regulador correspondiente y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición «High».

Basta con apretar el regulador correspondiente y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición «High» y mantenerlo apretado hasta que se encienda el quemador.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de incendio y explosión! Si la llama se apaga accidentalmente, cierre el gas con el regulador e intente encenderla de nuevo al menos 1 minuto después.

Para apagar el quemador: Gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la posición "•").

Placas eléctricas

Las placas calientes varían en diámetro y potencia: "normal" y "rápida". Estos últimos se identifican por un saliente rojo en el centro de la propia placa.

Para encender el quemador cerámico Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj.

Para seleccionar un nivel de calentamiento: Cada zona de cocción puede ajustarse entre 1 y 6, siendo uno el ajuste de zona más frío y nueve el ajuste de

zona más caliente.

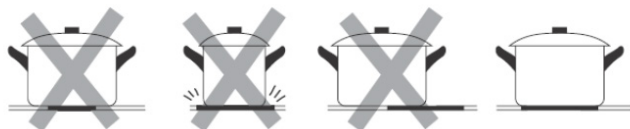
Para apagar el quemador: Gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la posición 0).

Indicador de calor residual: A la izquierda del mando de control hay un indicador de calor residual.

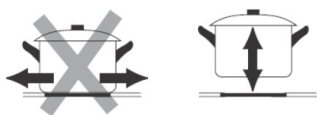
Para elegir el menaje correcto: No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra la placa de vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de vitrocerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Consejos prácticos

Para obtener el mejor rendimiento, siga estas indicaciones generales:

- Utilice la batería de cocina adecuada para cada quemador (consulte la tabla) para evitar que la llama alcance el lateral de la olla o sartén.
- Utilice siempre utensilios de cocina con fondo plano y manténgalos tapados.
- Cuando el contenido empiece a hervir, gire el regulador a la posición «Low».

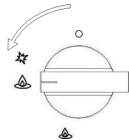
Quemador	Ø Diámetro de la olla (cm)
Quemador auxiliar	10-14
Quemador semirrápido	16-20
Quemador rápido	22-24
Quemador wok de triple anillo	24-26

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diseños en la sección «Especificaciones del quemador y la boquilla».

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento en la cocina de gas, desconéctela de la red eléctrica (batería incluida).

Para prolongar la vida útil de la cocina de gas, es indispensable que la limpie con cuidado, a fondo y por lo general, tenga en cuenta lo siguiente:



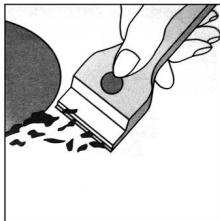
Quemador ENCENDIDO, llama grande



Quemador ENCENDIDO, llama pequeña



Burner OFF



El quemador debe estar con una llama grande durante la fase inicial de la cocción, lo que hace que los alimentos hiervan rápidamente. A continuación, debe girar el regulador a la posición de llama pequeña para mantener la cocción. Puede regular el tamaño de la llama de forma continua.

Está prohibido ajustar la llama entre las posiciones «Burner OFF» y «Burner ON» de llama grande.

Puede ahorrar mucho consumo de energía si utiliza correctamente la placa de cocción, diseña correctamente los parámetros y use los utensilios de cocina adecuados. El ahorro de la energía será el siguiente:

- Se ahorra hasta un 60% cuando se utilizan ollas adecuadas.
- Se ahorra hasta un 60% cuando el aparato funciona correctamente y se elige el tamaño de olla adecuado.



Para que la placa de cocción funcione de forma eficiente y ahorre energía, es imprescindible que los quemadores se mantengan limpios en todo momento (especialmente las ranuras de la llama y las boquillas).

- Las partes esmaltadas y la superficie de cristal deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan estropearlas.
- Las partes desmontables de los quemadores deben lavarse con agua tibia y jabón. Asegúrese de eliminar las sustancias pegadas.
- Limpie el extremo del pasador de encendido automático cuidadosamente y asegúrese de que el encendido siga funcionando normalmente.
- La placa superior de acero inoxidable y otras piezas de acero pueden mancharse si se mantienen en contacto con agua calcárea de alta concentración o detergentes corrosivos (que contengan fósforo). Para prolongar la vida útil del aparato, enjuague bien estas piezas con agua y séquelas soplando. También se recomienda limpiar cualquier derrame.
- Tras usar el aparato, limpie la superficie con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de comida. Limpie la superficie de cristal regularmente con agua tibia y detergente no corrosivo.

Mientras la superficie de cocción está caliente, límpiela con un producto de limpieza adecuado y papel de cocina, y luego frote y seque la superficie con un paño húmedo. Retire inmediatamente papel de aluminio, artículos de plástico, objetos de material sintético, azúcar o alimentos con alto contenido en azúcar que se hayan fundido en la superficie.

Mientras la superficie de cocción aún está caliente, límpiela con una rasqueta y una película protectora transparente para evitar que se ensucie más. De esta manera también protegerá la superficie de los daños causados por los alimentos con alto contenido en azúcar.

No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza, ni tampoco limpiadores químicamente agresivos, como sprays para hornos y quitamanchas.

Limpie el soporte de la parrilla/sartén cuando aún está caliente. Retire la parrilla de la placa de cocción y colóquela en el fregadero. Elimine primero los restos de comida o grasa y, cuando la parrilla se haya enfriado, enjuáguela con agua.

Engrase de las válvulas de gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden pegarse y resulta difícil encenderlas o apagarlas. Para este caso, debe limpiar el interior de las válvulas y engrasarlas.

Recordatorio: Este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Quemador de gas

Problema	Compruebe que:
El quemador no se enciende o la llama no es uniforme alrededor del quemador.	• Los orificios de gas del quemador no están obstruidos. • Todas las piezas móviles de los quemadores están correctamente fijadas. • No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
La llama no se mantiene encendida al quemador con termopar.	• Usted presiona el regulador hasta el fondo. • Usted mantiene pulsado el regulador el tiempo suficiente para activar el termopar. • Los orificios de gas no están obstruidos en la zona correspondiente al termopar.
La llama se apaga al girar el regulador a la posición «Low».	• Los orificios de gas no están obstruidos. • No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción. • El fuego mínimo se ha ajustado correctamente (véase el apartado «Regulación del fuego mínimo»).
La batería de cocina no es estable.	• El fondo de la batería de cocina es perfectamente plano. • La batería de cocina está correctamente centrada en el quemador. • Las rejillas de apoyo no se han invertido.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN INTEGRADA

Las siguientes indicaciones están dirigidas al instalador cualificado, para que los procedimientos de instalación y mantenimiento puedan seguirse de la manera más profesional posible.

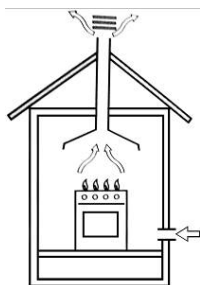
Importante: Desenchufe la conexión eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o conservación periódica.

Posicionamiento de la cocina de gas

Importante: este aparato sólo puede instalarse y utilizarse en locales permanentemente ventilados.

Deben respetarse los siguientes requisitos:

- 1 El local debe estar dotado de un sistema de ventilación que permita evacuar al exterior los humos y gases procedentes de la combustión, mediante campana o ventilador eléctrico.



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

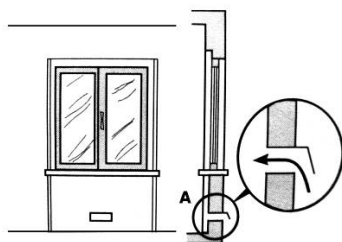


Directamente al exterior.

- 2 El espacio debe permitir la entrada del aire necesario para una combustión adecuada. El caudal de aire para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada. El suministro de aire se efectuará por afluencia desde el exterior a través de un conducto, su sección interior es de al menos 100 cm² y no debe obstruirse accidentalmente.

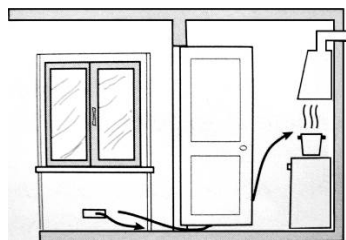
La cocina de gas sin dispositivos de seguridad debe tener una ventilación que funcione al doble de volumen, para evitar que la llama se apague accidentalmente. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm² (Fig. 3). De lo contrario, el espacio puede ventilarse indirectamente a través de las salas adyacentes, que están equipadas con conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las salas contiguas no sean zonas compartidas, el riesgo de incendio siempre está presente (véase ilustración).

Sala contigua



Ejemplos de orificios de ventilación para aire comburente.

Sala a ventilar



Ampliación de la ranura de ventilación entre la ventana y el suelo

- 3 Si la cocina de gas funciona de forma intensiva y prolongada, necesitará intensificar la ventilación; por ejemplo, abriendo las ventanas o aumentando la potencia del sistema de entrada de aire (si existe).
- 4 Los gases licuados del petróleo son más pesados que el aire, por lo que se asientan hacia abajo. Los locales en los que se instalen depósitos de gas licuado del petróleo deben estar provistos de ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.

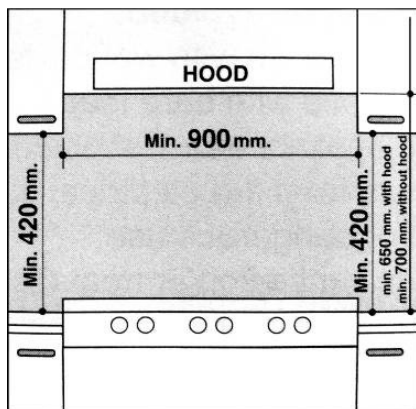
Por lo tanto, los depósitos de gas licuado del petróleo vacíos o parcialmente llenos no deben instalarse ni almacenarse en salas o espacios situados por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Conviene mantener en la sala sólo el depósito que esté funcionando en ese momento y asegurarse de que no esté cerca de una fuente de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Instalación de la cocina de gas empotrable

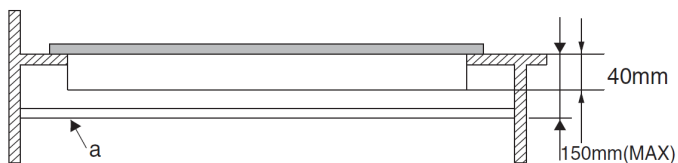
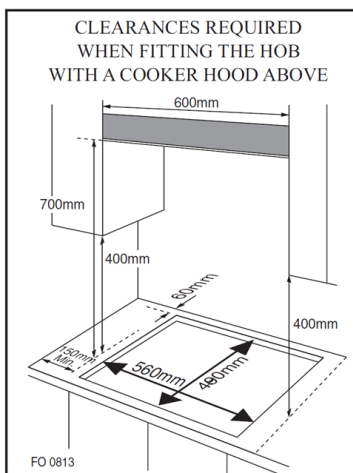
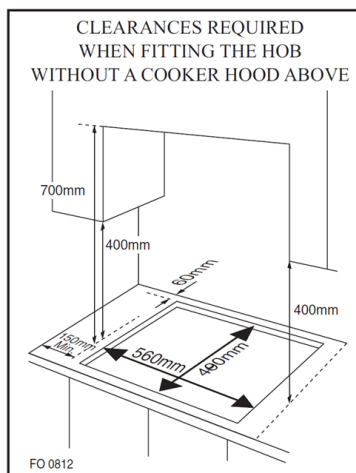
Las cocinas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo; el aparato puede instalarse junto a armarios, y la altura no debe sobrepasar la encimera.

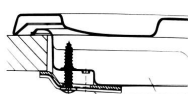
Para una correcta instalación, siga las siguientes precauciones:

- 1 La placa de cocción puede estar situada en una cocina, un comedor o un salón, pero no en un cuarto de baño o ducha.
- 2 Los muebles situados cerca del aparato, que sean más altos que el electrodoméstico, deben colocarse a una distancia mínima de 110 mm del borde del aparato.
- 3 Los armarios deben colocarse cerca de la campana extractora a una altura de 420 mm como mínimo (véase la ilustración siguiente).

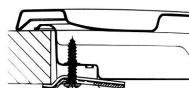


- 4 La placa de cocción debe instalarse directamente debajo de un armario y a una distancia mínima de 700 mm del mismo, como se muestra en la siguiente ilustración. C.
- 5 Se suministran elementos de fijación (ganchos, tornillos) para colocar la placa de cocción sobre la encimera, de 20 a 40 mm de grosor (ver Fig. 6).

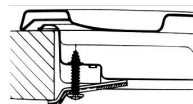




Posición del gancho para
H=30 mm parte superior



Posición del gancho
para H=40 mm parte
superior

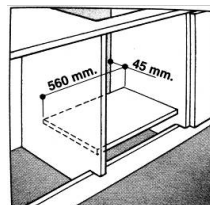
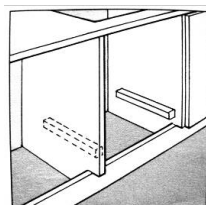


Posición del gancho
para H=20 mm parte
superior

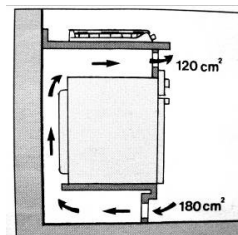
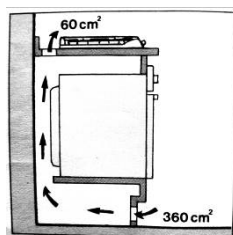
NOTA: Utilice los ganchos incluidos en la bolsa de accesorios.

- 6 En el caso de que la cocina de gas no se instale sobre un horno empotrado, deberá insertarse un panel de madera para aislarla. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la cocina.

Importante: Al instalar la placa de cocción sobre un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos listones de madera; en el caso de una superficie de mueble de unión, recuerde dejar un espacio de 45 × 560 mm como mínimo desde la parte trasera.



Cuando instale la placa de cocción en un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de que dispone de entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble.



Conexión de gas para encimera de gas

Un instalador autorizado debe conectar la placa de cocción de gas al suministro de gas. Durante la instalación, es imprescindible instalar una llave de gas homologada para aislar el suministro de la placa de cocción para facilitar su posterior retirada o mantenimiento. La conexión de la placa de cocción al suministro de gas o gas licuado debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente prescrita, y sólo después de comprobar que es compatible con el tipo de gas que se va a utilizar. En caso contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado «Adaptación a diferentes tipos de gas». En caso de conexión a gas licuado por cisterna, utilice reguladores de presión conformes a la normativa vigente.

Importante: Por seguridad, para una correcta regulación del uso del gas y una larga vida útil de la placa de cocción, asegúrese de que la presión del gas se ajusta a las indicaciones dadas en la tabla 1 «Especificaciones de quemadores y boquillas».

Conexión a tubo no flexible

- La conexión a la fuente de gas debe realizarse de forma que no se creen puntos de tensión en ninguna parte de la placa de cocción de gas.
- La placa de cocción está equipada con un conector ajustable en forma de «L» y una junta para el suministro de gas.
- Hay que desmontar el conector y sustituir la junta.
- El conector de alimentación del gas a la placa de cocción es roscado 1/2 cilindro de gas.

Conexión a tubo de acero flexible

El conector de alimentación de gas a la placa de cocción es roscado, conector de 1/2" para tubo de gas redondo. Utilice únicamente tubos y juntas de estanqueidad conformes a las normas vigentes. La longitud máxima de los tubos flexibles no debe superar los 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegúrese de que el tubo metálico flexible no toque ninguna pieza móvil y no quede aplastado.

Comprobación del sellado

Una vez instalada la placa de cocción, asegúrese de que todas las conexiones estén bien selladas, utilice agua jabonosa para realizar la prueba, nunca utilice llama.

Conexión eléctrica

La placa de cocción está equipada con un cable de alimentación eléctrica tripolar diseñado para ser utilizado con corriente alterna, de acuerdo con las indicaciones de la placa de características situada debajo de la placa. El cable de toma de tierra se identifica por su color amarillo verdoso.

En caso de instalación sobre un horno eléctrico empotrado, las conexiones

eléctricas de la placa de cocción y del horno deben ser independientes, no sólo por seguridad, sino también por comodidad a la hora de retirarlas en el futuro.

Conexión eléctrica para cocinas de gas

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

Antes de la conexión, asegúrese de que:

Antes de la conexión, asegúrese de que:

- El fusible y el sistema eléctrico pueden soportar la carga requerida por la placa de cocción;
- El sistema de suministro eléctrico está equipado con una toma de tierra eficaz de acuerdo con las normas y reglamentos prescritos por la ley;
- El enchufe o el interruptor son fácilmente accesibles.

Importante: los cables del cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

- Verde y amarillo: tierra
- Azul - neutro
- Marrón - vivo

Como es posible que los colores de los cables del cable principal no se correspondan con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, proceda como se indica a continuación:

- Como es posible que los colores de los cables del cable principal no se correspondan con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, proceda como se indica a continuación: Conecte el cable verde y amarillo al terminal marcado con una «E» o  de color verde o verde y amarillo.
- Conecte el cable marrón al terminal marcado con una «L» o de color rojo.
- Conecte el cable azul al terminal marcado con una «N» o de color rojo.

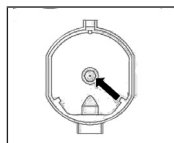
ESPECIFICACIONES DEL GAS

TABLA 1: Especificaciones de quemadores y boquillas

	G20		G30	
Quemador	Potencia térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)	Potencia térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)
Auxiliar (Pequeño) (A)	1,0	71	1.0	45
Semirrápido (Medio)	1,8	97	1.8	59
Rápido (R)	2,4	110	2,4	67
Triple anillo (TR)	3,4	125	3.4	82
Presiones de suministro	20 mbar		50 mbar	

A 15°C y 1013 mbar - gas seco

P.C.I.G20	37,78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47 MJ/Kg



Sustitución de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave específica(7). Coloque la nueva boquilla según el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 como referencia).

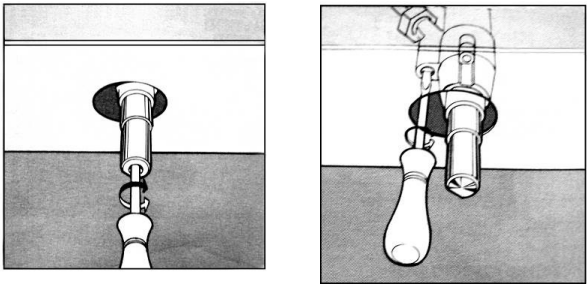
Después de cambiar la placa de cocción de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado una etiqueta con dicha información en el aparato.

TABLA 2: Cómo convertir la fuente de gas

Quemadores	Llama	Conversión del cocina de GLP a gas natural	Conversión de la placa de cocción de gas natural a GLP
Quemadores normales	Llama completa	Sustituya la boquilla del quemador según las indicaciones de la tabla 1.	Sustituya la boquilla del quemador según las indicaciones de la tabla 1.
	Ahorro de la llama	Afloje el ajuste. Eje (ver fig. abajo) Y ajusta la llama.	Afloje el ajuste. Eje (ver fig. abajo) Y ajusta la llama.

Ajuste de válvulas

El ajuste de la válvula debe realizarse con el regulador girado a la posición «Burner ON» con ahorro de llama.
Retire el regulador y ajuste la llama con un destornillador pequeño (véase la fig. abajo)



Para comprobar la llama ajustada: encienda el quemador en posición totalmente abierta durante 10 minutos. A continuación, gire el regulador hasta la posición de ahorro. La llama no debe apagarse ni desplazarse hacia la boquilla. Si se apaga o se desplaza hacia la boquilla, reajuste las válvulas.

CUADRO 3: Adaptación a los distintos tipos de gas

Quemador	Tipo de gas	Presión	Boquilla dia.	Carga nominal				Carga reducida	
			Ø	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Butano G30	30	52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Semirrápido	Natural G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butano G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Rápido	Natural G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok de triple anillo	Natural G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

TABLA 4: Fuente de gas y cuadro comparativo nacional

Grupo del gas	País	Presión de suministro
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	G30 Butano a 28-30mbar y G31 Propano a 37 mbar
I3B/P ₍₃₀₎	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR.	G30 Butano y G31 Propano a 30 mbar
I _{3B/P(37)}	PL	G30 Butano y G31 Propano a 37 mbar
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30 Butano y G31 Propano a 50 mbar
I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI.	G31 Propano a 37 mbar
I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR.	G20 a 20 mbar
I _{2E}	DE, LU, PL	G20 a 20/25 mbar
I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 a 20/25 mbar
I _{2EK}	NL	G2.5 a 25 mbar
I _{2ELS}	PL	G20 a 20 mbar y G2.350 a 13 mbar
I _{2ELW}	PL	G20/G27 a 20 mbar
I _{2HS}	HU	G20/G25.1 a 25 mbar
II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 a 20 mbar, G30 Butano a 28-30mbar y G31 Propano a 37 mbar
II _{2E3B/P}	RO	G20 a 20 mbar, G30 Butano y G31 Propano a 30 mbar
II _{2E3B/P}	DE	G20 a 20 mbar, G30 Butano y G31 Propano a 50 mbar
II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 a 25 mbar, G30 butano y G31 propano a 30 mbar
II _{2ELWLS3B/P}	PL	G20/G27 a 20 mbar, G2.350 a 13 mbar, G30 butano y G31 propano a 37 mbar
II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 a 20 mbar, G30 butano y G31 propano a 50 mbar

Identificación del modelo	10047376, 10047377			
Tipo de placa	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	4	--
	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Eficiencia energética por quemador de gas	EE quemador de gas	Quegador Wok	57,05	%
		Quegador rápido	--	%
		Quegador semirrápido	57,61	%
		Quegador auxiliar	--	%
Eficiencia energética por placa de gas	EE placa de gas		57,42	%

Identificación del modelo	10047378			
Tipo de placa	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	4	--
	Símbolo	Quegador	Valor	Unidad
Eficiencia energética por quemador de gas	EE quemador de gas	Quegador Wok	57,05	%
		Quegador rápido	54,74	%
		Quegador semirrápido	57,61	%
		Quegador auxiliar	--	%
Eficiencia energética por placa de gas	EE placa de gas		56,75	%

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



KLARSTEIN