

IGNITO/VICTORIA CHEF EDITION

Gaskochfeld

Gas Hob

Table de cuisson à gaz

Piano cottura a gas

Cocina a gas

Gashäll

10040146 10040147 10045673 10045674

10046561 10047666 10047667



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Technische Daten 3
Sicherheitshinweise 4
Demontage 7
Gerätebeschreibung 8
Inbetriebnahme und Bedienung 8
Sicherheits- und Energiespartipps 10
Reinigung und Pflege 12
Aufstellung 14
Fehlerbehebung 20
EU-Produktdatenblatt 22
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 24
Hinweise zur Entsorgung 26
Hersteller & Importeur (UK) 26

English 27
Español 47
Français 69
Italiano 91

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10040146, 10046561, 10047666, 10047666	10040146, 10046561, 10047667
Modell	Ignito 5	Victoria Chef Edition
Stromversorgung	220-240 V 50-60 Hz	

SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Benutzer-Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

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

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Die folgenden Hinweise sind leicht verständlich formuliert, damit Sie Unfälle, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden können, im Voraus vermeiden und das Gerät bequemer benutzen können.

Lesen Sie die folgenden Inhalte sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie sie verstehen.

Gefahr/Warnung: Die Nichtbeachtung dieses Zeichens kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Vorsicht: Die Nichtbeachtung dieses Zeichens kann zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen.

- Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln ist untersagt.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die Gas- und Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Art übereinstimmt.
- Wenn dieses Gerät in Wasserfahrzeugen oder Wohnwagen installiert wird, sollte es nicht als Raumheizung verwendet werden.
- Die Gasleitung und das Elektrokabel müssen so verlegt werden, dass sie keine Teile des Geräts berühren.
- 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 Materialien, die in der Installation verwendet werden, müssen während der Benutzung einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, standhalten.
- Sollten die Flammen des Brenners versehentlich erlöschen, schalten Sie den Brenner aus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder entzünden.
- VORSICHT: Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Ein längerer intensiver Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. die Erhöhung der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen (in die Außenluft) abzuführen, und gleichzeitig einen Raumluftwechsel mit zusätzlicher Belüftung.
- Wenden Sie sich an Fachpersonal, bevor Sie die zusätzliche Belüftung installieren.
- Das Gerät wird heiß, wenn es in Betrieb ist.
- Kinder sollten ferngehalten werden, bis es abgekühlt ist.
- Dieses Gerät ist für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen.
- Kinder können sich auch verletzen, wenn sie Pfannen oder Töpfe von dem Gerät herunterziehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen oder beaufsichtigt werden und die mit der Nutzung verbundenen Risiken verstehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Gerät vor. Die Herdplatte ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung kommt. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Die Heiz- und Kochflächen des Geräts werden heiß, wenn sie in Betrieb sind; treffen Sie alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen.
- Verwenden Sie keine großen Tücher, Geschirrtücher oder ähnliches, da die Enden die Flammen berühren und Feuer fangen könnten.
- Lassen Sie das Gerät beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.
- Instabile oder verformte Töpfe sollten nicht auf dem Gerät verwendet werden, da sie durch Umkippen oder Verschütten einen Unfall verursachen können.
- Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Schublade in der Nähe dieses Geräts.
- Verderbliche Lebensmittel, Kunststoffartikel und Spraydosen können durch die Hitze beeinträchtigt werden und sollten nicht über oder unter dem Gerät gelagert

werden.

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

- Erhitzen Sie das Fett immer langsam und überwachen Sie die Erhitzung.
- Frittiergut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann dazu führen, dass heißes Fett spritzt und über die Seiten des Topfes läuft.
- Versuchen Sie niemals, einen Topf mit heißem Fett zu bewegen, insbesondere eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett vollständig abgekühlt ist.
- VORSICHT: Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill und/oder der Ofen in Betrieb sind. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden
- VORSICHT: Dieses Gerät ist nur zum Kochen geeignet. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zum Heizen des Raumes.
- VORSICHT: Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:
 - Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
 - Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht.

DEMONTAGE

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

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

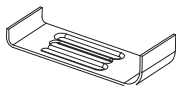
- Schließen Sie alle Zuleitungsventile, aber trennen Sie den Gasherd noch nicht von der Leitung.
- Zünden Sie nun alle Brenner. Das restliche im Gerät enthaltene Gas brennt in kurzer Zeit ab.
- Danach sind die Leitungen des Geräts gasfrei und der Gasherd kann von den Anschlüssen getrennt werden.

Wichtige Hinweise zur Demontage des Geräts

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

Zubehör (Stückzahl)



Halterung (4)



Spirale (4)



Schraube (4)



Injektor (5)



Winkelanschluss (1)



Topfträger (1)



Bedienungsanleitung(1)

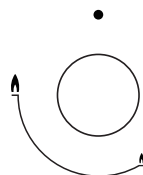
INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Folgende Symbole werden auf dem Bedienfeld neben dem Drehgriff angezeigt..

● schwarzer Kreis: Gas aus

🔥 große Flamme: Maximaleinstellung

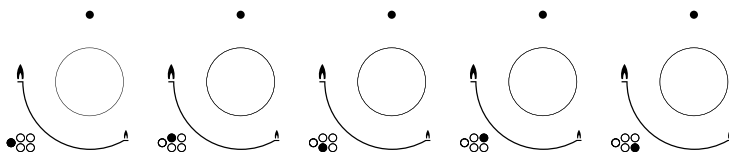
🔥 kleine Flamme: Minimaleinstellung



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

Automatische Zündung mit Flammenausfallsvorrichtung

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



Entzünden des Brenners

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

Warnung: Brand- und Explosionsgefahr



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

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

SICHERHEITS- UND ENERGIESPARTIPPS

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

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

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

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

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Pfannenthaler/ Bedienelemente

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

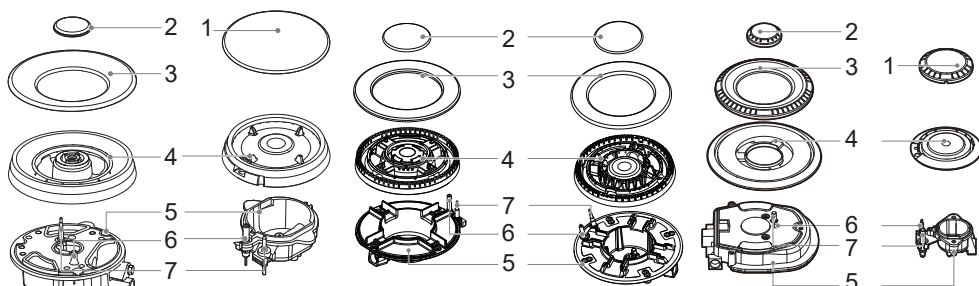
Deckplatte

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

Brenner

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

Zusammenbau der Brenner



1. Platzieren Sie den Flammenstreuer (4) auf der Brennerschale (5), so dass die Zündvorrichtung und die Flammenüberwachungsvorrichtung sich durch ihre jeweiligen Löcher im Flammenstreuer ausbreiten. Der Flammenstreuer muss richtig einrasten.
2. Bringen Sie die Brennerabdeckung (1, 2, 3) auf dem Flammenstreuer an, so dass die verbleibenden Stifte in die jeweilige Aussparung passen.



Warnung: Brandgefahr

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

Regelmäßige Wartung: Lassen Sie den Zustand der Gasversorgungsleitung und des Druckreglers nach der Montage regelmäßig vom einem autorisierten Fachbetrieb überprüfen.

AUFSTELLUNG

Sicherheitshinweise für den Einbau

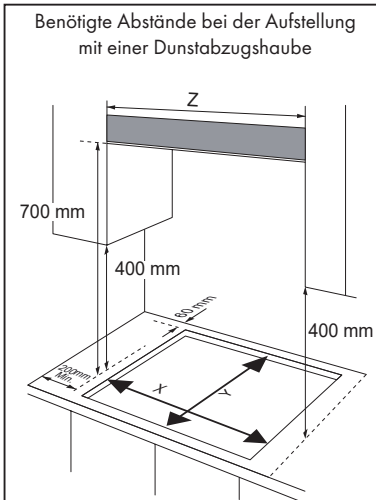
- Modifizieren Sie dieses Gerät keinesfalls.
- Dieses Gerät muss von einem hierfür qualifizierten Techniker oder Installateur installiert werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und des Gasdrucks) und die Einstellung des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



Warnung: Gefahr einer Personenverletzung

Verwenden Sie keine Herdschutzvorrichtungen, es sei denn, sie sind vom Hersteller für dieses Produkt vorgesehen.

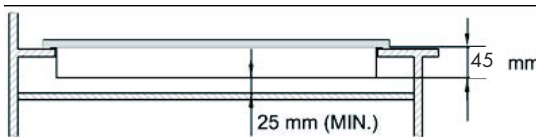
Aufstellung



Maße in mm

Modell	X	Y	Z
10040146 10045673 10045674 10046561 10047666	830	480	900
10040147 10047667	815	490	900

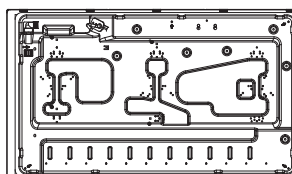
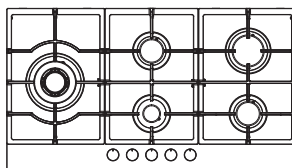
- Dieses Gerät muss in eine Kücheneinheit oder eine 600 mm Arbeitsplatte eingebaut werden, die folgenden Minimalabstände vorausgesetzt:
- Die Kanten des Gasherdes müssen in einem Mindestabstand von 60 mm zu den Seit- und Rückwänden sein.
- Mindestens 700 mm Abstand müssen sich zwischen dem höchsten Punkt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



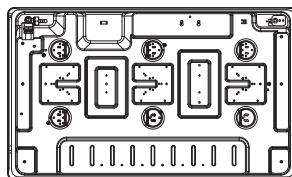
- Einem Radius von mindestens 50 mm um das Gerät herum und zur Herdoberfläche dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Ein Spalt von mindestens 25 mm und maximal 74 mm zwischen der Unterseite des Geräts und der sich oberhalb davon befindlichen Oberfläche muss eingehalten werden.
- Ein Ofen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

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

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



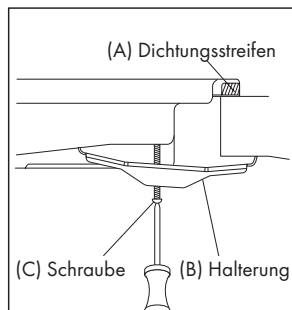
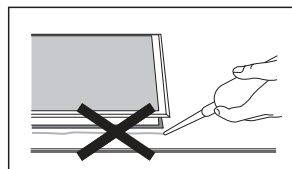
Boden 10040146, 10047666



Boden 10040147, 10047667

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

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

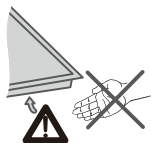
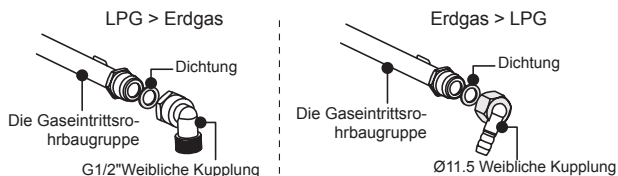


Gasanschluss



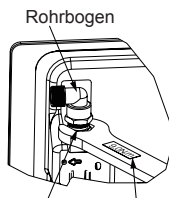
- Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften des Landes, in dem es verwendet werden soll, installiert und angeschlossen werden.
- Dieses Gerät wird für den Betrieb mit Flüssiggas (LPG) und Erdgas vorgesehen. Die Umrüstung für den Einsatz auf LPG und Erdgas darf nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

Richtlinien zum Austausch und zur Installation der Gasversorgung:



Installation des Gerätes

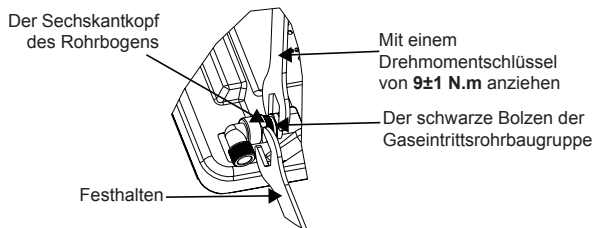
Hinweis: Tragen Sie Schutzhandschuhe, um den Herd zu passen.



Schwarze Mutter des Krümmers
Drehmoment: $9 \pm 1 \text{ N.m}$

**Achtung!**

Wenn es notwendig ist, den Rohrbogen einzustellen oder zu montieren, darf nur ein Drehmomentschlüssel mit $9 \pm 1 \text{ N.m}$ verwendet werden, und es muss an der schwarzen Mutter des Krümmers statt am Rohrbogen gearbeitet werden.

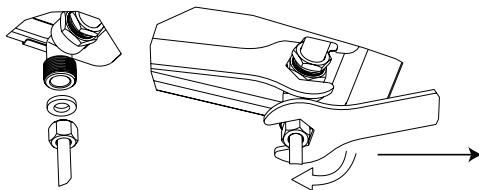
(1) Einstellung der Rohrbogenrichtung

Nachdem Sie den Rohrbogen gelöst haben, stellen Sie die Rohrbogenschnittstelle nach Bedarf in die gewünschte Richtung ein und halten Sie den Sechskantkopf des Rohrbogens mit einem Schraubenschlüssel fest. Ziehen Sie die schwarze Schraube der Gaseintrittsrohrbaugruppe mit einem Drehmomentschlüssel von $9 \pm 1 \text{ N.m}$ an. Stellen Sie sicher, dass das Drehmoment des Schraubenschlüssels im erforderlichen Bereich liegt, um zu verhindern, dass der Rohrbogen durch übermäßige Kraft bricht oder beschädigt wird.

Prüfen Sie nach dem Anziehen des Geräts, ob die Teile intakt sind, und testen Sie die Luftdichtheit, um die Dichtheit des Geräts sicherzustellen. Der Installateur ist für das Ergebnis des Prozesses verantwortlich.

(2) Installation des Gasherds

Dieses Gerät sollte von einem registrierten Gassicherheitstechniker installiert werden!



Wenden Sie beim Anziehen nicht zu viel Kraft an; Andernfalls kommt es zu einem Rohrbogenbruch oder einer Verformung und Undichtigkeit des Gummirings. Beachten Sie, dass der Drehmomentschlüssel zum Anziehen mit einem Drehmoment von **10 N.m** verwendet werden muss. Das maximale Drehmoment darf **20 N.m** nicht überschreiten.

Gasanschluss

Der Gasanschluss muss sich an einer Stelle befinden, die für das Absperrventil zugänglich ist.

Der Anschlusspunkt für den Eintritt verfügt über ein 1/2"-Gewinde am Ende, das Folgendes ermöglicht:

- Einen festen Anschluss
- Anschluss über ein flexibles Rohr

Die mitgelieferte wasserdichte Dichtung muss zwischen dem Verteilerauslass und der Gasversorgung eingesetzt werden.

Es muss verhindert werden, dass das Rohr mit beweglichen Teilen der Küchenzeile (z. B. einer Schublade) in Berührung kommt und es muss auch verhindert werden, dass der Zugang zu Räumen, die blockiert werden könnten, möglich ist.



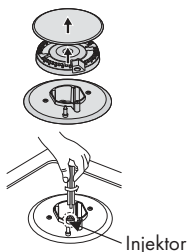
Leckagegefahr!

Wenn irgendein Anschluss gehandhabt wird, überprüfen Sie die Dichtung. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Undichtigkeiten der Anschlüsse nach der Handhabung.

Gaseinstellung

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

1 Einspritzdüse der Brenner wechseln

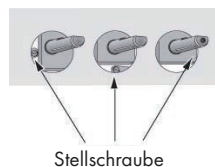
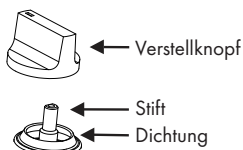


Entfernen Sie Pfannhalter, Brennerdeckel und Flammenstreuer.

Schrauben Sie die Einspritzdüse mit einem 7 mm Schraubenschlüssel ab und ersetzen Sie diese durch die Einspritzdüse der neuen Gasversorgung. Bauen Sie die einzelnen Komponenten vorsichtig wieder zusammen.

Nachdem Sie die Einspritzdüse ersetzt haben ist es empfehlenswert, diese festzuziehen.

2 Anpassung der minimalen Flammenstufe



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

FEHLERBEHEBUNG

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

Kleinere Probleme können jedoch folgendermaßen gelöst werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Flamme entzündet sich nicht	Kein Funken	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Die Brennerabdeckung wurde nicht richtig angebracht.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
	Die Gasversorgung ist unterbrochen.	Öffnen Sie die Gasversorgung vollständig.
Die Flamme entzündet sich nicht richtig	Die Gasversorgung wurde nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie die Gasversorgung vollständig.
	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
	Die Einspritzdüse ist verschmutzt.	Reiben Sie den Schmutz mit einem sauberen Tuch ab.
	Die Brenner sind nass.	Trocknen Sie die Brenner vorsichtig.
	Die Löcher des Flammenstreuers sind blockiert.	Reinigen Sie den Flammenstreuer.
Lärm ertönt, wenn die Flamme entzündet wird.	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
Die Flamme geht während der Verwendung aus.	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Clean the flame supervision device.
	Die flammenüberwachungsvorrichtung ist verschmutzt.	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone.
	Die auf dem Herd befindliche Flüssigkeit ist übergekocht und hat die Flamme erstickt.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gelbe Flamme	Die Löcher im Flammenstreuer sind verstopft.	Reinigen Sie den Flammenstreuer.
	Ein anders Gas wird verwendet.	Überprüfen Sie das verwendete Gas.
Gasgeruch	Gasleck.	Unterbrechen Sie sofort die Verwendung des Geräts und schließen Sie das mittlere Ventil. Öffnen Sie das Fenster zum Lüften. Rufen Sie von einem anderen Raum aus den Kundendienst an.

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

Gasspezifikation Model 10040146, 10040147, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666, 10047667

Gasart und Druck	Wärmeeintrag und Injektorgroße			
	Wokbrenner	Starkbrenner	Normalbrenner	Sparbrenner
	3,3 kW (241 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,83	0,78	0,60	0,46
G20 20 mbar	1,28	1,30	1,00	0,78

EU-PRODUKTDATENBLATT

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

Angaben nach EN 30-2-1:2015

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

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

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10040146, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	5	%
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner Starkbrenner Normalbrenner Normalbrenner Hilfsbrenner	G20: 56,0 G30: 57,7 G20: 61,4 G30: 60,7 G20: 61,5 G30: 61,0 G20: 61,3 G30: 60,3 -	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		60,0 59,9	%

	Symbol	Brenner	Wert	Einheit
Modellkennung	10040147, 10047667			
Art der Kochmulde	Gaskochmulde			
Anzahl der Gasbrenner	--	--	5	%
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	Wokbrenner Starkbrenner Normalbrenner Normalbrenner Hilfsbrenner	G20: 53,1 G30: 54,1 G20: 58.6 G30: 59,3 G20: 58,5 G30: 58,3 G20: 59,5 G30: 59,3 -	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE _{gas hob}		G20: 59,4 G30: 57,9	%

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
 - Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
 - Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an 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

Dear Customer,

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



CONTENTS

Technical Data	27
Safety Instructions	28
Description of the Appliance	31
How to use the appliance	31
Safety and energy Saving Advice	33
Disassembly	34
Cleaning and Care	35
Installation	37
Troubleshooting	43
EU Product Data Sheet	44
Disposal Considerations	46
Manufacturer & Importer (UK)	46

TECHNICAL DATA

Item number	10040146, 10045673	10040146, 10046561, 10047667
Model	Ignito 5	Victoria Chef Edition
Power supply	220-240 V 50–60 Hz	

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently. Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

Danger/Warning: Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.

Caution: Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Extension sockets are forbidden.
- 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.
- **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that

the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

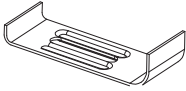
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.
- Consult a professional before installation of the additional ventilation. Do not allow children to play near or with the appliance.
- The appliance gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- Children must not use the appliance! Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the appliance if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the appliance.
- Only use the appliance for preparing food.
- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.
- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- This appliance has been designed for home use only, and may cause danger if used on special occasions.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- When lifting the cookware, make sure that the pot holders do not come close to open flames.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a

doctor before using the appliance.

- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- Never use abrasive or caustic cleaning agents.
- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.
- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.
- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or centre of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill and/or the oven are in use. Young children shall be kept away
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- CAUTION: In case of hotplate glass breakage:
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Accessories



Bracket (4)



Sponge (4)



Screw (4)



Injector (5)



Gas-pipe bend (1)



Cast iron rack (1)



Instruction
Manual (1)

HOW TO USE THE APPLIANCE

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



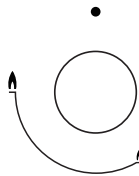
Black circle: gas off



Large flame: maximum setting



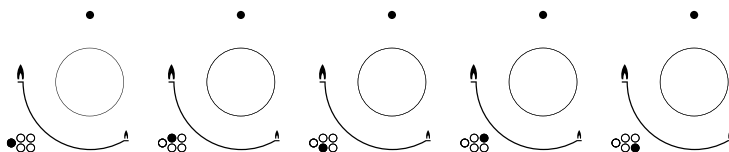
Small flame: minimum setting



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

Automatic ignition with flame failure safety device

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



To ignite a burner

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

Warning: Danger of fire or explosion



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

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

SAFETY AND ENERGY SAVING ADVICE

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

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

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

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

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

Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.

As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

DISASSEMBLY

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

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

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

Important notes on dismantling the unit

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

CLEANING AND CARE

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

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

Pan support, control handles

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

Top plate

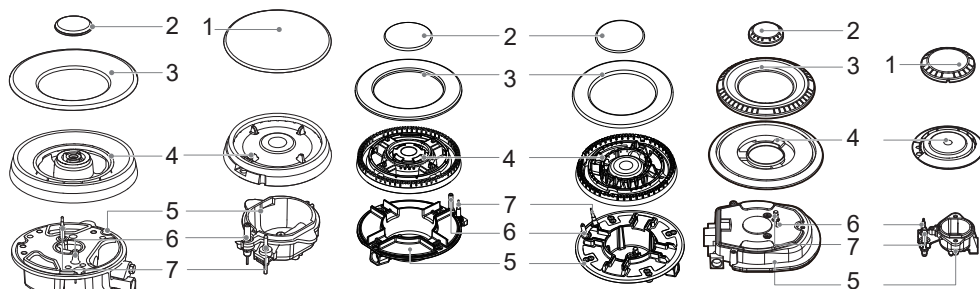
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless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

Burners

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

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

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



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



Warning: Danger of fire

Do not mix up the top and bottom.

The locating pins must fit exactly into the notches.

Periodic maintenance : speak with your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted

INSTALLATION

Safety instructions for installation

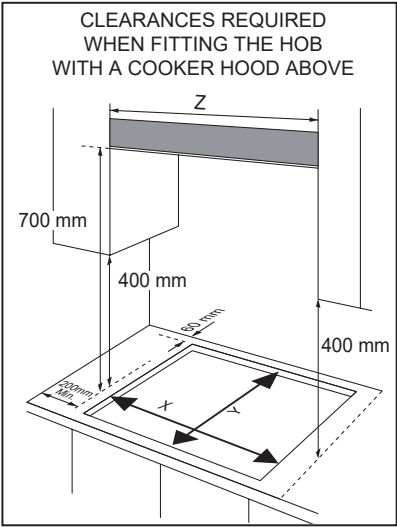
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for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



Warning: Danger of personal damage

Do not use hob guards unless they are designed by the manufacturer to be used for this product .

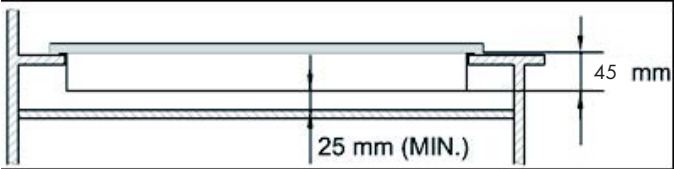
Positioning



Measurements in mm

Model	X	Y	Z
10040146	830	480	900
10045673			
10045674			
10046561			
10047666			
10040147	815	490	900
10047667			

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



- This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed. An oven must have forced ventilation to

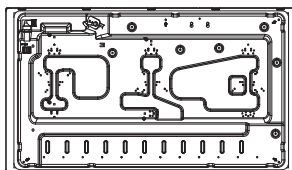
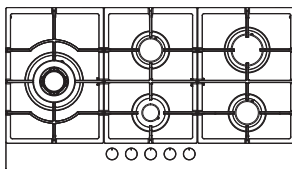
install a hob above it.

- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

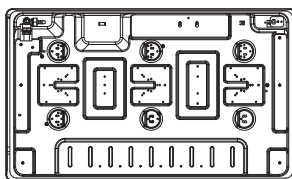
1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.

Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.

2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Bottom 10040146, 10047666



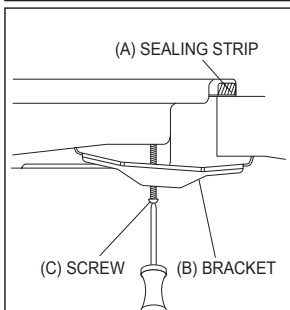
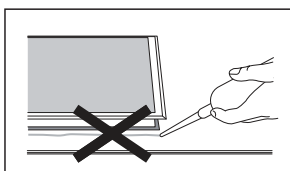
Bottom 10040147, 10047667

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

1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H).

Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.

2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

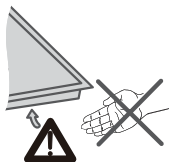
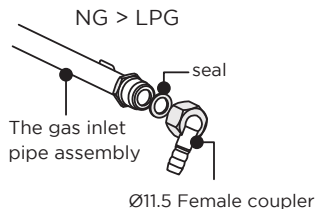
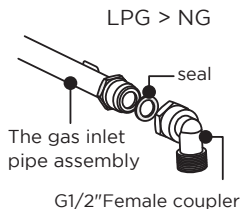


Gas connection



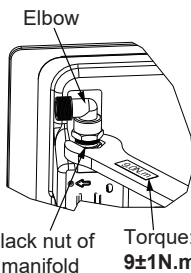
- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:



Installation of appliance

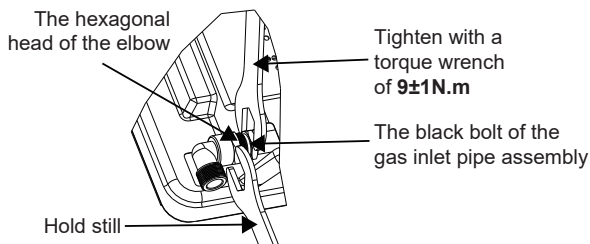
Note: Wear protective gloves to fit the hob.



Caution!

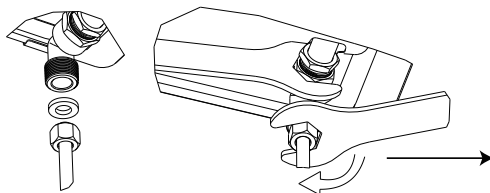
If necessary to adjust or install the elbow, it is allowed only torque wrench with **9±1N.m**, and work on the Black nut of manifold instead of on the elbow.

(1) Adjusting the direction of elbow



(2) Installing the gas hob

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



Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause elbow fracture or rubber ring deformation and leakage.
Note that the torque wrench must be used to tighten with a torque of **10N.m**. The maximum torque cannot exceed **20N.m**.

Gas connection

The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible.

The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply.

You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!

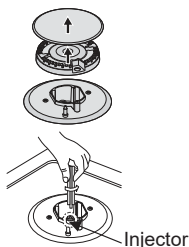
If any connection is handled, check the seal.

The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

Gas adjustment

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

1 Change the injector of the burners

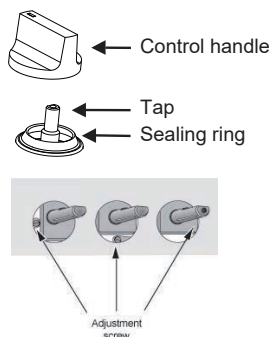


Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2 Adjustment of minimum level of the flame



1. Turn the taps down to minimum.
 2. Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
 3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
 - For butane / propane gas, the adjusting screw must be turned from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
 4. Repeat this process for each one of the gas taps.
- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
 - Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked. carried out after gas conversion. (such as soap water or gas in the event of a malfunction, change the whole tap.
 - A full operational test and a test for possible leakages must be detector) Do not dismantle the tap shaft:
 - After completing conversion a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

Gas specifications for model 10040146, 10040147, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666, 10047667

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked (mm)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary rapid
	3.3 kW (240 g/h)	3.0 kW (218 g/h)	1.75 kW (127.5 g/h)	1.0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0.83	0.78	0.60	0.46
G20 20 mbar	1.28	1.30	1.00	0.78

EU PRODUCT DATA SHEET

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

Specifications according to EN 30-2-1:2015

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

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

	Symbol	Burner	Value	Unit
Model identification	10040146, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666			
Type of hob	Gas Hob			
Number of gas burner	--	--	5	--
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Wok burner Rapid burner Semi-rapid burner Semi-rapid burner Auxiliary burner	G20: 56.0 G30: 57.7 G20: 61.4 G30: 60.7 G20: 61.5 G30: 61.0 G20: 61.3 G30: 60.3 -	%
Energy efficiency per gas hob	EE _{gas hob}		60.0 59.9	%

	Symbol	Burner	Value	Unit
Model identification	10040147, 10047667			
Type of hob	Gas Hob			
Number of gas burner	--	--	5	--
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Wok burner Rapid burner Semi-rapid burner Semi-rapid burner Auxiliary burner	G20: 53.1 G30: 54.1 G20: 58.6 G30: 59.3 G20: 58.5 G30: 58.3 G20: 59.5 G30: 59.3 -	%
Energy efficiency per gas hob	EE _{gas hob}		G20: 59.4 G30: 57.9	%

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)

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

Estimado cliente:

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



CONTENIDO

Datos técnicos	47
Indicaciones de seguridad	48
Desmontaje	51
Descripción del dispositivo	52
Puesta en funcionamiento y operación.	52
Consejos de seguridad y ahorro de energía	54
Limpieza y cuidado	56
Instalación	58
Reparación de anomalías	64
Ficha técnica del producto UE	65
Indicaciones sobre la retirada del aparato	67
Fabricante e importador (Reino Unido)	67

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10040146, 10046561, 10047666	10040146, 10046561, 10047667
Modelo	Ignito 5	Victoria Chef Edition
Suministro eléctrico	220-240 V 50-60 Hz	

INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. No permita que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.

Conserve este manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas. Si el aparato se vende o se transfiere a otra persona, asegúrese de que el manual se entrega al nuevo usuario.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estas medidas de seguridad.

Las siguientes marcas se han realizado para que sean fácilmente comprensibles, de modo que pueda prevenir de antemano cualquier accidente causado por un uso incorrecto y utilizar el aparato con mayor comodidad.

Lea detenidamente los siguientes contenidos y asegúrese de comprenderlos.

Peligro/Advertencia: El descuido de esta marca puede provocar lesiones personales graves o la muerte.

Precaución: El descuido de esta marca puede provocar lesiones personales leves o daños materiales.

- Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.
- Está prohibido el uso de alargaderas.
- 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 encuentren, mientras el aparato esté en uso.

- En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el regulador del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos un minuto.
- PRECAUIÓN: El uso de un aparato de cocina de gas da lugar a la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, el aumento de la ventilación mecánica cuando exista, ventilación adicional para eliminar de forma segura los productos de la combustión al aire exterior (externo) y, al mismo tiempo, proporcionar cambios de aire en la habitación con ventilación adicional.
- Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional. No permita que los niños jueguen cerca o con el aparato.
- El aparato se calienta cuando está en uso.
- Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos.
- Los niños también pueden hacerse daño al sacar las sartenes u ollas del aparato.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Utilice el aparato solamente para preparar alimentos.
- No modifique este aparato. El panel del quemador no está diseñado para funcionar desde un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice este aparato si entra en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de calentamiento y cocción del aparato se calientan cuando están en uso, tome todas las precauciones debidas.
- No utilices paños grandes, paños de cocina o similares, ya que los extremos podrían tocar las llamas e incendiarse.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina.
- No utilice ollas inestables o deformes en el aparato, ya que pueden provocar un accidente por vuelco o derrame.
- No utilice ni almacene materiales inflamables en el cajón de almacenamiento cercano a este aparato.
- 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 está destinado exclusivamente a un uso doméstico. No está diseñado para a un uso comercial o industrial.

- Este producto es sólo para uso en interiores domésticos o escenarios similares, y podría causar peligro si se utiliza en ocasiones especiales.
- Utilice agarraderas o guantes resistentes al calor cuando manipule ollas y sartenes calientes.
- Cuando levante la batería de cocina, asegúrese de que los soportes no se acerquen a las llamas.
- Tenga cuidado de no dejar que los guantes o los soportes de las ollas se humedezcan o mojen, ya que esto hace que el calor se transfiera a través del material más rápidamente con el riesgo de quemarse.
- Utilice los quemadores sólo después de haber colocado ollas y sartenes sobre ellos. No caliente ollas o sartenes vacías.
- No utilice nunca vajilla de plástico o papel de aluminio en el aparato.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no entre en contacto con las superficies del aparato.
- Si tiene alguna pieza mecánica, como un corazón artificial, consulte a un médico antes de utilizar el aparato.
- No utilice un paño de cocina o materiales similares en lugar de un agarrador de ollas. Estos paños pueden incendiarse en un quemador caliente.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos o cáusticos.
- Este aparato sólo debe ser reparado o revisado por un Servicio Técnico autorizado y sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales homologadas.
- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y refrigérelo.
- No debe utilizar un chorro de vapor ni ningún otro equipo de limpieza de alta presión para limpiar el aparato.
- Tras la instalación, elimine el embalaje teniendo en cuenta la seguridad y el medio ambiente.
- Cuando te deshagas de un aparato viejo, inutilízalo cortando el cable.
- Cuando utilice una batería de cocina de cristal, asegúrese de que está diseñada para cocinar con la placa superior. Si la superficie es de vidrio agrietado, apague el aparato para evitar electrocuciones.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, gire los mangos de los utensilios de cocina hacia el lateral o el centro de la placa superior sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Apague siempre los reguladores de los quemadores antes de retirar los utensilios de cocina.
- Vigile cuidadosamente los alimentos que se fríen a fuego vivo.
- Caliente siempre la grasa a fuego lento y bajo vigilancia.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. La escarcha en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee hacia arriba y sobrepase las paredes de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere a que la grasa se enfríe completamente.
- PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill y/o el horno están en uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- PRECAUCIÓN: Este aparato es sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.
- PRECAUCIÓN: En caso de rotura del cristal de la placa de cocción:
 - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor

- eléctrico y desconecte
el aparato de la red eléctrica
- no toque la superficie del aparato,
- No utilice el aparato

DESMONTAJE

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

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

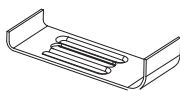
- Cierre todas las válvulas de suministro, pero no desconecte todavía la cocina de gas de la línea.
- Ahora encienda todos los quemadores. El gas restante contenido en el aparato se quema en poco tiempo.
- Después de esto, las tuberías del aparato están libres de gas y la cocina de gas puede ser desconectada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

Indicaciones importantes sobre el desmontaje del aparato

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

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

Accesorios (número de piezas)



Soporte (4)



Espiral (4)



Tornillo (4)



Inyector (5)



Conexión en ángulo (1)



Soporte para ollas (1)



Instrucciones de uso (1)

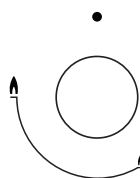
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN.

Los siguientes símbolos aparecen en el panel de control junto al mando giratorio..

● Círculo negro: Gas apagado

🔥 Llama grande: Ajuste máximo

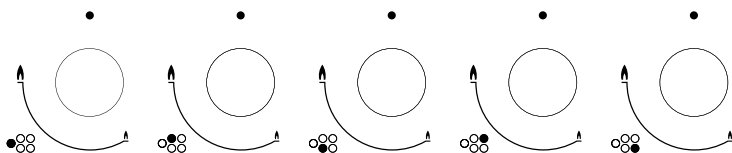
🔥 Llama pequeña: Ajuste mínimo



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

Encendido automático con dispositivo de fallo de llama

Cada quemador del aparato tiene un dispositivo de fallo de llama. Si la llama se apaga, se interrumpirá el flujo de gas al quemador.



Encendido del quemador

- Presione el mando giratorio del quemador que desea encender y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima.
- Si se mantiene el mando giratorio hacia abajo, el quemador se enciende automáticamente.
- Mantenga el mando giratorio hacia abajo durante otros 15 segundos después de que la llama del quemador se haya encendido. Si la llama no se ha encendido después de 15 segundos, suelte el mando giratorio y ventile la habitación. Espere al menos un minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- Tras el intervalo de 15 segundos, puede regular el quemador girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la altura de llama deseada. El mando giratorio debe estar entre las posiciones máxima y mínima para que la unidad funcione.
- Para apagar el quemador, gire el mando giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "Gas apagado".
- En caso de corte de corriente, el quemador puede encenderse cuidadosamente con una cerilla.



ADVERTENCIA: Peligro de incendio y explosión

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

- No encienda la luz bajo ninguna circunstancia.
 - No encienda ni apague aparatos eléctricos y no toque enchufes.
 - No utilice el teléfono.
1. Deje de utilizar el dispositivo y cierre la válvula central.
 2. Abra la ventana para que se ventile.
 3. Salga al exterior de la estancia y llame al servicio de atención al cliente desde allí.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y AHORRO DE ENERGÍA

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

Quemador	Cacerolas	
	Mín.	Máx.
Quemador de wok	200 mm	240 mm
Quemador de alta potencia	200 mm	240 mm
Quemador de potencia media	160 mm	180 mm
Quemador económico	120 mm	160 mm

NO	SI
No utilice utensilios de cocina de pequeño diámetro en quemadores grandes. La llama nunca debe subir por los lados de la olla.	Utilice siempre utensilios de cocina adecuados para el quemador en cuestión. Así se evita el desperdicio de gas y la decoloración de los utensilios de cocina.
Evite cocinar sin tapa o con una tapa que sólo cubra la mitad de la olla, ya que esto desperdicia energía.	Coloque una tapa sobre los utensilios de cocina.
No utilice sartenes con fondos convexos o cóncavos.	Utilice únicamente ollas, cacerolas y sartenes con fondos gruesos y planos.
No coloque ningún utensilio de cocina en el borde del quemador, ya que podría caerse.	Coloque siempre la batería de cocina directamente sobre el quemador, no en el lateral.
No utilice utensilios de cocina de gran diámetro en los quemadores cerca de los mandos, ya que éstos, aunque se coloquen en el centro de los quemadores, podrían calentarse y dañar los mandos.	

NO coloque el utensilio de cocina directamente sobre el quemador.	Coloque el utensilio de cocina sobre el soporte para ollas.
No coloque nada entre la olla y el soporte de la olla (por ejemplo, retardadores de llama y espaciadores), ya que esto podría causar graves daños al aparato.	
No utilice un peso extremo y no golpee la superficie de cocción con objetos pesados.	Manipule los utensilios de cocina con cuidado si están sobre el quemador.

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

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

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Saque el enchufe del aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
- Limpie el dispositivo regularmente después de cada uso.
- Los agentes de limpieza agresivos o los objetos afilados pueden dañar la superficie de la unidad.
- Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de producto de limpieza.
- No limpie nunca el aparato con un limpiador de vapor u otro limpiador de alta presión.

Utilizable	No utilizable
Paño suave	Cepillo de nylon
Limpiador neutro	Aceite de cocina
	Agente limpiador
	Cepillo metálico
	Detergente ácido/alcalino
	Diluyente/ Benzeno

Soporte de la sartén / controles

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

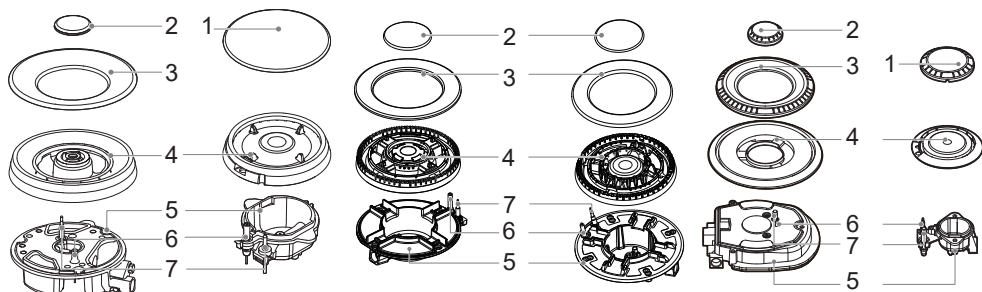
Placa superior

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

Quemador

- Retire las tapas de los quemadores y los difusores de llama levantándolos hacia arriba, alejándolos de la placa superior.
- Sumérjalos en agua caliente con un poco de detergente.
- Séquelos con cuidado después de limpiarlos. Asegúrese de que las aberturas de la llama estén limpias y completamente secas.
- Frote los componentes del quemador instalados de forma permanente con un paño húmedo y luego séquelos.
- Frote el dispositivo de encendido y el dispositivo de control de la llama con un paño húmedo bien escurrido y luego séquelos con un paño suave.
- Antes de volver a colocar los quemadores, asegúrese de que el inyector no esté bloqueado.

Montaje de los quemadores



1. Coloque el esparcidor de llama (4) sobre la base del quemador (5) de manera que el dispositivo de encendido y el dispositivo de control de la llama se extiendan a través de sus respectivos orificios en el propagador de llama. El esparcidor de llama debe encajar correctamente.
2. Coloque la tapa del quemador (1, 2, 3) sobre el esparcidor de llama de manera que los pasadores restantes encajen en el hueco correspondiente.



ADVERTENCIA: Peligro de incendio

Vuelva a montar los componentes individuales correctamente después de la limpieza. No confunda la parte inferior y la superior. Los pasadores deben encajar exactamente en las muescas. Mantenimiento periódico: Después de la instalación, haga revisar periódicamente el estado de la tubería de suministro de gas y del regulador de presión por una empresa especializada autorizada.

INSTALACIÓN

Instrucciones de seguridad para la instalación

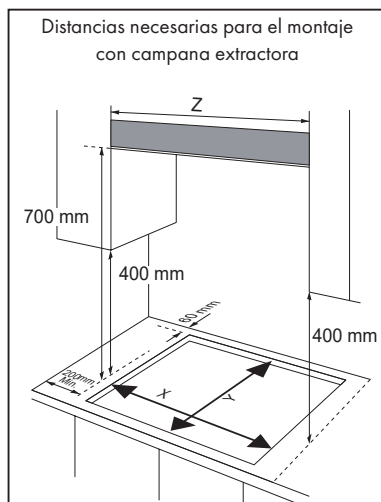
- No modifique la unidad de ninguna manera.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- Las condiciones de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



Advertencia: Peligro de daños personales

No utilice protectores de placa de cocción a menos que hayan sido diseñados por el fabricante para ser utilizados con este producto.

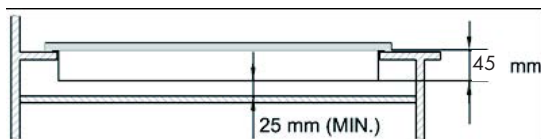
Instalación



Medidas en mm

Model	X	Y	Z
10040146 10045673 10045674 10046561 10047666	830	480	900
10040147 10047667	815	490	900

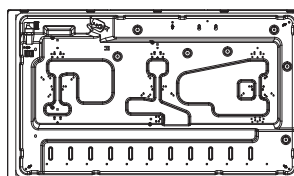
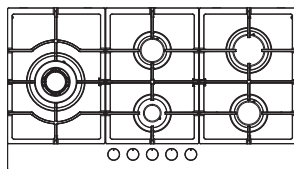
- Este aparato debe instalarse en un mueble de cocina o en una encimera de 600 mm, respetando las siguientes distancias mínimas:
- Los bordes de la cocina a gas deben estar a una distancia mínima de 60 mm de las paredes laterales y posteriores.
- Debe haber una distancia mínima de 700 mm entre el punto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



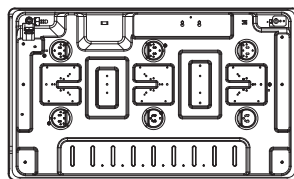
- No debe haber materiales combustibles en un radio de al menos 50 mm alrededor del aparato y hacia la superficie de cocción.
- Se debe mantener una separación de al menos 25 mm y un máximo de 74 mm entre la parte inferior de la unidad y la superficie superior.
- Un horno debe tener ventilación forzada si se va a instalar una placa de cocción encima.

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

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



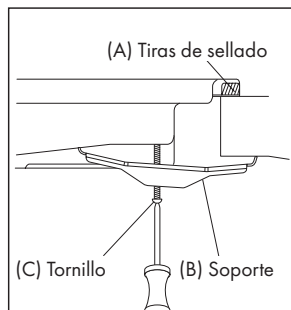
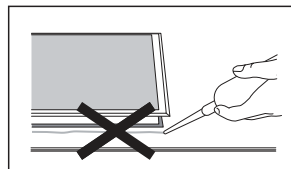
Suelo 10040146, 10047666



Suelo 10040147, 10047667

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

1. Coloque el soporte (B) sobre los agujeros que corresponden al tamaño del tornillo. Hay un agujero (H) en cada esquina de la cocina. Apriete ligeramente los tornillos (C) a través del soporte (B) para que el soporte quede unido a la cocina pero pueda ajustar la posición.
2. Gire otra vez con cuidado la cocina en el sentido correcto y bájela con cuidado en la abertura que cortó anteriormente.
3. Ajuste en la parte inferior de la cocina para que la posición corresponda a su superficie de trabajo. A continuación, apriete completamente los tornillos (C) para fijar la cocina en su posición.

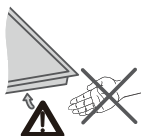
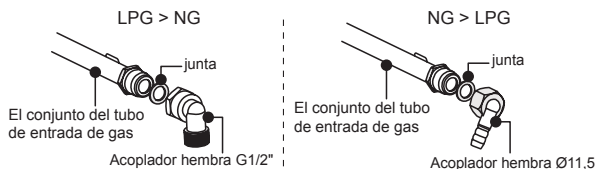


Conexión de gas



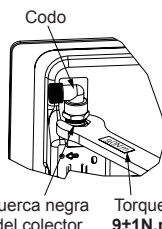
- Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes en el país en el que se va a utilizar el aparato.
- Este aparato se suministra para funcionar con LPG y gas natural. La conversión para su uso con LPG y gas natural solo debe ser realizada por una persona calificada.

Directrices de instalación y sustitución del suministro de gas:



Instalación de aparato

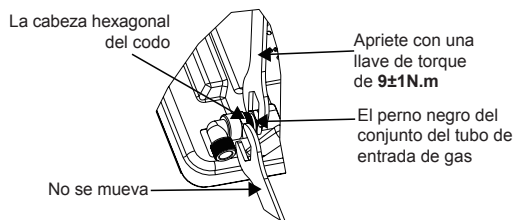
Nota: Utilice guantes de protección para colocar la placa de cocción.



⚠ ¡Precaución!

Si es necesario ajustar o instalar el codo, sólo se permite utilizar una llave dinamométrica de $9 \pm 1 \text{ N.m}$, y trabajar sobre la tuerca negra del colector en lugar de sobre el codo.

(1) Ajuste de la dirección del codo

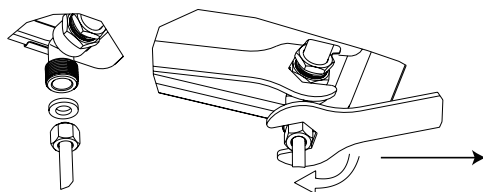


Después de aflojar el codo, ajuste la interfaz del codo a la dirección requerida según sea necesario, y mantenga la cabeza hexagonal del codo inmóvil con una llave. Utilice una llave de torque de $9 \pm 1 \text{ N.m}$ para apretar el perno negro del conjunto del tubo de entrada de gas. Asegúrese de que el par de apriete de la llave esté dentro del rango requerido para evitar la rotura del codo o daños causados por una fuerza excesiva.

Después de apretar el montaje, compruebe si las piezas están en buen estado y compruebe la estanqueidad del aire para garantizar la estanqueidad del montaje. La persona que instala es responsable de los resultados del proceso.

(2) Instalación de la encimera de gas

¡Este aparato debe ser instalado por un ingeniero de seguridad de gas registrado!



No aplique demasiada fuerza al apretar; de lo contrario, provocará la fractura del codo o la deformación del anillo de goma y fugas.

Tenga en cuenta que la llave de torque debe usarse para apretar con un torque de **10N.m**. El par máximo no puede superar los **20 N.m**.

Conexión de gas

La conexión de gas debe estar situada en una posición en la que la llave de paso sea accesible.

El extremo del punto de conexión de entrada de la placa de gas tiene una rosca de 1/2" que permite:

- Una conexión fija
- Conexión mediante tubo flexible

La junta estanca suministrada debe insertarse entre la salida del colector y el suministro de gas.

Debe evitar que la tubería entre en contacto con partes móviles del mueble de cocina (por ejemplo un cajón) e impedir el acceso a cualquier espacio que pueda quedar obstruido.



¡Peligro de fugas!

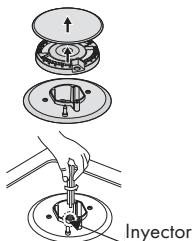
Si se manipula alguna conexión, compruebe la junta.

El fabricante no se hace responsable de las posibles fugas de la conexión, después de haber sido manipulada.

Ajuste del gas

- Tomar precauciones respecto a las operaciones y ajustes a realizar cuando se cambia de un gas a otro.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- Antes de la puesta en marcha, desconecte el suministro de gas y electricidad del aparato.

1 Cambiar la boquilla de inyección del quemador

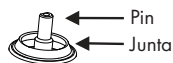


Retire el soporte para ollas, la tapa del quemador y el esparcidor de la llama.

Desenrosque el inyector con una llave de 7 mm y sustitúyalo por el inyector del nuevo suministro de gas. Vuelva a montar con cuidado los componentes individuales.

Después de sustituir el inyector, se recomienda apretarlo.

2 Ajuste del nivel mínimo de la llama



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

- No desmonte el eje del grifo bajo ninguna circunstancia; en caso de mal funcionamiento, reemplace todo el grifo.
- Antes de volver a montar los componentes, asegúrese de que el inyector no esté bloqueado.
- Después de un cambio de gas, debe realizarse una comprobación completa de las funciones y una prueba de estanqueidad (por ejemplo, con agua jabonosa o con un sensor de gas).
- Una vez realizado el intercambio de gas, un técnico cualificado o un instalador debe hacer una "V" en la categoría de gas correcta, que debe coincidir con las especificaciones de la placa de características de la unidad. Eliminar la marca anterior.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Las reparaciones sólo deben ser realizadas por una persona cualificada para ello. Una reparación inadecuada puede suponer un peligro considerable para usted y los demás.

Sin embargo, los problemas menores pueden resolverse de la siguiente manera.

Anomalía	Posible causa	Solución
La llama no se enciende	No hay chispa	Compruebe el suministro de energía.
	La tapa del quemador no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
	El suministro de gas se ha interrumpido.	Abra completamente el suministro de gas.
La llama no se enciende	El suministro de gas no estaba completamente abierto.	Abra completamente el suministro de gas.
	La tapa del quemador no está bien asentada.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
	La boquilla de inyección está sucia.	Retire la suciedad con un paño limpio.
	Los quemadores están mojados.	Seque los quemadores con cuidado.
	Los agujeros del esparcidor de la llama están bloqueados.	Limpiar el esparcidor de la llama.
Suena un ruido cuando se enciende la llama.	La tapa del quemador no está bien asentada.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
La llama se apaga durante el uso.	La tapa del quemador no está bien asentada.	Limpie el dispositivo de supervisión de la llama.
	El dispositivo de control de llama está sucio.	Apague el mando giratorio del quemador. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
	El líquido de la olla hirvió y sofocó la llama.	Por favor, apague la zona y compruebe que no hay corrientes de aire, como por ejemplo ventanas abiertas.

Anomalia	Posible causa	Solución
Llama amarilla	Los agujeros del propagador de la llama están bloqueados.	Limpiar el esparcidor de la llama.
	Se utiliza un gas diferente.	Compruebe el gas utilizado.
Olor a gas	Fuga de gas.	Deje de utilizar el dispositivo y cierre la válvula central. Abra la ventana para que se ventile. Llame al servicio de atención al cliente desde otra habitación.

Si el problema no se puede resolver, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Especificación de gas Modelo 10040146, 10040147, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666, 10047667

Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del inyector			
	Quemador de wok	Quemador de alta potencia	Quemador de potencia media	Quemador económico
	3,3 kW (240 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127,5 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,83	0,78	0,60	0,46
G20 20 mbar	1,28	1,30	1,00	0,78

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO UE

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

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

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

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

	Símbolo	Quemador	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10040146, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	5	%
Eficiencia energética por quemador de gas	EE gas burner	Quemador wok Quemador potente Quemador normal Quemador normal Quemador auxiliar	G20: 56,0 G30: 57,7 G20: 61,4 G30: 60,7 G20: 61,5 G30: 61,0 G20: 61,3 G30: 60,3 -	%
Eficiencia energética de la placa de gas	EE gas hob		60,0 59,9	%

	Símbolo	Quemador	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10040147, 10047667			
Tipo de placa de cocina	Placa de gas			
Número de quemadores de gas	--	--	5	%
Eficiencia energética por quemador de gas	EE gas burner	Quemador wok Quemador potente Quemador normal Quemador normal Quemador auxiliar	G20: 53,1 G30: 54,1 G20: 58,6 G30: 59,3 G20: 58,5 G30: 58,3 G20: 59,5 G30: 59,3 -	%
Eficiencia energética de la placa de gas	EE gas hob		G20: 59,4 G30: 57,9	%

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

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE

Fiche technique	69
Consignes de sécurité	70
Démontage	74
Description de l'appareil	75
Mise en marche et utilisation	75
Conseils de sécurité et d'économie d'énergie	77
Nettoyage et entretien	79
Installation	81
Résolution des problèmes	87
Fiche de données produit UE	88
Informations sur le recyclage	90
Fabricant et importateur (UK)	90

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10040146, 10046561, 10047666	10040146, 10046561, 10047667
Modèle	Ignito 5	Victoria Chef Edition
Alimentation	220-240 V 50-60 Hz	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Ce mode d'emploi doit être conservé avec l'appareil pour toute référence ultérieure. Si l'appareil est revendu ou transmis à une autre personne, veuillez à transmettre ce mode d'emploi au nouvel utilisateur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité.

Les marques suivantes sont destinées à être facilement comprises afin de vous permettre d'éviter à l'avance tout accident dû à une mauvaise utilisation et d'utiliser l'appareil plus confortablement.

Lisez attentivement le contenu suivant et assurez-vous de bien le comprendre.

Danger/Mise en garde : Le non-respect de cette marque peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Attention : Le non-respect de ce marquage peut entraîner des blessures mineures ou des dommages matériels.

- Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien ventilé.
- L'utilisation de rallonges est interdite.
- 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.
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée, en particulier lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique si elle est présente, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de la combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le renouvellement de l'air de la pièce avec une ventilation supplémentaire.
- Consulter un professionnel avant d'installer la ventilation supplémentaire. Ne laissez pas les enfants jouer à proximité ou avec l'appareil.
- L'appareil chauffe lorsqu'il est utilisé.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent également se blesser en tirant les poêles ou les casseroles de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil ! Les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont reçu des instructions sur la façon de le faire par une personne responsable de leur sécurité, ou s'ils sont supervisés et comprennent les risques associés.
- N'utilisez l'appareil que pour préparer des aliments.
- Ne pas modifier cet appareil. Le panneau du brûleur n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas cet appareil s'il entre en contact avec de l'eau. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
- Les surfaces de chauffe et de cuisson de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'elles sont utilisées, prenez toutes les précautions nécessaires.
- N'utilisez pas de grands chiffons, torchons ou autres, car les extrémités pourraient toucher les flammes et s'enflammer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez.
- Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être utilisées sur l'appareil car elles peuvent provoquer un accident en basculant ou en se renversant.
- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement situé à proximité de l'appareil.
- Les denrées périssables, les articles en plastique et les aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou au-dessous de l'appareil.
- Ne pas pulvériser d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « ● » lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Cet appareil est destiné à la cuisson domestique uniquement. Il n'est pas destiné à

un usage commercial ou industriel.

- Ce produit est uniquement destiné à être utilisé dans des intérieurs domestiques ou des environnements similaires, et peut présenter un danger s'il est utilisé lors d'occasions spéciales.
- Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles ou des poêles chaudes.
- Lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisine, veillez à ce que les supports de casseroles ne s'approchent pas d'une flamme nue.
- Veillez à ce que les maniques ou les gants ne soient pas humides ou mouillés, car la chaleur se transmet alors plus rapidement à travers le matériau et vous risquez de vous brûler.
- N'utilisez les brûleurs qu'après y avoir placé des casseroles et des poêles. Ne faites pas chauffer de casseroles ou de poêles vides.
- N'utilisez jamais de plats en plastique ou en papier aluminium sur l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'autres appareils électriques, veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces de l'appareil de cuisson.
- Si vous avez des pièces mécaniques, par exemple un cœur artificiel, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchon ou d'autres matériaux similaires à la place d'un support de casserole. Ces chiffons peuvent s'enflammer sur un brûleur chaud.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques.
- Ce produit doit être réparé par un professionnel agréé et seules des pièces de rechange d'origine approuvées doivent être utilisées.
- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il convient de le débrancher et de le refroidir.
- Vous ne devez pas utiliser un jet de vapeur ou tout autre équipement de nettoyage à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Après l'installation, l'emballage doit être éliminé dans le respect de la sécurité et de l'environnement.
- Lorsque vous vous débarrassez d'un vieil appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson sur plaque. Si la surface est en verre fissuré, éteindre l'appareil pour éviter une électrocution.
- Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, tournez les poignées des ustensiles de cuisine vers le côté ou le centre de la plaque supérieure, sans les faire dépasser des brûleurs adjacents.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Surveillez attentivement les aliments frits à feu vif.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la pendant qu'elle chauffe.
- 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. Attendre que la graisse soit complètement refroidie.
- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril et/ou le four sont utilisés. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- ATTENTION : Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- ATTENTION : En cas de bris de la vitre de la plaque de cuisson :
 - éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isolez l'appareil
 - l'appareil de l'alimentation électrique
 - ne pas toucher la surface de l'appareil,
 - ne pas utiliser l'appareil.

DÉMONTAGE

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

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

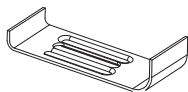
- Fermez toutes les vannes d'alimentation, mais ne débranchez pas encore la cuisinière à gaz de la conduite.
- Maintenant, allumez tous les brûleurs. Le gaz résiduel de l'appareil se consume rapidement.
- Après cela, les tuyaux de l'appareil ne contiennent plus de gaz et vous pouvez débrancher les raccords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

Remarque importante pour le démontage de l'appareil

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Accessoires (nombre de pièces)



Support (4)



Spirale (4)



Vis (4)



Injecteur (5)

Raccordement
d'angle (1)

Porte-pot (1)

Mode d'emploi (1)
Manual (1)

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Les symboles suivants sont affichés sur le panneau de commande à côté de la poignée rotative.

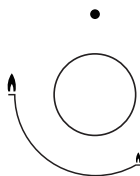
● Cercle noir : gaz éteint



Grande flamme : réglage maximal



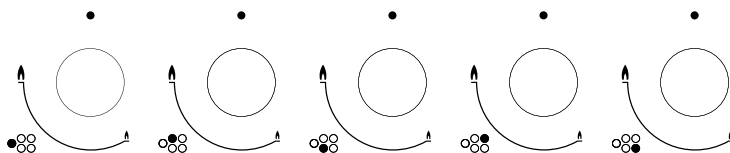
Petite flamme : réglage minimum



- Le réglage minimum peut être atteint en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tous les réglages du brûleur doivent être effectués entre les positions minimale et maximale.
- Le symbole sur le panneau de commande, à côté de la poignée rotative, indique quel brûleur est en service.

Allumage automatique avec dispositif d'extinction de la flamme

Chaque brûleur de l'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt de flamme. Si la flamme s'éteint, cela interrompt le flux de gaz vers le brûleur.



Allumer le brûleur

- Appuyez sur la poignée rotative du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale.
- Si vous maintenez la poignée rotative enfoncée, le brûleur s'allume automatiquement.
- Maintenez la poignée rotative enfoncée pendant encore 15 secondes après l'allumage de la flamme du brûleur. Si la flamme ne s'est pas allumée après 15 secondes, relâchez la poignée rotative et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Après l'intervalle de 15 secondes, vous pouvez régler le brûleur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la hauteur de flamme souhaitée soit atteinte. La poignée rotative doit se trouver entre les positions maximum et minimum pour que l'appareil fonctionne.
- Pour éteindre le brûleur, tournez la poignée rotative dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Gas off ».
- En cas de panne de courant, le brûleur peut être allumé prudemment à l'aide d'une allumette.

Avertissement : risque d'incendie et d'explosion



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

- N'allumez la lumière en aucun cas.
 - N'allumez pas et n'éteignez pas les appareils électriques et ne touchez pas les prises de courant.
 - N'utilisez pas de téléphone.
1. Arrêtez d'utiliser l'appareil et fermez la vanne centrale.
 2. Ouvrez la fenêtre pour la ventilation.
 3. Sortez et appelez le service clientèle de là.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le diamètre des bases des casseroles et des poêles doit correspondre au diamètre du brûleur correspondant.

Brûleur	Casseroles	
	min.	max.
Brûleur Wok	200 mm	240 mm
Brûleur puissant	200 mm	240 mm
Brûleur normal	160 mm	180 mm
Brûleur éco-nomique	120 mm	160 mm

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

Ne placez pas l'ustensile de cuisson directement sur le brûleur.	Placez l'ustensile de cuisson au-dessus du dessous-de-plat.
Ne placez rien entre la casserole et le porte-casserole (par exemple, des produits ignifuges et des entre-toises), car cela pourrait endommager sérieusement l'appareil.	
N'utilisez pas de poids extrême et ne frappez pas la surface de cuisson avec des objets lourds.	Manipulez les ustensiles de cuisine avec précaution s'ils se trouvent au-dessus du brûleur.

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

Baissez la flamme dès que le liquide commence à bouillir, afin que ce ne mijote que légèrement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Utilisable	Non utilisable
Tissu doux	Brosse en nylon
Nettoyant neutre	Huile de cuisson
	Agent de récurage
	Brosse métallique
	Détergent acide/alkalin
	Diluant/ Benzène

Porte-panier / commandes

- Démontez le porte-panier.
- Nettoyez le porte-panier et les commandes avec un chiffon humide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, faites tremper le porte-panier au préalable.
- Séchez tout avec un chiffon propre et doux.

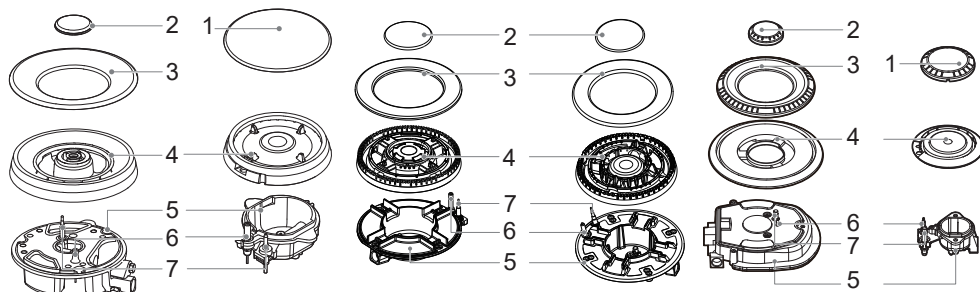
Plaque de recouvrement

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

Brûleur

- Retirez les chapeaux de brûleur et les diffuseurs de flamme en les soulevant vers le haut, en les éloignant de la plaque supérieure.
- Faites-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Séchez-les soigneusement après le nettoyage. Assurez-vous que les ouvertures de la flamme sont propres et complètement sèches.
- Frottez les composants du brûleur installés en permanence avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Frottez le dispositif d'allumage et le dispositif de contrôle de la flamme avec un chiffon humide bien essoré, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Avant de remettre les brûleurs en place, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.

Assemblage des brûleurs



1. Placez le diffuseur de flamme (4) sur le plateau du brûleur (5) de manière à ce que le dispositif d'allumage et le dispositif de contrôle de la flamme se déploient à travers leurs trous respectifs dans le diffuseur de flamme. Le diffuseur de flamme doit s'engager correctement.
2. Montez le couvercle du brûleur (1, 2, 3) sur le diffuseur de flamme de manière à ce que les goupilles restantes s'insèrent dans les évidements respectifs.



Avertissement : risque d'incendie

Remontez correctement les différents composants après le nettoyage. Ne pas confondre le bas et le haut. Les goujons doivent s'insérer exactement dans les encoches.

Entretien régulier : après le montage, faites vérifier régulièrement l'état de la conduite d'alimentation en gaz et du détendeur par une entreprise spécialisée agréée.

INSTALLATION

Instructions de sécurité pour l'installation

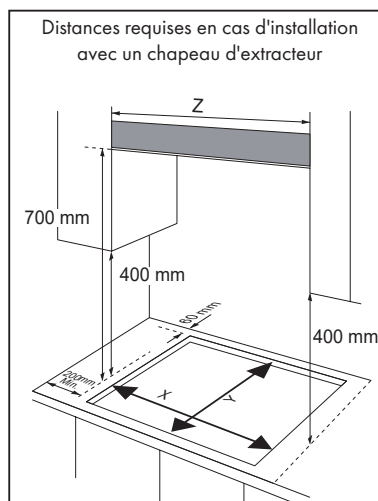
- Ne modifiez pas cette unité de quelque manière que ce soit.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (type de gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions d'adaptation de l'appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. L'installation et le raccordement doivent être conformes aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences de ventilation appropriées
- Coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil avant de l'installer.
- Toutes les unités contenant des composants électriques doivent être mises à la terre.
- Veillez à ce que le tuyau de gaz et le câble d'alimentation secteur soient acheminés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude.
- La conduite ou le raccord de gaz ne doit pas être plié ou bloqué par d'autres appareils.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil et les dimensions de l'espace à découper dans l'unité de cuisine.
- Les panneaux situés au-dessus du plan de travail, directement à côté de l'appareil, doivent être constitués de matériaux ininflammables. La surface et l'adhésif utilisé pour la fixation doivent être résistants à la chaleur pour éviter tout dommage.
- Mettez l'appareil en marche et allumez chaque brûleur. Assurez-vous que la flamme est clairement bleue sans pointe jaune. Si les brûleurs présentent des irrégularités, vérifiez les points suivants :
 - le capuchon du brûleur est correctement positionné
 - le diffuseur de flamme se place correctement
 - Brûleur aligné verticalement avec la buse d'injection
- Un test de fonctionnement complet et un contrôle des fuites éventuelles doivent être effectués par l'installateur après l'installation.
- Le tuyau flexible doit être tel qu'il n'entre en contact avec aucune partie mobile de l'unité d'habitation et ne traverse aucun espace très fréquenté de la pièce.
- Les graisses produites en usine répondent aux exigences de toutes les cuisinières à gaz.

Avertissement : Risque de dommages corporels



N'utilisez pas les protections de la table de cuisson si elles ne sont pas conçues par le fabricant pour être utilisées avec ce produit.

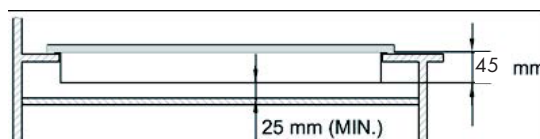
Installation



Mesures en mm

Model	X	Y	Z
10040146	830	480	900
10045673			
10045674			
10046561			
10047666	815	490	900
10040147			
10047667			

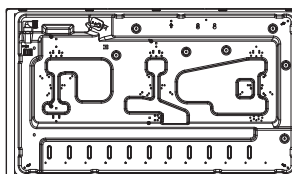
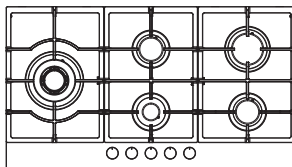
- Cet appareil doit être installé dans une unité de cuisine ou un plan de travail de 600 mm, en respectant les dégagements minimums suivants :
- Les bords de la cuisinière à gaz doivent être à une distance minimale de 60 mm des murs latéraux et arrière.
- Il doit y avoir un espace d'au moins 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la cuisinière (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale située directement au-dessus de la cuisinière à gaz.
- Il doit y avoir au moins 400 mm entre les surfaces de la table de cuisson, à condition que la face inférieure de la surface horizontale soit alignée avec le bord extérieur de la table de cuisson. Si la partie inférieure de la surface horizontale est inférieure à 400 mm, elle doit se trouver à au moins 50 mm des bords extérieurs de la table de cuisson.



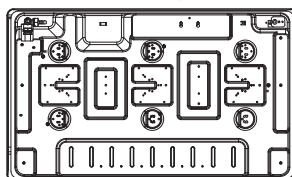
- Il ne doit pas y avoir de matériaux combustibles dans un rayon d'au moins 50 mm autour de l'appareil et vers la surface de la cuisinière.
- Un espace d'au moins 25 mm et d'au plus 74 mm doit être maintenu entre le fond de l'appareil et la surface au-dessus.
- Un four doit disposer d'une ventilation forcée si une plaque de cuisson doit être installée au-dessus de lui.

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

1. Retirez les supports de casseroles, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme, retournez soigneusement l'appareil et posez-le sur un tapis rembourré. Veillez à ce que les dispositifs d'allumage et les dispositifs de contrôle de la flamme ne soient pas endommagés au cours de ce processus.
2. Fixez les spirales incluses dans la livraison autour des coins de l'unité.
3. Ne laissez pas de trous dans le mastic et ne dépassez pas l'épaisseur maximale.



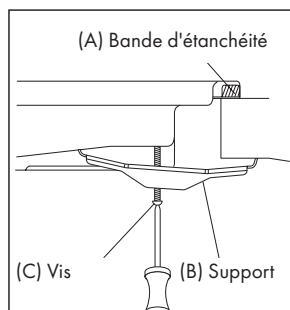
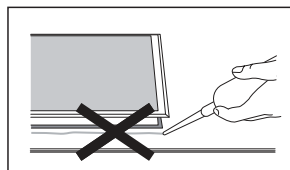
Plancher 10040146, 10047666



Étage 10040147, 10047667

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

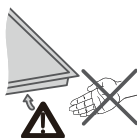
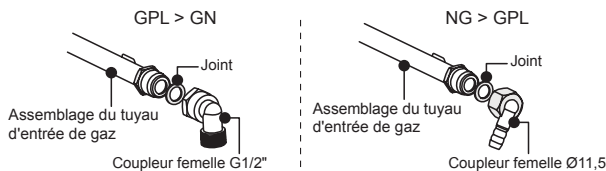
1. Placez le support (B) sur les trous correspondant à la taille de la vis. Il y a un trou (H) dans chaque coin de la cuisinière. Serrez légèrement les vis (C) à travers le support (B) de façon à ce que le support soit relié à la cuisinière mais que vous puissiez encore ajuster la position.
2. Remettez délicatement le cuiseur à l'endroit et abaissez-le avec précaution dans l'ouverture que vous avez découpée précédemment.
3. Réglez le bas de la cuisinière pour que la position corresponde à votre plan de travail. Serrez ensuite complètement les vis (C) pour fixer la cuisinière en position.



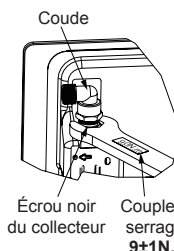
Raccordement au gaz

- Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être utilisé.
- Cet appareil est fourni pour fonctionner au GPL et au gaz naturel. La conversion pour une utilisation sur le GPL et les gaz naturels ne doit être entreprise que par une personne qualifiée.

Directives pour le remplacement et l'installation de l'alimentation en gaz :



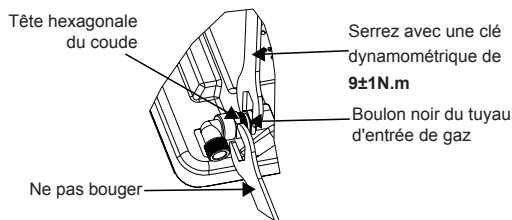
Installation de l'appareil
Remarque : Portez des gants de protection pour installer la table de cuisson.



Attention !

S'il est nécessaire d'ajuster ou d'installer le coude, il est permis d'utiliser uniquement une clé dynamométrique de **9±1N.m**, et de travailler sur l'écrou noir du collecteur plutôt que sur le coude.

(1) Réglage de la direction du coude

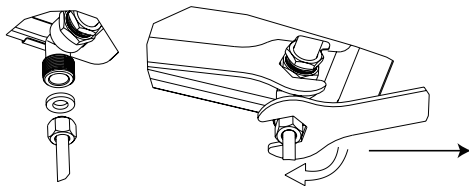


Après avoir desserré le coude, réglez l'interface du coude dans la direction voulue et maintenez la tête hexagonale du coude immobile à l'aide d'une clé. Utilisez une clé dynamométrique de **9±1N.m** pour serrer le boulon noir du tuyau d'entrée de gaz. Veillez à ce que le couple de serrage de la clé se situe dans la plage requise afin d'éviter toute rupture du coude ou tout dommage causé par une force excessive.

Après le serrage de l'installation, vérifiez si les pièces sont en bon état et testez l'étanchéité à l'air.

(2) Installation de la table de cuisson au gaz

Cet appareil doit être installé par un ingénieur agréé en matière de sécurité du gaz !



Ne forcez pas trop lors du serrage, sinon vous risquez de provoquer une rupture du coude ou une déformation de la bague en caoutchouc et une fuite.
Notez que la clé dynamométrique doit être utilisée pour serrer avec un couple de **10N.m**. Le couple maximal ne peut pas dépasser **20N.m**.

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être situé dans une position où le robinet d'arrêt est accessible.

L'extrémité du point de raccordement d'entrée de la table de cuisson au gaz est dotée d'un filetage de 1/2" qui permet de :

- Un raccordement fixe
- Un raccordement à l'aide d'un tuyau flexible

Le joint d'étanchéité fourni doit être inséré entre la sortie du collecteur et l'alimentation en gaz.

Il faut éviter que le tuyau n'entre en contact avec les parties mobiles de l'unité de cuisine (par exemple, un tiroir) et empêcher l'accès à tout espace susceptible d'être obstrué.



Risque de fuite !

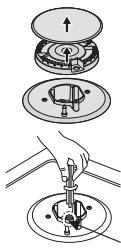
Si un raccordement est manipulé, vérifiez le joint d'étanchéité.

Le fabricant n'est pas responsable d'une fuite au niveau d'un raccord qui aurait été manipulé.

Réglage du papillon des gaz

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

1 Remplacer la buse d'injection du brûleur



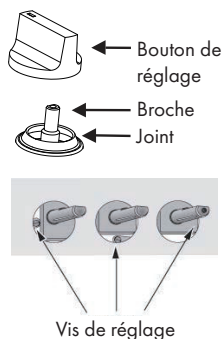
Injecteur

Retirez le support de casserole, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme.

Dévissez la buse de l'injecteur avec une clé de 7 mm et remplacez-la par la buse de l'injecteur de la nouvelle alimentation en gaz. Réassemblez soigneusement les différents composants.

Après avoir remplacé l'injecteur, il est recommandé de le resserrer.

2 Réglage du niveau minimum de la flamme



1. Tournez la poignée rotative au minimum.
2. Retirez la poignée tournante du robinet et insérez un petit tournevis à tête plate au centre de l'arbre supérieur du robinet.
3. Le réglage correct a été effectué lorsque la flamme a une longueur d'environ 3 - 4 mm.
 - Pour les gaz butane et propane, la vis de réglage doit être vissée à fond.
 - Remettez la poignée tournante.
 - Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la poignée rotative du réglage maximum au réglage minimum. Si c'est le cas, retirez à nouveau la poignée tournante et effectuez d'autres réglages du débit de gaz et testez à nouveau une fois que vous avez terminé les réglages
4. Répétez cette procédure pour tous les robinets de gaz.

- Ne pas démonter l'axe du robinet ; remplacer l'ensemble du robinet en cas de dysfonctionnement.
- Avant de remonter les composants, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.
- Après un changement de gaz, un contrôle complet des fonctions et un test d'étanchéité doivent être effectués (par exemple avec de l'eau savonneuse ou un capteur de gaz).
- Une fois l'échange de gaz effectué, un technicien qualifié ou l'installateur de doit indiquer un « V » à la catégorie de gaz correcte, qui doit correspondre aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil. Supprimez la marque précédente.

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien agréé. Une réparation inadéquate peut entraîner un danger considérable pour vous et les autres. Toutefois, les problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit.

Problème	Cause possible	Solution
La flamme ne s'allume pas	Pas d'étincelle	Vérifiez l'alimentation électrique.
	Le couvercle du brûleur n'a pas été monté correctement.	Fixez correctement le couvercle du brûleur.
	L'alimentation en gaz est interrompue.	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz.
La flamme ne s'allume pas correctement	L'alimentation en gaz n'a pas été complètement ouverte.	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz.
	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement positionné.	Fixez correctement le couvercle du brûleur.
	La buse d'injection est sale.	Frottez la saleté avec un chiffon propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les brûleurs.
	Les trous du diffuseur de flamme sont bloqués.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
Un bruit retentit lorsque la flamme s'allume.	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement positionné.	Fixez correctement le couvercle du brûleur.
La flamme s'éteint pendant l'utilisation.	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement positionné.	Nettoyez le dispositif de surveillance de la flamme.
	Le dispositif de contrôle de flamme est sale.	Éteignez le bouton du brûleur, attendez une minute et rallumez la zone.
	Le liquide de la cuisinière a débordé et a étouffé la flamme.	Veuillez éteindre la zone et vérifier l'absence de courant d'air dans la zone de cuisson (fenêtres ouvertes, par exemple). Attendez une minute et rallumez la zone.

Problème	Cause possible	Solution
Flamme jaune	Les trous du diffuseur de flamme sont bloqués.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
	Un gaz différent est utilisé.	Vérifiez le gaz utilisé.
Odeur de gaz	Fuite de gaz.	Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et fermez la valve centrale. Ouvrez la fenêtre pour la ventilation. Appelez le service client depuis une autre pièce.

Si le problème ne peut être résolu, contactez le service clientèle.

Spécifications du gaz Modèle 10040146, 10040147, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666, 10047667

Type et pression du gaz	Puissance calorifique et taille de l'injecteur			
	Brûleur Wok	Brûleur puissant	Brûleur normal	Brûleur économique
	3,3 kW (241 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,83	0,78	0,60	0,46
G20 20 mbar	1,28	1,30	1,00	0,78

FICHE DE DONNÉES PRODUIT UE

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

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

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

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

	Symbole	Brûleur	Valeur	Unité
Identification du modèle	10040146, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666			
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz			
Nombre de brû- leurs à gaz	--	--	G20: 56,0 G30: 57,7	%
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE gas burner	Brûleur wok	G20: 61,4 G30: 60,7	%
		Brûleur puissant	G20: 61,5 G30: 61,0	
		Brûleur normal	G20: 61,3 G30: 60,3	
		Brûleur normal	-	
		Brûleur auxiliaire	60,0 59,9	
Efficacité énergé- tique de la plaque de cuisson au gaz	EE gas hob		57,8	%

	Symbole	Brûleur	Valeur	Unité
Identification du modèle	10040147, 10047667			
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz			
Nombre de brû- leurs à gaz	--	--	5	%
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE gas burner	Brûleur wok	G20: 53,1 G30: 54,1	%
		Brûleur puissant	G20: 58,6 G30: 59,3	
		Brûleur normal	G20: 58,5 G30: 58,3	
		Brûleur normal	G20: 59,5 G30: 59,3	
		Brûleur auxiliaire	-	
Efficacité énergé- tique de la plaque de cuisson au gaz	EE gas hob		G20: 59,4 G30: 57,9	%

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

Gentile cliente,

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



INDICE

Dati tecnici	91
Avvertenze di sicurezza	92
Smontaggio	95
Descrizione del dispositivo	96
Messa in funzione e utilizzo	96
Consigli per la sicurezza e il risparmio energetico	98
Pulizia e manutenzione	100
Posizionamento	102
Risoluzione dei problemi	108
Scheda informativa del prodotto UE	109
Avviso di smaltimento	111
Produttore e importatore (UK)	111

DATI TECNICI

Numero articolo	10040146, 10046561, 10047666	10040146, 10046561, 10047667
Modello	Ignito 5	Victoria Chef Edition
Alimentazione	220-240 V 50-60 Hz	

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, qualora siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata, per evitare pericoli.

Questo libretto di istruzioni deve essere conservato con il dispositivo per future consultazioni. Se il dispositivo viene venduto o dato a un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga consegnato al nuovo utente.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di queste misure di sicurezza.

Le seguenti indicazioni sono state concepite per essere facilmente comprensibili, in modo da poter prevenire in anticipo eventuali incidenti causati da un uso improprio e da utilizzare il dispositivo in modo più pratico.

Leggere attentamente i seguenti contenuti e assicurarsi di averli compresi.

Pericolo/avvertimento: l'inosservanza di questo contrassegno può causare gravi lesioni personali o morte.

Attenzione: l'inosservanza di questo contrassegno può causare lievi lesioni personali o danni materiali.

- Questo dispositivo deve essere installato in conformità alle norme vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.
- È vietato l'uso di prolunghe.
- 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.
- **ATTENZIONE:** l'utilizzo di un dispositivo di cottura a gas comporta l'emissione di calore, umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto quando il dispositivo è in funzione.
- L'uso intensivo e prolungato del dispositivo può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'aumento della ventilazione meccanica, se presente, una ventilazione aggiuntiva per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione verso l'esterno, garantendo al contempo un ricambio d'aria nel locale con una ventilazione aggiuntiva.
- Consultare un professionista prima di installare la ventilazione supplementare. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo o nelle sue vicinanze.
- Il dispositivo si scalda quando è in funzione.
- I bambini devono essere tenuti lontani finché non si è raffreddato.
- Questo dispositivo è progettato per essere utilizzato da persone adulte.
- I bambini possono anche ferirsi tirando padelle o pentole giù dal dispositivo.
- I bambini non devono utilizzare il dispositivo! Persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con conoscenza ed esperienza limitate possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso da una persona responsabile della loro sicurezza o sono supervisionati e comprendono i pericoli associati.
- Utilizzare il dispositivo solo per la preparazione di alimenti.
- Non modificare questo dispositivo. Il pannello del bruciatore non è progettato per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzare questo dispositivo se entra in contatto con l'acqua. Non utilizzare questo dispositivo con le mani bagnate.
- Le superfici di riscaldamento e di cottura del dispositivo si scaldano durante l'uso; prendere le dovute precauzioni.
- Non utilizzare panni grandi, strofinacci o simili perché le estremità potrebbero toccare le fiamme e prendere fuoco.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante la cottura.
- Le pentole instabili o deformate non devono essere utilizzate sul dispositivo, in quanto possono provocare incidenti a causa del loro rovesciamento o della fuoriuscita del contenuto.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nel cassetto di stoccaggio vicino a questo dispositivo.
- 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. Non è progettato per l'uso commerciale o industriale.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici o simili e

può essere pericoloso se utilizzato in situazioni speciali.

- Quando si maneggiano pentole e padelle calde, utilizzare presine o guanti resistenti al calore.
- Quando si sollevano le pentole, assicurarsi che le presine non si avvicinino alle fiamme libere.
- Fare attenzione a non lasciare che le presine o i guanti siano umidi o bagnati, perché il calore si trasmette più rapidamente attraverso il materiale, con il rischio di scottarsi.
- Utilizzare i bruciatori solo dopo avervi posizionato pentole e padelle. Non riscaldare pentole o padelle vuote.
- Non utilizzare mai stoviglie di plastica o di alluminio sul dispositivo.
- Quando si utilizzano altri apparecchi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con le superfici del dispositivo di cottura.
- Se nel corpo sono presenti parti meccaniche, ad esempio un cuore artificiale, consultare un medico prima di utilizzare il dispositivo.
- Non utilizzare uno strofinaccio o materiali simili al posto di una presina. Questi panni possono prendere fuoco su un bruciatore caldo.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o caustici.
- Questo dispositivo deve essere sottoposto a manutenzione solo da parte di un tecnico autorizzato e devono essere utilizzate solo parti di ricambio originali e approvate.
- Prima di procedere alla pulizia, il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica e raffreddato.
- Per la pulizia del dispositivo non si devono utilizzare getti di vapore o altre apparecchiature di pulizia ad alta pressione.
- Dopo l'installazione, smaltire l'imballaggio nel rispetto della sicurezza e dell'ambiente.
- Quando si smaltisce un vecchio dispositivo, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo.
- Quando si utilizzano pentole in vetro, assicurarsi che siano progettate per la cottura su piani cottura. Se la superficie è costituita da vetro crepato, spegnere il dispositivo per evitare una scossa.
- Per ridurre al minimo la possibilità di ustioni, accensione di materiali infiammabili e rovesciamenti, girare i manici delle pentole verso il lato o il centro del piano senza che si estendano sui bruciatori adiacenti.
- Spegnere sempre i comandi dei bruciatori prima di rimuovere le pentole.
- Tenere attentamente sotto controllo gli alimenti che vengono fritti a fiamma alta.
- Riscaldare sempre il grasso lentamente e tenerlo sotto controllo mentre si scalda.
- Gli alimenti da friggere devono essere il più asciutti possibile. La brina sugli alimenti surgelati o l'umidità sugli alimenti freschi possono far salire il grasso caldo oltre le pareti della pentola.
- Non cercare mai di spostare una padella di grasso caldo, in particolare una utilizzata per friggere. Attendere che il grasso si sia raffreddato completamente.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere calde quando il grill e/o il forno sono in funzione. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani
- **ATTENZIONE:** questo dispositivo è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.

- **ATTENZIONE:** in caso di rottura del vetro della piastra:
 - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento elettrico di riscaldamento e isolare il dispositivo dall'alimentazione elettrica
 - non toccare la superficie del dispositivo
 - non utilizzare il dispositivo.

SMONTAGGIO

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

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

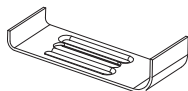
- Chiudere tutte le valvole di afflusso, ma non scollegare ancora il fornello a gas dal condotto.
- Accendere tutti i bruciatori. Il gas residuo presente nel dispositivo si brucia in poco tempo.
- Dopodiché, i condotti del dispositivo sono privi di gas e il fornello può essere scollegato.

Note importanti per smontare il dispositivo

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

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Accessori (numero di pezzi)



Supporto (4)



Spirale (4)



Vite (4)



Iniettore (5)



Angolare di
collegamento (1)



Supporto per
pentole (1)



Manuale d'uso (1)

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

I seguenti simboli sono mostrati sul pannello di controllo accanto alla manopola.



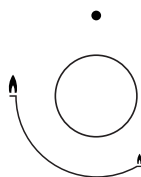
Cerchio nero: gas spento



Fiamma grande: impostazione massima



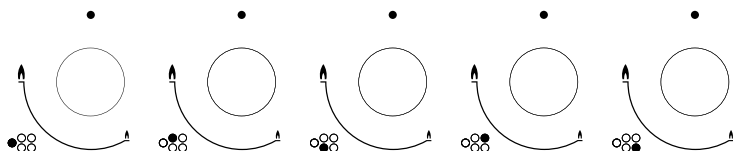
Fiamma piccola: impostazione minima



- L'impostazione minima può essere raggiunta girando la manopola in senso antiorario.
- Tutte le regolazioni del bruciatore devono essere realizzate tra le posizioni minima e massima.
- Il simbolo sul pannello di controllo accanto alla manopola indica quale bruciatore è in funzione.

Accensione automatica con dispositivo di sicurezza in caso di spegnimento della fiamma

Ogni bruciatore del dispositivo ha un dispositivo di sicurezza in caso di spegnimento della fiamma. Se la fiamma si spegne, questo interrompe il flusso di gas al bruciatore.



Accensione del bruciatore

- Premere la manopola del bruciatore che si vuole accendere e girarla in senso antiorario fino alla posizione massima.
- Se si tiene premuta la manopola, il bruciatore si accende automaticamente.
- Tenere premuta la manopola per altri 15 secondi dopo che la fiamma del bruciatore si è accesa. Se la fiamma non si è accesa dopo 15 secondi, lasciare andare la manopola e ventilare la stanza. Aspettare almeno un minuto prima di provare ad accendere di nuovo il bruciatore.
- Dopo l'intervallo di 15 secondi, si può regolare il bruciatore girandolo in senso antiorario fino a raggiungere l'altezza di fiamma desiderata. La manopola deve essere tra la posizione massima e quella minima perché il dispositivo funzioni.
- Per spegnere il bruciatore, girare la manopola in senso orario fino alla posizione "Gas spento".
- In caso di mancanza di corrente, il bruciatore può essere acceso con attenzione usando un fiammifero.



Avvertimento: rischio di incendi ed esplosioni

Se si ha l'impressione che ci sia una perdita di gas, procedere come segue:

- Non accendere assolutamente la luce.
 - Non accendere/spegnere dispositivi elettrici e non toccare le spine di corrente.
 - Non utilizzare telefoni.
1. Smettere di usare il dispositivo e chiudere la valvola centrale.
 2. Aprire la finestra per ventilare.
 3. Uscire dalla stanza e chiamare il servizio clienti da lì.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA E IL RISPARMIO ENERGETICO

Il diametro delle basi delle pentole e delle padelle deve corrispondere al diametro del rispettivo bruciatore.

Bruciatore	Padelle	
	min.	max.
Bruciatore wok	200 mm	240 mm
Bruciatore rapido	200 mm	240 mm
Bruciatore normale	160 mm	180 mm
Bruciatore a risparmio	120 mm	160 mm

No	Sì
Non utilizzare pentole di diametro piccolo su bruciatori grandi. La fiamma non deve mai arrivare sui lati della pentola.	Usare sempre pentole adatte al bruciatore in questione. Questo evita lo spreco di gas e lo scolorimento delle pentole.
Evitare di cucinare senza coperchio o con un coperchio che copre solo a metà la pentola, altrimenti si spreca energia.	Mettere un coperchio sulla pentola.
Non usare pentole con fondo convesso o concavo.	Usare solo pentole, padelle e tegami con un fondo spesso e piatto.
Non mettere le pentole sul bordo del bruciatore perché potrebbero cadere.	Posizionare sempre le pentole direttamente sopra il bruciatore, non di lato.
Non usare pentole di grande diametro sui bruciatori vicino agli elementi di controllo, poiché queste, anche se poste al centro dei bruciatori, potrebbero riscaldare e danneggiare i comandi.	
Non mettere le pentole direttamente sul bruciatore.	Posizionare le pentole sopra il supporto.
Non mettere nulla tra la pentola e il supporto (per esempio, riduttori di fiamma e distanziatori) perché ciò potrebbe causare gravi danni al dispositivo.	

Non esercitare un peso eccessivo sul dispositivo e non colpire il piano cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura le pentole se si trovano sopra il bruciatore.
--	---

Si sconsiglia l'utilizzo in contemporanea di padelle o pietre per grigliare su più bruciatori, perché questo può comportare un accumulo di calore che danneggia il dispositivo. Non toccare il pannello di copertura e i supporti per un po' di tempo dopo l'uso.

Abbassare la fiamma non appena il liquido comincia a bollire, in modo da lasciarlo sobbollire leggermente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Pulire regolarmente il dispositivo, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Detergenti aggressivi o oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie del dispositivo.
- Pulire il dispositivo con acqua e un po' di detergente per piatti.
- Non pulire mai il dispositivo con un pulitore a vapore o altri pulitori ad alta pressione.

Utilizzabile	Non utilizzabile
Panno morbido	Spazzola di nylon
Detergente neutro	Olio da cucina
	Agente abrasivo
	Spazzola di metallo
	Detergente acido/alcalino
	Diluyente/Benzene

Supporto pentole/Elementi di controllo

- Togliere il supporto della pentola.
- Pulire il supporto della pentola e gli elementi di controllo con un panno umido, detersivo e acqua calda. In caso di macchie ostinate, mettere prima a bagno il supporto della pentola.
- Asciugare tutto con un panno pulito e morbido.

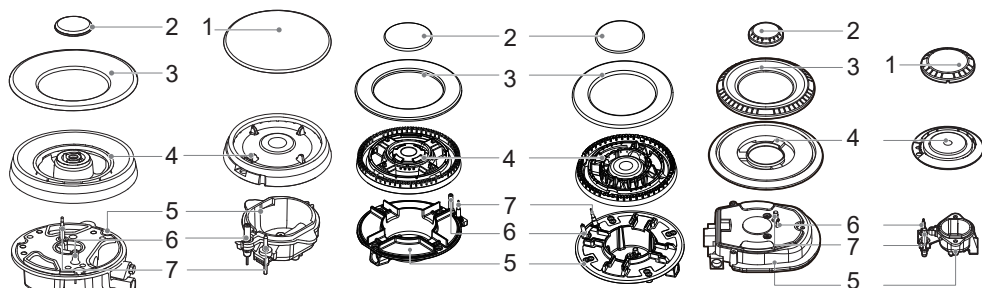
Pannello di copertura

- Pulire regolarmente il pannello di copertura con un panno umido immerso in acqua tiepida e detersivo e ben strizzato.
- Asciugare completamente il pannello di copertura dopo la pulizia.
- Rimuovere i residui di alimenti o liquidi salati il prima possibile per evitare la corrosione.
- I componenti in acciaio inox del dispositivo possono scolorire dopo qualche tempo. Questo processo è normale ed è legato alle temperature elevate. Ogni volta che si utilizza il dispositivo, questi componenti devono essere puliti con un apposito detergente per l'acciaio inox.

Bruciatore

- Rimuovere le coperture dei bruciatori e i diffusori di fiamma sollevandoli verso l'alto, lontano da pannello di copertura.
- Immergerli in acqua calda con un po' di detersivo.
- Asciugarli con cura dopo la pulizia. Assicurarsi che le aperture della fiamma siano pulite e completamente asciutte.
- Strofinare i componenti fissi del bruciatore con un panno umido e poi asciugarli.
- Strofinare il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma con un panno umido ben strizzato e poi asciugarli con un panno morbido.
- Prima di rimettere i bruciatori al loro posto, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
-

Montaggio dei bruciatori



1. Posizionare il diffusore della fiamma (4) sul corpo del bruciatore (5) in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma sporgano dai rispettivi fori del diffusore. Il diffusore di fiamma deve innestarsi correttamente.
2. Montare il coperchio del bruciatore (1, 2, 3) sul diffusore in modo che i perni rimanenti si inseriscano nella rispettiva cavità.



Avvertimento: pericolo di incendio

Riassemblare correttamente i singoli componenti dopo la pulizia. Non confondere il lato superiore e quello inferiore. I perni devono entrare esattamente nelle cavità.

Manutenzione regolare: dopo l'installazione, far controllare regolarmente le condizioni della linea di alimentazione del gas e del regolatore di pressione da una ditta specializzata autorizzata.

POSIZIONAMENTO

Istruzioni di sicurezza per l'installazione

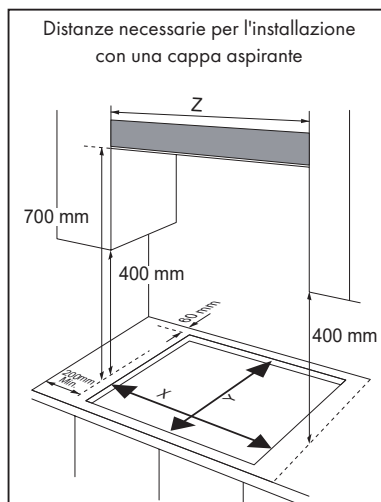
- Non modificare assolutamente il dispositivo.
- Questo dispositivo deve essere installato da un tecnico o un installatore qualificato.
- Prima di installare il dispositivo, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (tipo di gas e pressione del gas) e la regolazione del dispositivo siano compatibili.
- Le condizioni di adattamento del dispositivo si trovano sulla targhetta.
- Questo dispositivo non è collegato a un sistema di scarico dei prodotti della combustione. L'installazione e il collegamento devono essere conformi alle norme di installazione applicabili. Occorre prestare particolare attenzione ai requisiti di ventilazione appropriati
- Interrompere l'afflusso di gas ed elettricità al dispositivo prima dell'installazione.
- Tutti i dispositivi che contengono componenti elettrici devono essere dotati di messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione siano posati in modo da non toccare nessuna parte del dispositivo che potrebbe diventare calda.
- Il condotto o il collegamento del gas non deve essere piegato o bloccato da altri dispositivi.
- Controllare le dimensioni del dispositivo e le dimensioni dell'apertura da realizzare nel mobile della cucina.
- I pannelli sopra il piano di lavoro, direttamente accanto al dispositivo, devono essere fatti di materiale non infiammabile. Sia la superficie che il prodotto adesivo usato per il fissaggio devono essere resistenti al calore per evitare danni.
- Accendere il dispositivo e ogni bruciatore. Assicurarsi che la fiamma sia chiaramente blu senza punta gialla. Se i bruciatori presentano irregolarità, controllare quanto segue:
 - il coperchio del bruciatore è posizionato correttamente
 - il diffusore della fiamma è posizionato correttamente
 - il bruciatore è allineato verticalmente con l'ugello di iniezione
- Dopo l'installazione, l'installatore deve effettuare un test di funzionamento completo e un controllo di eventuali perdite.
- Il tubo flessibile deve essere tale da non entrare in contatto con nessuna parte mobile dell'unità abitativa e da non attraversare nessuno spazio di passaggio nella stanza.
- I grassi lubrificanti prodotti in fabbrica soddisfano i requisiti di tutti i fornelli a gas.



Attenzione: Pericolo di danni alle persone

Non utilizzare protezioni per piani di cottura se non sono state progettate dal produttore per essere utilizzate per questo prodotto.

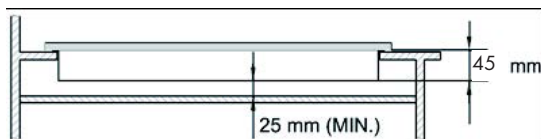
Posizionamento



Misure in mm

Model	X	Y	Z
10040146	830	480	900
10045673			
10045674			
10046561			
10047666			
10040147	815	490	900
10047667			

- Questo dispositivo deve essere installato in un mobile da cucina o in un piano di lavoro di 600 mm, rispettando le seguenti distanze minime:
- I bordi del fornello a gas devono essere ad una distanza minima di 60 mm dalle pareti laterali e posteriori.
- Tra il punto più alto della superficie del piano cottura (compresi i bruciatori) e la parte inferiore di qualsiasi superficie orizzontale direttamente sopra al fornello a gas deve esserci una distanza di almeno 700 mm.
- Ci devono essere almeno 400 mm tra le superfici del piano cottura, a condizione che il lato inferiore della superficie orizzontale sia a livello con il bordo esterno del piano cottura. Se la parte inferiore della superficie orizzontale è più bassa di 400 mm, deve trovarsi ad almeno 50 mm dai bordi esterni del piano cottura.
- Non ci devono essere materiali combustibili in un raggio di almeno 50 mm

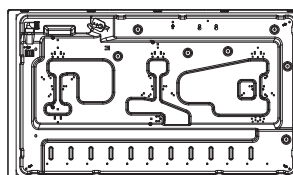
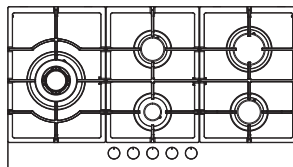


intorno al dispositivo e verso la superficie di cottura.

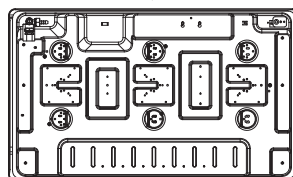
- Tra il lato inferiore del dispositivo e la superficie sovrastante deve essere mantenuta una distanza di almeno 25 mm e al massimo di 74 mm.
- Se un piano cottura viene installato sopra a un forno è necessaria una ventilazione forzata.
- Controllare le dimensioni del forno nel manuale d'uso.

- L'area dell'apertura tagliata per l'incasso deve essere conforme alle indicazioni fornite in questo manuale d'uso.

1. Rimuovere i supporti, il coperchio del bruciatore e il diffusore di fiamma, capovolgere con cura il dispositivo e metterlo su un tappetino imbottito. Assicurarsi che i dispositivi di accensione e di controllo della fiamma non siano danneggiati durante questo processo.
2. Attaccare le spirali incluse in consegna intorno agli angoli del dispositivo.
3. Non lasciare spazi vuoti nel sigillante e non superare lo spessore massimo.



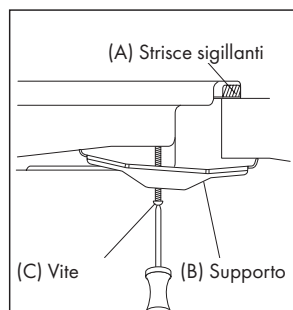
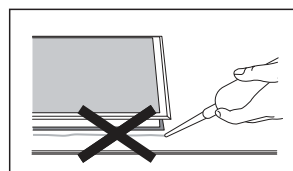
Fondo 10040146, 10047666



Fondo 10040147, 10047667

Non usare una guarnizione di silicone per collegare il dispositivo all'apertura. Con una guarnizione in silicone, sarebbe difficile rimuovere il dispositivo in futuro e ciò sarebbe un problema soprattutto durante la manutenzione.

1. Posizionare il supporto (B) sui fori che corrispondono alla dimensione della vite. C'è un foro (H) in ogni angolo del piano cottura. Stringere leggermente le viti (C) attraverso il supporto (B) in modo che il supporto sia collegato al piano cottura ma si possa ancora regolare la posizione.
2. Girare nuovamente il piano cottura sul lato giusto facendo attenzione e abbassarlo con cura nell'apertura tagliata in precedenza.
3. Regolare il lato inferiore del piano cottura in modo che la posizione corrisponda al piano di lavoro. Poi stringere completamente le viti (C) per fissare il piano cottura in posizione.

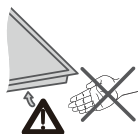


Allacciamento del gas

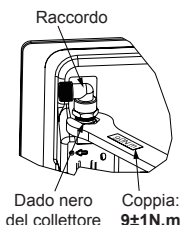


- Questo apparecchio deve essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione vigenti nel Paese dove deve essere utilizzato.
- Questo apparecchio è fornito per funzionare con GPL e gas naturale. La conversione per l'uso su GPL e gas naturale deve essere effettuata solo da una persona qualificata.

Linee guida per la sostituzione e l'installazione dell'approvvigionamento di gas:



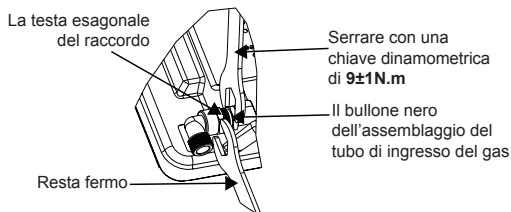
Installazione dell'apparecchio
Nota: Indossare guanti protettivi per adattarsi al piano di cottura



Attenzione!

Se necessario regolare o installare il raccordo, è disponibile solo la chiave dinamometrica a **9±1N.m**, e lavorare sul dado nero del collettore invece che sul raccordo.

(1) Regolazione della direzione del raccordo

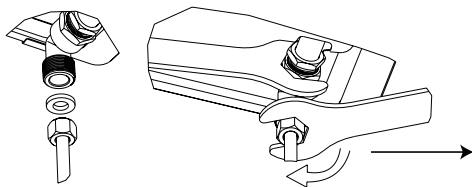


Dopo aver perso il raccordo, regolare l'interfaccia del raccordo nella direzione richiesta come richiesto e mantenere la testa esagonale del raccordo immobile con una chiave. Utilizzare una chiave dinamometrica a **9±1N.m** per serrare il bullone nero dell'assemblaggio del tubo di ingresso del gas. Assicurarsi che la coppia della chiave sia entro l'intervallo richiesto per evitare rotture del raccordo o danni causati da eccessiva forza.

Dopo che è stato installato e serrato, controllare se le parti sono in buone condizioni e verificare la tenuta dell'aria per garantire la tenuta dell'installazione. L'installatore è responsabile dei risultati del processo.

(2) Installazione del piano cottura a gas

Questo apparecchio deve essere installato da un ingegnere della sicurezza del gas registrato!



Non usare troppa forza durante il serraggio; altrimenti, causerà la frattura del raccordo o la deformazione dell'anello di gomma e la perdita.

Si noti che si deve utilizzare la chiave dinamometrica per serrare con una coppia di **10N.m**. La coppia massima non può superare **20N.m**.

Collegamento del gas

Il collegamento del gas deve essere posizionato nella posizione in cui il rubinetto di arresto è accessibile.

L'estremità del punto di collegamento di ingresso del piano di cottura a gas ha un filetto da 1/2" che consente:

- Un collegamento fisso
- Collegamento con un tubo flessibile

Si deve inserire la tenuta stagna fornita tra l'uscita del collettore e l'alimentazione del gas.

Ha bisogno di evitare che il tubo entri in contatto con parti mobili dell' (ad esempio, un cassetto) e impedire l'accesso agli spazi che potrebbero diventare ostruiti.



Pericolo di perdite!

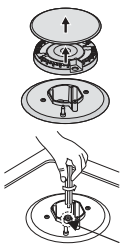
Se viene gestita una connessione, controllare il sigillo.

Il produttore non è responsabile per eventuali perdite di collegamento dopo essere stato effettuato.

Regolazione del gas

- Prendere precauzioni riguardo alle operazioni e alle impostazioni da effettuare quando si passa da un gas all'altro.
- Ogni tipo di intervento deve essere realizzato da un tecnico qualificato.
- Prima di iniziare, scollegare l'alimentazione di gas ed elettricità al dispositivo.

1 Cambiare l'ugello di iniezione del bruciatore

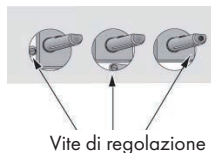
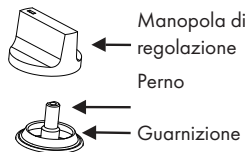


Rimuovere supporto, coperchio del bruciatore e diffusore di fiamma.

Svitare l'ugello dell'iniettore con una chiave da 7 mm e sostituirlo con l'ugello dell'iniettore della nuova fornitura di gas. Riassemblare con cura i singoli componenti.

Dopo aver sostituito l'iniettore, si raccomanda di stringerlo saldamente.

2 Regolazione del livello minimo della fiamma



1. Girare la manopola al minimo.
2. Togliere la manopola dal rubinetto e inserire un piccolo cacciavite a testa piatta nel centro dell'albero superiore del rubinetto.
3. La regolazione corretta è stata realizzata quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
 - Per gas butano e propano, la vite di regolazione deve essere stretta saldamente.
 - Riposizionare la manopola.
 - Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dal massimo al minimo. Se è così, togliere di nuovo la manopola, realizzare ulteriori regolazioni al flusso di gas e ripetere il test a regolazione conclusa.
4. Ripetere questa procedura per tutti i rubinetti del gas.

- Non smontare l'albero del rubinetto; sostituire l'intero rubinetto in caso di malfunzionamento.
- Prima di rimettere i componenti al loro posto, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
- Dopo un cambio di gas, è necessario effettuare un controllo completo delle funzioni e una prova di tenuta (per esempio con acqua e sapone o sensore di gas).
- Dopo il cambio di gas, un tecnico qualificato o un installatore deve mettere una "V" sulla categoria di gas corretta, che deve corrispondere alle specifiche sulla targhetta del dispositivo. Rimuovere il contrassegno precedente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Eventuali riparazioni devono essere realizzate solo da un tecnico con licenza. Una riparazione inadeguata può causare seri pericoli.

Tuttavia, i problemi minori possono essere risolti come segue.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La fiamma non si accende	Nessuna scintilla	Controllare l'alimentazione elettrica.
	Il coperchio del bruciatore non è stato montato correttamente.	Fissare correttamente il coperchio del bruciatore.
	L'alimentazione di gas è interrotta.	Aprire completamente l'alimentazione del gas.
La fiamma non si accende correttamente	L'alimentazione del gas non è stata aperta completamente.	Aprire completamente l'alimentazione del gas.
	Il coperchio del bruciatore non è posizionato correttamente.	Fissare correttamente il coperchio del bruciatore.
	L'ugello di iniezione è sporco.	Eliminare lo sporco con un panno pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare accuratamente i bruciatori.
	I fori del diffusore della fiamma sono bloccati.	Pulire il diffusore.
Si sente rumore quando la fiamma si accende.	Il coperchio del bruciatore non è posizionato correttamente.	Fissare correttamente il coperchio del bruciatore.
La fiamma si spegne durante l'uso.	Il coperchio del bruciatore non è posizionato correttamente.	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma.
	Il dispositivo di controllo della fiamma è sporco.	Spegnere la manopola del bruciatore, attendere un minuto e riaccendere la zona.
	Il liquido sulla pentola ha raggiunto l'ebollizione e ha soffocato la fiamma.	Si prega di spegnere la zona in questione e controllare se ci sono correnti d'aria, dovute ad es. a finestre aperte, attendere un minuto e riaccendere la zona.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Fiamma gialla	I fori del diffusore della fiamma sono bloccati.	Pulire il diffusore.
	Viene usato un gas diverso.	Controllare il gas utilizzato.
Odore di gas	Fuga di gas.	Smettere immediatamente di usare il dispositivo e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Chiamare il servizio clienti da un'altra stanza.

Se il problema non può essere risolto, contattate il servizio clienti.

Specifiche del gas modello 10040146, 10040147, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666, 10047667

Tipo di gas e pressione	Apporto di calore e dimensione dell'iniettore			
	Bruciatore wok	Bruciatore rapido	Bruciatore normale	Bruciatore a risparmio
	3,3 kW (240 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127,5 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,83	0,78	0,60	0,46
G20 20 mbar	1,28	1,30	1,00	0,78

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO UE

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

Specifiche secondo EN 30-2-1:2015

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

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

	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Identificativo del modello	10040146, 10045673, 10045674, 10046561, 10047666			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	5	%
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok Bruciatore rapido Bruciatore semirapido Bruciatore semirapido Bruciatore ausiliario	G20: 56,0 G30: 57,7 G20: 61,4 G30: 60,7 G20: 61,5 G30: 61,0 G20: 61,3 G30: 60,3 -	%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		60,0 59,9	%

	Simbolo	Bruciatore	Valore	Unità
Identificativo del modello	10040147, 10047667			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a gas			
Numero di bruciatori a gas	--	--	5	%
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE _{gas burner}	Bruciatore wok Bruciatore rapido Bruciatore semirapido Bruciatore semirapido Bruciatore ausiliario	G20: 53,1 G30: 54,1 G20: 58,6 G30: 59,3 G20: 58,5 G30: 58,3 G20: 59,5 G30: 59,3 -	%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	EE _{gas hob}		G20: 59,4 G30: 57,9	%

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

