

VICTORIA

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

10047877 10047878



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, 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
Gerätebeschreibung	7
Bedienung des Geräts	7
Sicherheits- und Energiespartipps	9
Reinigung und Pflege	11
Installation	13
Auseinanderbauen	18
Fehlersuche und Fehlerbehebung	19
Hinweise zur Entsorgung	22
Hersteller	22

English	23
Français	43
Italiano	63
Español	83

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047677, 10047877
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 Wartung darf von Kindern ausschließlich unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

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

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

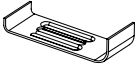
Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder entzünden.

- Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Erzeugung von Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche: Lassen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Geräts oder mit ihm spielen.
- Das Gerät wird heiß, wenn es in Betrieb ist.
- Kinder sollten ferngehalten werden, bis es abgekühlt ist.
- Dieses Gerät ist für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen.
- Kinder können sich auch verletzen, wenn sie Pfannen oder Töpfe von dem Gerät herunterziehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen oder beaufsichtigt werden und die mit der Nutzung verbundenen Risiken verstehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Gerät vor. Die Herdplatte ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung kommt. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Die Heiz- und Kochflächen des Geräts werden heiß, wenn sie in Betrieb sind; treffen Sie alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen.
- Verwenden Sie keine großen Tücher, Geschirrtücher oder ähnliches, da die Enden die Flammen berühren und Feuer fangen könnten.
- Lassen Sie das Gerät beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.
- Instabile oder verformte Töpfe sollten nicht auf dem Gerät verwendet werden, da sie durch Umkippen oder Verschütten einen Unfall verursachen können.
- Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Schublade in der Nähe dieses Geräts.
- 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.
- 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.
- Frittiertgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann dazu führen, dass heißes Fett spritzt und über die Seiten des Topfes läuft.
- Versuchen Sie niemals, einen Topf mit heißem Fett zu bewegen, insbesondere eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett vollständig abgekühlt ist.
- **VORSICHT:** Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:
 - Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Zubehör



Halterung
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Schwamm
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Schraube
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Injektor (×3)



Dichtungen



Bedienungsanleitung



Gasrohrbogen (×1)

BEDIENUNG DES GERÄTS

Die folgenden Symbole werden auf dem Bedienfeld neben den einzelnen Bedienelementen angezeigt.

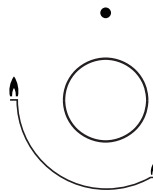
● Schwarzer Kreis: Gas aus



Große Flamme: maximale Einstellung



Kleine Flamme: minimale Einstellung



Die minimale Einstellung erreichen Sie, wenn Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn bis ans Ende drehen. Die Betriebsposition muss zwischen der maximalen und der minimalen Position liegen. Das Symbol auf dem Bedienfeld neben dem Einstellregler zeigt an, welcher Brenner betrieben wird.

Automatische Zündung mit Flammenausfallsicherung

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

So zünden Sie einen Brenner

- Drücken Sie den Drehregler des Brenners, den Sie anzünden möchten, ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Position.
- Wenn Sie den Drehregler gedrückt halten, wird die automatische Zündung des Brenners aktiviert.
- Halten Sie den Drehregler 15 Sekunden lang gedrückt, nachdem die Flamme des Brenners gezündet hat. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht gezündet hat, stellen Sie den Betrieb ein und öffnen Sie die Fachtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.
- Nach den 15 Sekunden können Sie zur Einstellung der Flamme den Drehregler weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Flamme eine geeignete Größe erreicht hat.
- Die Betriebsposition muss zwischen der maximalen und der minimalen Position liegen.
- Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf die Position „Gas aus“.
- Im Falle eines Stromausfalls können die Brenner vorsichtig mit einem Streichholz angezündet werden.



Warnung: Brandgefahr oder Explosionsgefahr

Wenn Gas zu entweichen scheint, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:

- Schalten Sie nicht das Licht ein.
 - Schalten Sie kein elektrisches Gerät ein/aus und berühren Sie keine Steckdose.
 - Benutzen Sie kein Telefon.
- 1 Verwenden Sie das Produkts nicht weiter und schließen Sie das mittlere Ventil.
 - 2 Öffnen Sie das Fenster, um zu lüften.
 - 3 Wenden Sie sich an unser Service-Center, indem Sie im Freien ein Telefon verwenden.

SICHERHEITS- UND ENERGIESPARTIPPS

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

BRENNER	KOCHGESCHIRR	
	Min.	Max.
Dreifach-Brenner	200 mm	260 mm
Schnellbrenner	200 mm	260 mm
Normalbrenner	160 mm	180 mm
Zusatz	120 mm	160 mm

NEIN	JA
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser auf großen Brennern. Die Flamme sollte nie über den Seitenrand des Kochgeschirrs hinausgehen.	Verwenden Sie immer das richtige Kochgeschirr für jeden Brenner, um Gasverschwendung und Verfärbungen des Kochgeschirrs zu vermeiden.
Vermeiden Sie es, ohne Deckel oder mit halb abgenommenem Deckel zu kochen, da dadurch Energie verschwendet wird.	Setzen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem konvexen oder konkaven Boden.	Verwenden Sie nur Töpfe, Kasserollen und Bratpfannen mit einem dicken, flachen Boden.
Stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf eine Seite des Brenners, da es sonst umkippen könnte.	Stellen Sie das Kochgeschirr immer richtig auf die Brenner, nicht seitlich.
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit großem Durchmesser auf den Brennern in der Nähe der Bedienelemente, da es die Bedienelemente berühren könnte, wenn es in der Mitte des Brenners platziert wird, oder so nah an den Brennern steht, dass es die Temperatur in diesem Bereich erhöht und Schäden verursachen kann.	

Stellen Sie das Kochgeschirr niemals direkt auf die Brenner.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Dreifuß.
Legen Sie keine Gegenstände, wie z. B. Flammenbleche oder Asbestmatten, zwischen das Kochgeschirr und den Kochgeschirrtträger da dies zu schweren Schäden am Gerät führen kann.	
Verwenden Sie kein übermäßiges Gewicht und beschweren Sie das Kochfeld nicht mit schweren Gegenständen.	Gehen Sie vorsichtig mit dem Kochgeschirr um, wenn es auf dem Brenner steht.

Es wird nicht empfohlen, Pfannen, Bratrost oder Grillsteine gleichzeitig auf mehreren Brennern zu verwenden, da der entstehende Hitzestau das Gerät beschädigen kann.

Berühren Sie die Deckplatte und den Dreifuß nach dem Gebrauch eine gewisse Zeit lang nicht.

Sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, drehen Sie die Flamme so weit herunter, dass sie die Flüssigkeit gerade noch am Köcheln hält.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Pfannenthaler, Bedienelemente

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

Deckplatte

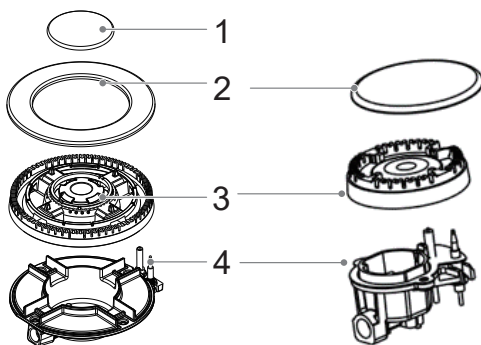
- Wischen Sie die Deckplatte regelmäßig mit einem weichen, in warmem Wasser ausgewrungenen Tuch ab, dem Sie etwas Spülmittel hinzugefügt haben.
- Trocknen Sie die Deckplatte nach der Reinigung gründlich ab.
- Entfernen Sie salzige Speisen oder Flüssigkeiten so schnell wie möglich vom Kochfeld, um das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

Brenner

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

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

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



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



Warnung: Brandgefahr

Verwechseln Sie nicht den oberen und unteren Teil.
Die Bolzen müssen genau in die Aussparungen passen.
REGELMÄSSIGE WARTUNG: Wenden Sie sich regelmäßig an Ihr autorisiertes Servicezentrum vor Ort, um den Zustand der Gasversorgungsleitung und des Druckreglers, falls vorhanden, zu überprüfen.

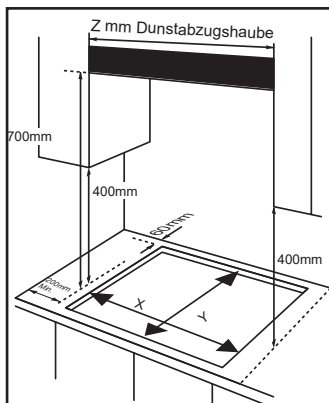
INSTALLATION

Sicherheitshinweise für die Installation

- Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Gerät vor.
- Die Installation dieses Geräts muss von einem hierfür autorisierten Techniker oder Installateur vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder dem Typenschild) angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Anlage zur Ableitung von Verbrennungsprodukten angeschlossen. Besonderes Augenmerk sollte auf die entsprechenden Anforderungen an die Belüftung gelegt werden.
- Schalten Sie vor der Installation die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät ab.
- Alle Geräte, die elektrische Komponenten enthalten, müssen geerdet werden.
- Achten Sie darauf, dass die Gasleitung und das Stromkabel so verlegt sind, dass sie keine Teile des Geräts berühren, die heiß werden könnten.
- Die Gasleitung oder der Anschluss sollte nicht abgeknickt oder durch andere Geräte blockiert sein.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Geräts sowie die Abmessungen der auszuschneidenden Öffnung in der Küchenzeile.
- Die Paneele oberhalb der Arbeitsfläche, direkt neben dem Gerät, müssen aus nicht brennbarem Material bestehen. Sowohl der Oberflächenbelag als auch der Klebstoff, mit dem er fixiert wird, sollten hitzebeständig sein, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Drehen Sie den Gashahn auf und entzünden Sie alle Brenner.
- Stellen Sie sicher, dass die Flamme klar und blau ist und keine gelben Spitzen aufweist.
- Wenn der Brenner irgendwelche Auffälligkeiten zeigt, überprüfen Sie Folgendes:
 - Brennerdeckel korrekt aufgesetzt
 - Flammenspreizer richtig positioniert
 - Brenner vertikal mit Einspritznippel ausgerichtet
- Nach der Installation muss der Installateur eine vollständige Funktionsprüfung und eine Prüfung auf mögliche Lecks durchführen.
- Der flexible Schlauch muss so angebracht sein, dass er nicht mit einem beweglichen Teil des Gehäuses in Berührung kommen kann und nicht durch einen Raum führt, der blockiert werden könnte. Es sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden.
- Das Gerät wird werkseitig gefettet, um eine lange Lebensdauer des Geräts zu garantieren.

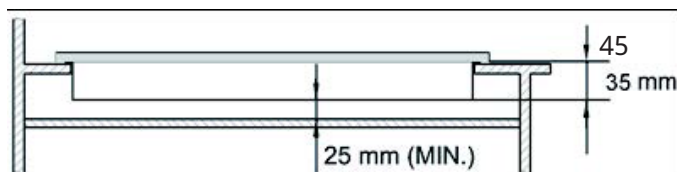
Positionierung

Erforderlicher Freiraum beim Einbau des Kochfeldes mit darüber liegender Dunstabzugshaube



Modell	X	Y	Z
10047577	410	480	450
10047878			

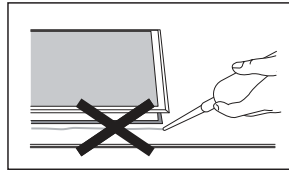
- Die Kanten des Kochfeldes müssen einen Mindestabstand von 50 mm zu einer Seiten- oder Rückwand haben.
- 700 mm zwischen dem höchsten Punkt der Kochfeldoberfläche (einschließlich der Brenner) und der Unterseite jeder horizontalen Fläche direkt darüber.
- 400 mm zwischen den Kochfeldflächen, vorausgesetzt, die Unterseite der horizontalen Fläche befindet sich in einer Linie mit der Außenkante des Kochfeldes. Wenn die Unterseite der horizontalen Fläche niedriger als 400 mm ist, muss sie mindestens 50 mm von den Außenkanten des Kochfeldes entfernt sein.
- 50 mm Abstand um das Gerät herum und zwischen der Kochfeldoberfläche und brennbaren Materialien.
- Sie müssen einen Abstand von mindestens 25 mm und höchstens 74 mm zwischen der Unterseite des Geräts und allen darunter liegenden Flächen einhalten.
- Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Küchenzeile oder eine 600 mm breite



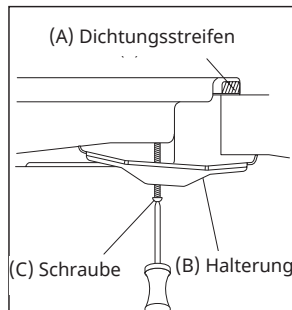
Arbeitsplatte vorgesehen, sofern die folgenden Mindestabstände eingehalten werden. Ein Ofen muss über Fremdbelüftung verfügen, wenn ein Kochfeld darüber installiert wird.

- Überprüfen Sie die Abmessungen des Backofens in der jeweiligen Bedienungsanleitung.
 - Die Größe des Ausschnitts muss den Angaben entsprechen.
- 1 Entfernen Sie die Topfräger, den Brennerdeckel und den Flammenspreizer, drehen Sie das Gerät vorsichtig um und legen Sie es auf eine gepolsterte Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Zündvorrichtungen und Flammenüberwachungseinrichtungen dabei nicht beschädigt werden.
 - 2 Bringen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Schwamm um den Rand des Geräts herum an.
 - 3 Lassen Sie keine Lücke und achten Sie darauf, dass die Versiegelung nicht zu dick ist.


Verwenden Sie keine Silikondichtungen, um das Gerät an der Öffnung abzudichten. Dadurch wird es schwieriger, das Gerät in Zukunft aus der Öffnung zu entfernen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.



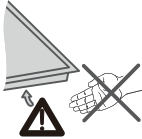
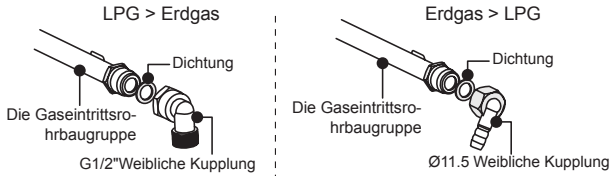
- 1 Setzen Sie die Halterung (B) auf die Löcher, die der Größe der Schrauben entsprechen. In jeder Ecke des Kochfeldes (H) befinden sich Schraubenlöcher. Ziehen Sie eine Schraube (C) durch die Halterung (B) leicht an, so dass die Halterung am Kochfeld befestigt ist, Sie aber noch die Position einstellen können.
- 2 Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig um und senken Sie es dann vorsichtig in die von Ihnen ausgeschnittene Öffnung ab.
- 3 Bringen Sie die Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes in eine Position, die für Ihre Arbeitsplatte geeignet ist. Ziehen Sie dann die Schrauben (C) vollständig an, um das Kochfeld zu befestigen.



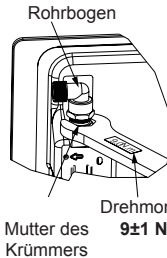
Gasanschluss

- 
 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.

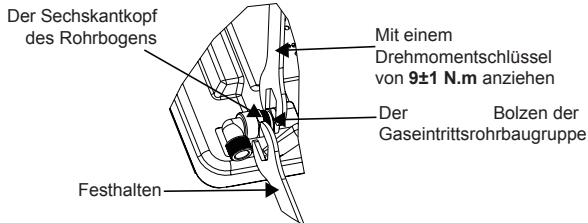


Mutter des Krümmers

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 Mutter des Krümmers statt am Rohrbogen gearbeitet werden.

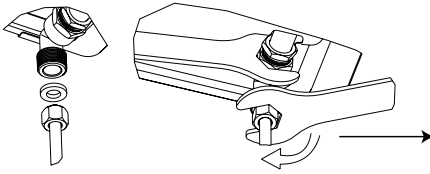
(1) Einstellung der Rohrbogenrichtung

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

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

(2) Installation des Gaskochfeldes

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 Gummiringes.
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, an der das Absperrventil zugänglich ist.

Das Ende des Gaseinlassanschlusses des Gaskochfeldes hat ein 1/2"-Gewinde, das Folgendes ermöglicht:

- Eine feste Verbindung
- Verbindung mit einem flexiblen Rohr (L min. 1 m - max. 3 m)

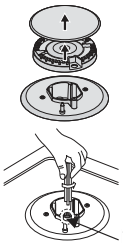
Die mitgelieferte wasserdichte Dichtung muss zwischen dem Ausgang des Verteilers und der Gaszufuhr eingesetzt werden

Verhindern Sie, dass das Rohr mit beweglichen Teilen der Küchenzeile (z. B. einer Schublade) in Berührung kommt. Verhindern Sie zudem dass Bereiche, die blockiert werden könnten, nicht zugänglich sind.

Gasanpassung

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

1 Wechseln Sie die Einspritzdüse der Brenner

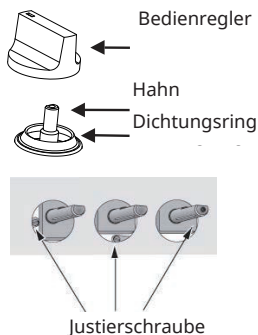


Injektor

Entfernen Sie die Pfannenhalterung, den Brennerdeckel und den Flammenspreizer.

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

2 Einstellung der Mindesthöhe der Flamme



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

Testen Sie den Gasfluss erneut, nachdem Sie die Anpassung vorgenommen haben.

- 4 Wiederholen Sie diesen Vorgang für jeden einzelnen der Gashähne.
 - Nehmen Sie den Gashahn nicht auseinander: Im Falle einer Fehlfunktion ersetzen Sie den gesamten Gashahn.
 - Bevor Sie die Brenner wieder aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass die Einspritzdüse nicht blockiert ist. Nach der Gasumstellung. (z. B. Seifenwasser oder Gas im Falle einer Fehlfunktion, wechseln Sie den gesamten Hahn aus.
 - Es müssen eine vollständige Funktionsprüfung und eine Prüfung auf eventuelle Leckagen durchgeführt werden) Bauen Sie nicht den Gashahn auseinander.
 - Nach Abschluss der Umstellung muss ein qualifizierter Techniker oder Installateur die richtige Gaskategorie mit "V" kennzeichnen, damit sie mit der Einstellung auf dem Typenschild übereinstimmt. Entfernen Sie die "V" Markierung der vorherigen Einstellung.

AUSEINANDERBAUEN

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

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

- Schließen Sie alle Zuleitungsventile, aber trennen Sie den Gasherd noch nicht von der Leitung.
- Zünden Sie nun alle Brenner. Das restliche im Gerät enthaltene Gas brennt in kurzer Zeit ab.

- Danach sind die Leitungen des Geräts gasfrei und der Gasherd kann von den Anschlüssen getrennt werden.

Wichtige Hinweise zur Demontage des Geräts

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

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Nicht entzündet	Kein Funken.	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Die Gasversorgung ist abgedreht.	Bringen Sie den Deckel richtig an.
	Der Brennerdeckel ist schlecht aufgesetzt.	Öffnen Sie die Gaszufuhr vollständig.
Zündet nicht richtig	Die Gaszufuhr ist nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie die Gaszufuhr vollständig.
	Der Brennerdeckel ist schlecht aufgesetzt.	Bringen Sie den Deckel richtig an.
	Der Zündstift wurde mit einer Fremdschubstanz verunreinigt.	Wischen Sie die Fremdschubstanz mit einem trockenen Tuch ab.
	Die Brenner sind nass.	Trocknen Sie die Brenner vorsichtig.
	Die Öffnungen im Flammenspreizer sind blockiert.	Reinigen Sie den Flammenspreizer.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Geräusche ertönen, wenn entzündet	Der Brennerdeckel ist schlecht aufgesetzt.	Setzen Sie den Brennerdeckel richtig auf.
Die Flamme geht aus, wenn in Verwendung.	Die Flammenüberwachungsvorrichtung ist mit einer Fremdschubstanz kontaminiert.	Reinigen Sie die Flammenüberwachungsvorrichtung.
	Das Kochgut ist übergekocht und die Flamme ist erloschen.	Drehen Sie den Brennerknopf ab. Warten Sie eine Minute und zünden Sie den Brenner wieder an.
	Ein starker Luftzug könnte die Flamme ausgelöscht haben.	Bitte schalten Sie den Bereich aus und überprüfen Sie den Kochbereich auf Zugluft, wie z.B. offene Fenster, warten Sie eine Minute und entzünden Sie den Bereich erneut.
Gelbe Flamme	Die Öffnungen im Flammenspreizer sind blockiert.	Reinigen Sie den Flammenspreizer.
Instabile Flamme	Der Brennerdeckel ist schlecht aufgesetzt.	Setzen Sie den Brennerdeckel richtig auf.
Gasgeruch	Gasleck	Beenden Sie die Verwendung des Produkts und schließen Sie das mittlere Ventil. Wenden Sie sich an unser Service-Center, indem Sie von draußen anrufen.

Kann das Problem nicht gelöst werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Gas-Spezifikationen

Gasart & Druck	Kennzeichnung der Wärmezufuhr und der Düsendgröße (mm)		
	Dreifachbrenner	Halbschnell	Zusatz schnell
	3,3 kW (241 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)
G30 50 mbar	0,83	0,6	0,46
G20 20 mbar	1,28	1,00	0,78

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	23
Safety Instructions	24
Description of the Appliance	27
How to use the appliance	27
Safety and energy Saving Advice	29
Cleaning and Care	31
Installation	33
Disassembly	38
Troubleshooting	39
Disposal Considerations	41
Manufacturer & Importer (UK)	41

TECHNICAL DATA

Item number	10047677, 10047877
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.

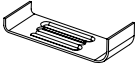
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.
- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.
- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.

- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85 °C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Do not allow children to play near or with the appliance.
- The appliance gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- Children must not use the appliance! Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the appliance if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the appliance.
- Only use the appliance for preparing food.
- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.
- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- When lifting the cookware, make sure that the pot holders do not come close to open flames.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.

- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- 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: 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
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Sponge
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Screw
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Injector (×3)



Sealing gaskets




Instruction Manual





Gas-pipe bend (×1)

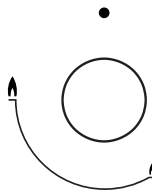
HOW TO USE THE APPLIANCE

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	260 mm
Rapid	200 mm	260 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.

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.

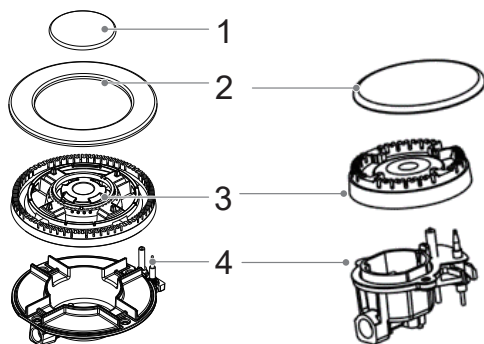
Top plate

- 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 liqui.
- 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 (3) on to the burner cup (4) 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) onto the flame spreader (3) 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

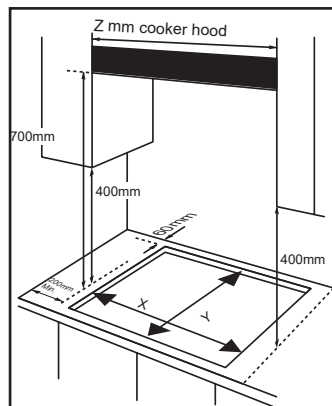
INSTALLATION

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. It should be installed and connected in accordance with current.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

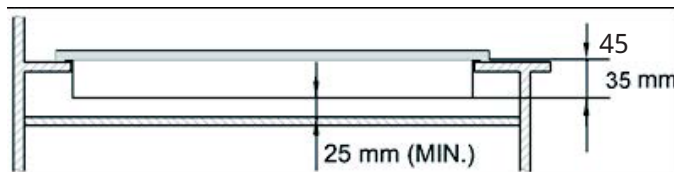
Positioning

Clearances required when fitting the hob with a cooker hood above



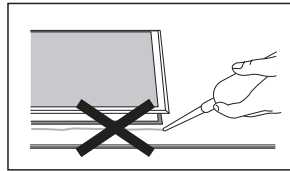
Model	X	Y	Z
10047577	410	480	450
10047878			

- The edges of the hob must be a minimum distance of mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials. 60
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.
- This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed. An oven must have forced ventilation to install a hob above it.

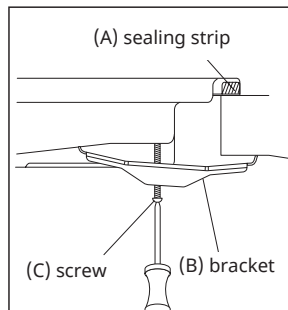


- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
 - The cut out size must obey the indication.
- 1 Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision 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.

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.

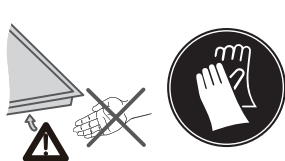
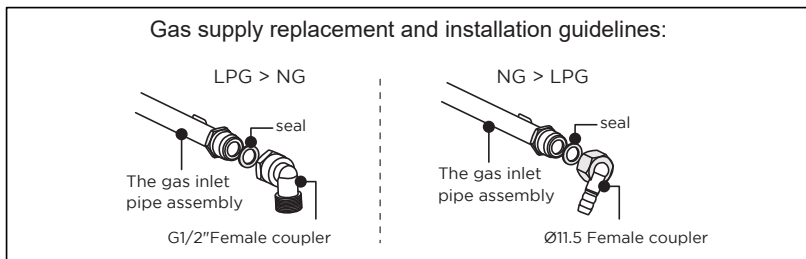


- 1 Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
- 2 Carefully turn 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.

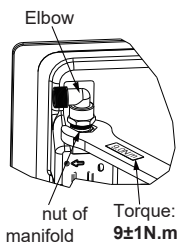


Gas connection

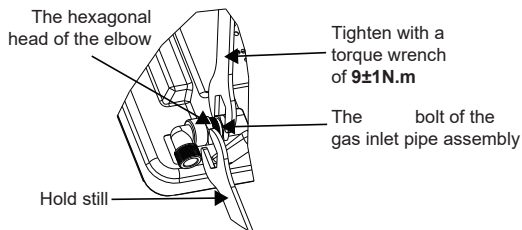
- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

**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 $9\pm 1\text{N.m}$, and work on the nut of manifold instead of on the elbow.

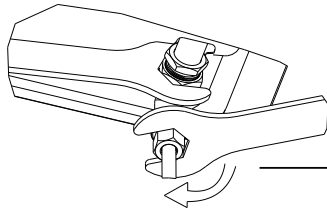
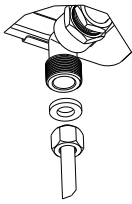
(1) Adjusting the direction of elbow

After loosening the elbow, adjust the elbow interface to the required direction as required, and keep the hexagonal head of the elbow motionless with a wrench. Use a $9\pm 1\text{N.m}$ torque wrench to tighten the bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent elbow breakage or damage caused by excessive force.

After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is responsible for the results of the process.

(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 (L min. 1 m - max. 3 m)

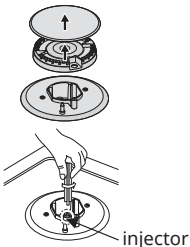
The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply.

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.

Gas adjustment

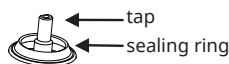
- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

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 Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- 4 Repeat this process for each one of the gas taps.

- Do not dismantle the tap 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.

DISASSEMBLY

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

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

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

Important notes on dismantling the unit

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

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.

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

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

Gas specifications

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)		
	Tripe crown	Semi-rapid	Auxiliary rapid
	3.3 kW (241 g/h)	1.75 kW (127 g/h)	1.0 kW (73 g/h)
G30 50 mbar	0.83	0.6	0.46
G20 20 mbar	1.28	1.00	0.78

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

Chère cliente, cher client,

Félicitation pour acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement ce manuel et tenir compte des conseils suivants afin d'éviter tout dommage. Toute défaillance causée par le non-respect des instructions et des précautions mentionnés dans le manuel d'instructions n'est pas couverte par notre garantie et notre responsabilité. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Fiche technique	43
Consignes de sécurité	44
Description de l'appareil	47
Comment utiliser l'appareil	47
Conseils en matière de sécurité et d'économie d'énergie	49
Nettoyage et entretien	51
Installation	53
Démontage	58
Dépannage	59
Informations pour le recyclage	62
Fabricant & importateur (Royaume-Uni)	62

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047677, 10047877
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez 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 comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

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

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

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.
- Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation en gaz et en électricité est conforme au type indiqué sur la plaque signalétique.
- Lorsque cet appareil est installé dans un bateau ou une caravane, il ne doit pas être utilisé comme chauffage d'appoint.
- Le tuyau de gaz et le câble électrique doivent être installés de manière à ne toucher aucune partie de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon de raccordement est en parfait état. Dans le cas contraire, contactez le revendeur avant d'installer l'appareil.
- Le mobilier adjacent et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle ils se trouvent, pendant leur utilisation.
- En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

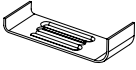
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- L'appareil chauffe lorsqu'il est utilisé.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent également se blesser en tirant les poêles ou les casseroles de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil ! Les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont reçu des instructions sur la façon de le faire par une personne responsable de leur sécurité, ou s'ils sont supervisés et comprennent les risques associés.
- N'utilisez l'appareil que pour préparer des aliments.
- Ne pas modifier cet appareil. Le panneau du brûleur n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas cet appareil s'il entre en contact avec de l'eau. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
- Les surfaces de chauffe et de cuisson de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'elles sont utilisées, prenez toutes les précautions nécessaires.
- N'utilisez pas de grands chiffons, torchons ou autres, car les extrémités pourraient toucher les flammes et s'enflammer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez.
- Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être utilisées sur l'appareil car elles peuvent provoquer un accident en basculant ou en se renversant.
- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement situé à proximité de l'appareil.
- Les denrées périssables, les articles en plastique et les aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou au-dessous de l'appareil.
- Ne pas pulvériser d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « ● » lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Cet appareil est destiné à la cuisson domestique uniquement. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.
- Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles ou des poêles chaudes.
- Lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisine, veillez à ce que les supports de casseroles ne s'approchent pas d'une flamme nue.
- Veillez à ce que les maniques ou les gants ne soient pas humides ou mouillés, car la chaleur se transmet alors plus rapidement à travers le matériau et vous risquez de vous brûler.
- N'utilisez les brûleurs qu'après y avoir placé des casseroles et des poêles. Ne faites pas chauffer de casseroles ou de poêles vides.
- N'utilisez jamais de plats en plastique ou en papier aluminium sur l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'autres appareils électriques, veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces de l'appareil de cuisson.
- Si vous avez des pièces mécaniques, par exemple un cœur artificiel, consultez un médecin avant

d'utiliser l'appareil.

- N'utilisez pas de torchon ou d'autres matériaux similaires à la place d'un support de casserole. Ces chiffons peuvent s'enflammer sur un brûleur chaud.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques.
- Ce produit doit être réparé par un professionnel agréé et seules des pièces de rechange d'origine approuvées doivent être utilisées.
- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il convient de le débrancher et de le refroidir.
- Vous ne devez pas utiliser un jet de vapeur ou tout autre équipement de nettoyage à haute pression pour nettoyer l'appareil
- Après l'installation, l'emballage doit être éliminé dans le respect de la sécurité et de l'environnement.
- Lorsque vous vous débarrassez d'un vieil appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson sur plaque. Si la surface est en verre fissuré, éteindre l'appareil pour éviter une électrocution.
- Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, tournez les poignées des ustensiles de cuisine vers le côté ou le centre de la plaque supérieure, sans les faire dépasser des brûleurs adjacents.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Surveillez attentivement les aliments frits à feu vif.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la pendant qu'elle chauffe.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent provoquer des bulles de graisse chaude sur les parois de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit complètement refroidie.
- ATTENTION : En cas de bris de la vitre de la plaque de cuisson :
 - éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil
 - de l'alimentation électrique
 - ne pas toucher la surface de l'appareil,
 - ne pas utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Accessoires



Support
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Éponge
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Vis
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Injecteur (×3)



Joints d'étanchéité




Mode d'emploi



Coude pour tuyau de
gaz (×1)

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande, à côté de chaque poignée de commande.

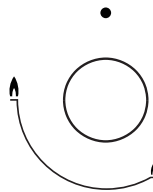
 Cercle noir : gaz éteint



Grande flamme : réglage maximum



Petite flamme : réglage minimum



Le réglage minimum se situe à la fin de la rotation de la poignée de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Toutes les positions de fonctionnement doivent être sélectionnées entre la position maximale et minimale. Le symbole sur le panneau à côté de la poignée de commande indique le brûleur qu'elle actionne.

Allumage automatique avec protection contre les défaillances de flamme.

- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les défaillances de flamme sur chaque brûleur, conçu pour couper le gaz vers la tête du brûleur en cas d'extinction de la flamme.

Pour allumer un brûleur

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale.
- Maintenez le bouton de commande pour actionner l'allumage automatique du brûleur.
- Maintenez le bouton de commande pendant 15 secondes après l'allumage de la flamme du brûleur. Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer à nouveau le brûleur.
- Après cet intervalle de 15 secondes, pour régler la flamme, continuez à tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le réglage de flamme souhaité.
- La position de fonctionnement DOIT se situer entre les positions maximale et la position minimale.
- Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande complètement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt du gaz.
- En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec précaution à l'aide d'une allumette.



MISE EN GARDE : Risque d'incendie ou d'explosion

Si vous soupçonnez une fuite de gaz, prenez les mesures suivantes :

- N'allumez pas la lumière.
 - N'allumez/éteignez aucun appareil électrique et ne touchez aucune prise électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphone.
- 1 Cessez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale
 - 2 Ouvrez la fenêtre pour aérer la pièce
 - 3 Contactez notre service après-vente en utilisant un téléphone à l'extérieur.

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

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

BRULEURS	CASSEROLES	
	min.	max.
Triple couronne	200 mm	260 mm
Rapide	200 mm	260 mm
Semi-rapide	160 mm	180 mm
Auxiliaire	120 mm	160 mm

NON	OUI
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine de petit diamètre sur les grands brûleurs. La flamme ne doit jamais remonter sur les parois de l'ustensile de cuisson.	Utilisez toujours des ustensiles de cuisine adaptés à chaque brûleur, afin d'éviter de gaspiller du gaz et de décolorer les ustensiles de cuisine.
Évitez de cuisiner sans couvercle ou avec le couvercle à moitié enlevé, car cela gaspille de l'énergie.	Posez un couvercle sur la casserole.
Ne pas utiliser de casserole à base convexe ou concave.	N'utilisez que des casseroles, des poêles et des poêles à frire à fond épais et plat.
Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur un côté d'un brûleur, car ils pourraient basculer.	
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine de grand diamètre sur les brûleurs à proximité des commandes, car lorsqu'ils sont placés au milieu du brûleur, ils peuvent toucher les commandes ou être si proches qu'ils augmentent la température dans cette zone et peuvent causer des dommages.	Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre sur les brûleurs, pas sur un seul côté.

Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine directement sur le dessus de l'appareil Brûleur	Placer l'ustensile de cuisson sur le dessus du support de casserole.
Ne placez rien, par exemple une flamme tapis d'amiante, entre la casserole et son support car l'appareil risque d'être gravement endommagé.	
N'exercez pas de force excessive et ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.	Manipulez les ustensiles de cuisine avec précaution lorsqu'ils sont sur le brûleur.

Il n'est pas recommandé d'utiliser des plats à rôtir, des poêles à frire ou des pierres à griller chauffés simultanément sur plusieurs brûleurs, car l'accumulation de chaleur qui en résulterait pourrait endommager l'appareil.

Ne touchez pas la plaque supérieure et le dessous de plat pendant une certaine période après utilisation.

Dès que le liquide commence à bouillir, réduisez la flamme de manière à ce qu'elle maintienne à peine le liquide à l'état de frémissement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Support de plateau, poignées de commande

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

Plaque supérieure

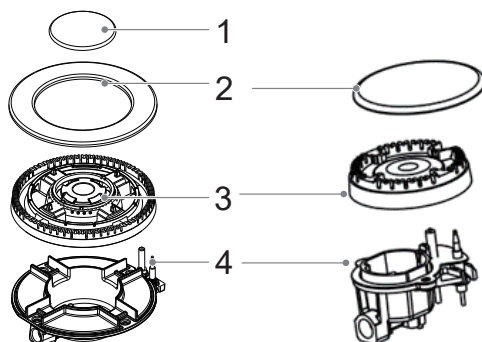
- Essuyez régulièrement la plaque supérieure à l'aide d'un chiffon doux bien essoré dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement la plaque supérieure après l'avoir nettoyée.
- Éliminez soigneusement les aliments ou liquides salés de la table de cuisson dès que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

Brûleurs

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

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

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



- 1 Placez le diffuseur de flamme (3) sur la coupelle du brûleur (4) de manière à ce que le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance de la flamme s'étendent à travers leurs trous respectifs dans le diffuseur de flamme. Le diffuseur de flammes doit s'encliqueter correctement.
- 2 Positionnez le couvercle du brûleur (1,2) sur le diffuseur de flamme (3) de manière à ce que les goupilles de retenue s'insèrent dans leurs logements respectifs.



Mise en garde : Risque d'incendie

Ne pas inverser le haut et le bas.

Les goupilles de positionnement doivent s'insérer exactement dans les encoches.

MAINTENANCE PÉRIODIQUE : consultez votre agent agréé local Centre d'entretien périodiquement pour vérifier l'état du tuyau d'alimentation en gaz et du dispositif de réglage de la pression, le cas échéant

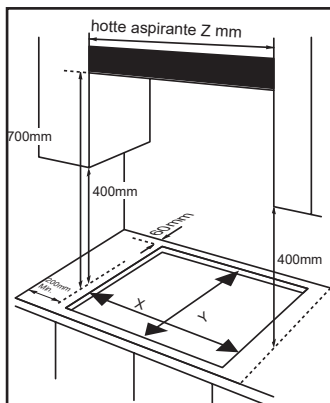
INSTALLATION

Instructions de sécurité pour l'installation

- Ne pas modifier cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à une installation d'évacuation des produits de combustion. Il convient d'accorder une attention particulière aux exigences en matière de ventilation.
- Avant de procéder à l'installation, coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.
- Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.
- Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont installés de manière à ne pas toucher les parties de l'appareil qui pourraient devenir chaudes.
- Le tuyau ou le raccord de gaz ne doit pas être plié ou bloqué par d'autres appareils.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil ainsi que les dimensions de l'espace à découper dans l'unité de cuisine.
- Les panneaux situés au-dessus du plan de travail, directement à côté de l'appareil, doivent être en matériau ininflammable. Le revêtement stratifié et la colle utilisée pour le fixer doivent être résistants à la chaleur afin d'éviter toute détérioration.
- Ouvrir le robinet de l'appareil et allumer chaque brûleur.
- Vérifiez que la flamme est d'un bleu limpide et qu'elle n'est pas teintée de jaune.
- Si les brûleurs présentent des anomalies, vérifiez les points suivants :
 - Chapeau du brûleur correctement placé
 - Le diffuseur de flammes est correctement positionné
 - Brûleur aligné verticalement avec l'embout de l'injecteur
- Après l'installation, l'installateur doit procéder à un essai de fonctionnement complet et à un essai pour détecter d'éventuelles fuites.
- Le raccord flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec une pièce mobile du meuble dans lequel l'appareil est encastré et ne passe pas par un espace susceptible d'être obstrué. Il doit être installé et raccordé conformément au courant.
- La graisse appliquée lors de la fabrication est suffisante pour toute la durée de vie de la table de cuisson.

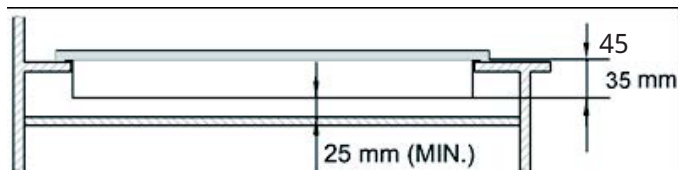
Positionnement

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



Modèle	X	Y	Z
10047577	410	480	450
10047878			

- Les bords de la table de cuisson doivent se trouver à une distance minimale de mm d'un mur latéral ou arrière.
- 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la table de cuisson (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale située directement au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces de la table de cuisson, à condition que le dessous de la surface horizontale soit aligné avec le bord extérieur de la table de cuisson. Si le dessous de la surface horizontale est inférieur à 400 mm, il doit être éloigné d'au moins 50 mm des bords extérieurs de la table de cuisson.
- 50 mm d'espace libre autour de l'appareil et entre la surface de la table de cuisson et tout matériau combustible. 60
- Il doit y avoir un espace d'au moins 25 mm et de 74 mm au maximum entre le dessous de l'appareil et toute surface située en dessous.
- Cet appareil doit être encastré dans un meuble de cuisine ou un plan de travail de 600 mm, à condition que les distances minimales suivantes soient



respectées.

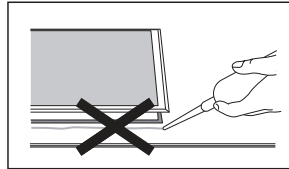
- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.
- La taille de la découpe doit respecter l'indication.

- 1 Retirez les supports de casserole, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme, puis retournez soigneusement l'appareil et placez-le sur un tapis rembourré.

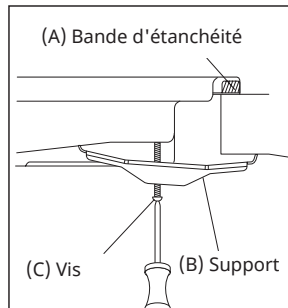
Veillez à ce que les dispositifs d'allumage et de surveillance de la flamme ne soient pas endommagés lors de cette opération.

- 2 Appliquez le joint mousse fourni sur le pourtour de l'appareil.
- 3 Ne laissez pas d'espace dans le produit d'étanchéité ni de chevauchement de l'épaisseur.



Ne pas utiliser de mastic silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture. Cela rendra difficile le retrait de l'appareil de l'ouverture à l'avenir, en particulier s'il doit être entretenu. Ne pas utiliser de mastic silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture.



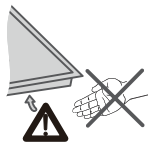
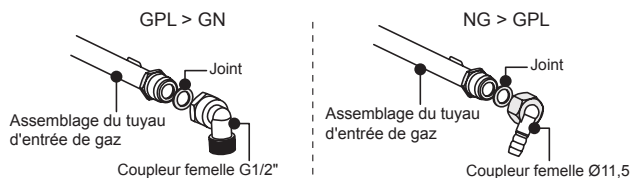
- 1 Il y a une série de trous de vis dans chaque coin de la table de cuisson (H). Serrez légèrement une vis (C) à travers le support (B) pour que le support soit fixé à la table de cuisson, mais que vous puissiez encore ajuster la position.
- 2 Retournez soigneusement la plaque de cuisson, puis abaissez-la doucement dans le trou d'ouverture que vous avez découpé.
- 3 Sur le dessous de la table de cuisson, réglez les supports dans une position adaptée à votre plan de travail. Serrez ensuite les vis (C) à fond pour fixer la table de cuisson en place.



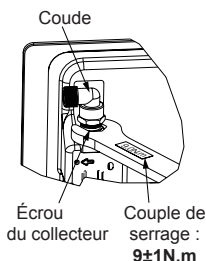
Raccordement au gaz

-  Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux 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 :



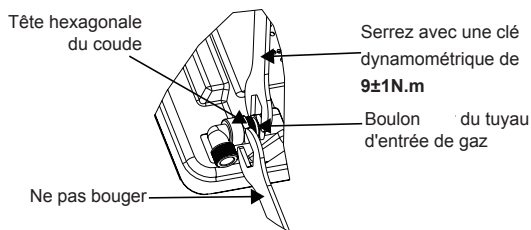
Installation de l'appareil
Remarque : Portez des gants de protection pour installer la table de cuisson.



⚠ Attention !

S'il est nécessaire d'ajuster ou d'installer le coude, il est permis d'utiliser uniquement une clé dynamométrique de $9 \pm 1 \text{ N.m}$, et de travailler sur l'écrou du collecteur plutôt que sur le coude.

(1) Réglage de la direction du coude

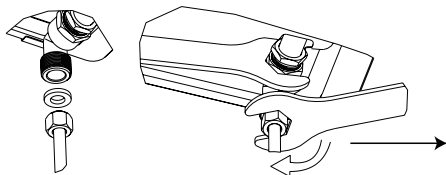


Après avoir desserré le coude, ajustez l'interface du coude dans la direction requise selon les besoins et maintenez la tête hexagonale du coude immobile avec une clé. Utilisez une clé dynamométrique de $9 \pm 1 \text{ Nm}$ pour serrer le boulon de l'ensemble du tuyau d'admission de gaz. Assurez-vous que le couple de la clé est dans la plage requise pour éviter la rupture du coude ou les dommages causés par une force excessive.

Une fois l'installation serrée, vérifiez si les pièces sont en bon état et testez l'étanchéité à l'air pour garantir l'étanchéité de l'installation. L'installateur est responsable des résultats du processus.

(2) Installation de la table de cuisson

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 placé de manière à ce que le robinet d'arrêt soit accessible.

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

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

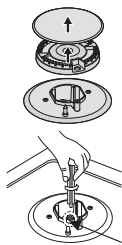
Le joint étanche fourni doit être inséré entre la sortie du collecteur et l'alimentation en gaz.

Eviter 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 qui pourrait être obstrué.

Réglages du gaz

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

1 Remplacement de l'injecteur des brûleurs

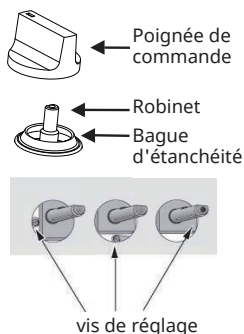


Retirez le support de casserole, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme.

Dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé à fourche de 7 mm et remplacez-le par l'injecteur prévu pour la nouvelle alimentation en gaz. Remontez soigneusement tous les composants.

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

2 Réglage du niveau minimum de la flamme



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

- Ne pas démonter le robinet : en cas de dysfonctionnement, remplacer l'ensemble du robinet.
- Avant de remettre les brûleurs en place, assurez-vous que l'injecteur n'est pas obstrué. (comme de l'eau savonneuse ou du gaz en cas de dysfonctionnement, changez tout le robinet.
- Un essai de fonctionnement complet et un essai de détection des fuites éventuelles doivent être effectués) Ne pas démonter la tige du robinet :
- Après avoir effectué la conversion, un technicien ou un installateur qualifié doit marquer V sur la bonne catégorie de gaz pour qu'elle corresponde au réglage de la plaque signalétique. Enlever la marque « V » du réglage précédent.

DÉMONTAGE

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

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

- Fermez toutes les vannes d'alimentation, mais ne débranchez pas encore la cuisinière à gaz de la conduite.
- Allumez maintenant tous les brûleurs. Le gaz restant dans l'appareil brûle en peu de temps.
- Ensuite, les tuyaux de l'appareil sont exempts de gaz et le réchaud à gaz peut être déconnecté des raccordements.

Remarque importante sur le démontage de l'appareil

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

DÉPANNAGE

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

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

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

Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.

Spécifications du gaz

Type de gaz & Pression	Puissance calorifique et taille de l'orifice marquées (mm)		
	Couronne de tripes	Semi-rapide	Auxiliaire rapide
	3,3 kW (241 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)
G30 50 mbar	0,83	1,00	0,78
G20 20 mbar	1,28	0,6	0,46

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation légale pour l'élimination des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. En revanche, il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous en débarrassant conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour obtenir des informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT & IMPORTATEUR (ROYAUME-UNI)

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

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo dispositivo. Leggere attentamente il manuale e rispettare le seguenti indicazioni per evitare danni. Malfunzionamenti causati dalla mancata osservanza delle indicazioni e delle avvertenze nel manuale d'uso non sono coperti dalla garanzia. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

Dati tecnici	63
Avvertenze di sicurezza	64
Descrizione del dispositivo	67
Come utilizzare il dispositivo	67
Consigli per la sicurezza e il risparmio energetico	69
Pulizia e manutenzione	71
Installazione	73
Smontaggio	78
Risoluzione dei problemi	79
Avviso di smaltimento	82
Produttore	82

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047677, 10047877
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.

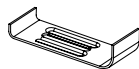
- Questo dispositivo deve essere installato in conformità alle norme vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.
- Prima dell'installazione, accertarsi che l'alimentazione elettrica e del gas sia conforme al tipo indicato sulla targhetta.
- Se questo dispositivo è installato in imbarcazioni o roulotte, non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente.
- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo da non toccare alcuna parte del dispositivo.
- Questo dispositivo deve essere installato da un tecnico o installatore qualificato.
- Le condizioni di regolazione di questo dispositivo sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta.
- Prima di utilizzare il dispositivo, rimuovere tutti gli imballaggi.
- Dopo aver disimballato il dispositivo, verificare che il prodotto non sia danneggiato e che il cavo di collegamento sia in perfette condizioni. In caso contrario, contattare il rivenditore prima di installare il dispositivo.
- I mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati nell'installazione devono essere in grado di resistere, durante l'uso, a una temperatura minima di 85 °C superiore alla temperatura ambiente del locale in cui si trovano.
- In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegnere il comando del bruciatore e non tentare di riaccenderlo per almeno un minuto.

- L'utilizzo di un dispositivo di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: mantenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).
- Un uso intensivo e prolungato del dispositivo può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo o nelle sue vicinanze.
- Il dispositivo si scalda quando è in funzione.
- I bambini devono essere tenuti lontani finché non si è raffreddato.
- Questo dispositivo è progettato per essere utilizzato da persone adulte.
- I bambini possono anche ferirsi tirando padelle o pentole giù dal dispositivo.
- 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 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.
- 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.
- Spegner 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:** in caso di rottura del vetro della piastra:
 - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento elettrico di riscaldamento e isolare il dispositivo dall'alimentazione
 - non toccare la superficie del dispositivo
 - non utilizzare il dispositivo.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Accessori



Staffa
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Spugna
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Vite
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm (× 4)



Iniettore (×3)



Guarnizioni di tenuta




Manuale d'uso




Tubo del gas curvo
(×1)

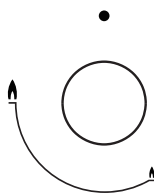
COME UTILIZZARE IL DISPOSITIVO

I seguenti simboli compaiono sul pannello di controllo, accanto a ciascun elemento di comando.

 Cerchio nero: gas spento

 Fiamma grande: impostazione massima

 Fiamma piccola: impostazione minima



La regolazione minima si trova al termine della rotazione in senso antiorario dell'elemento di comando. Tutte le posizioni operative devono essere comprese tra la posizione massima e quella minima. Il simbolo sul pannello di controllo, accanto all'elemento di comando, indica quale bruciatore è in funzione.

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

- Il dispositivo è dotato di un sistema di sicurezza in caso di interruzione della fiamma su ciascun bruciatore, progettato per interrompere il flusso di gas alla testa del bruciatore in caso di interruzione della fiamma.

Per accendere un bruciatore

- Premere la manopola di controllo del bruciatore che si desidera accendere e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima.
- Se si tiene premuta la manopola, si attiva l'accensione automatica del bruciatore.
- Tenere premuta la manopola di controllo per 15 secondi dopo l'accensione della fiamma. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire lo sportello del vano e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare un'ulteriore accensione del bruciatore.
- Dopo questo intervallo di 15 secondi, per regolare la fiamma si deve continuare a ruotare la manopola in senso antiorario finché non raggiunge un livello adeguato.
- La posizione operativa DEVE essere compresa tra la posizione massima e quella minima.
- Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola completamente in senso orario fino alla posizione di spegnimento del gas.
- In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, i bruciatori possono essere accesi usando con cautela un fiammifero.



Avvertenza: pericolo di incendio o esplosione!

Se sembrano esserci perdite di gas, adottare le seguenti misure:

- Non accendere la luce.
 - Non accendere/spengere nessun dispositivo elettrico e non toccare nessuna spina elettrica.
 - Non utilizzare il telefono.
- 1 Interrompere l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale.
 - 2 Aprire la finestra per ventilare la stanza.
 - 3 Contattare il nostro centro di assistenza utilizzando un telefono all'esterno dell'abitazione.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA E IL RISPARMIO ENERGETICO

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

BRUCIATORI	PENTOLE	
	min.	max.
Tripla corona	200 mm	260 mm
Rapido	200 mm	260 mm
Semi-rapido	160 mm	180 mm
Ausiliario	120 mm	160 mm

NO	SÌ
Non utilizzare pentole con un diametro piccolo su bruciatori grandi. La fiamma non deve mai sporgere sui lati della pentola o della padella.	Utilizzare sempre le stoviglie di cottura corrette per ciascun bruciatore per evitare di sprecare gas e di scolorire le pentole.
Evitare di cucinare senza coperchio o con il coperchio mezzo aperto, perché si spreca energia	Mettere un coperchio sulla pentola:
Non utilizzare padelle con fondo concavo o convesso.	Utilizzare esclusivamente pentole, casseruole e padelle con una superficie spessa e piatta sul fondo.
Non posizionare le pentole su un lato del bruciatore, altrimenti potrebbero ribaltarsi.	Posizionare sempre le pentole sopra i bruciatori, non su un lato.
Non utilizzare pentole con un diametro grande sui bruciatori in prossimità dei comandi, in quanto potrebbero toccarli se posizionate al centro del bruciatore, o essere così vicine ad essi da incrementare la temperatura in quella zona e causare danni.	

Non mettere mai le pentole direttamente sopra il bruciatore.	Posizionare le pentole sopra il supporto.
Non mettere nulla, ad esempio un riduttore di fiamma, un tappetino di amianto, tra padella e supporto, in quanto il dispositivo potrebbe subire gravi danni.	
Non mettere pesi eccessivi sul piano cottura e non colpirlo con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura le pentole quando sono sul bruciatore.

Non è consigliabile utilizzare teglie per arrostire, padelle o piastre di cottura riscaldate contemporaneamente su più bruciatori perché il calore che ne deriva può danneggiare il dispositivo.

Non toccare la superficie del piano e il supporto durante l'uso e per un certo periodo di tempo dopo l'uso.

Non appena un liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma in modo che il liquido continui a sobbollire a fuoco lento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

Supporto per pentole, impugnature di controllo

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

Superficie di cottura

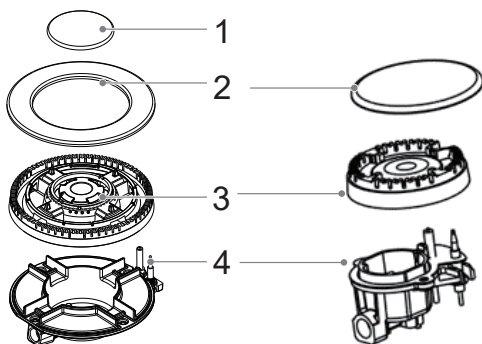
- Pulire regolarmente la superficie di cottura con un panno morbido ben strizzato in acqua tiepida a cui è stato aggiunto un po' di detersivo.
- Dopo la pulizia, asciugare accuratamente la superficie.
- Rimuovere accuratamente gli alimenti salati o i liquidi dal piano cottura il prima possibile per evitare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

Brucciatori

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

bloccato.

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



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



Avvertenza: pericolo di incendio

Non confondere la parte superiore con quella inferiore.

I perni di posizionamento devono inserirsi esattamente nelle tacche.
MANUTENZIONE PERIODICA: rivolgersi al rivenditore autorizzato di zona

Il centro di assistenza controlla periodicamente le condizioni del tubo di afflusso del gas e del regolatore di pressione, se presenti.

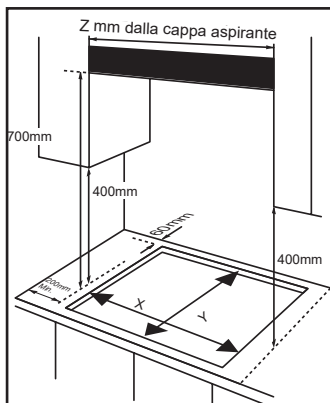
INSTALLAZIONE

Avvertenze di sicurezza per l'installazione

- Non modificare questo dispositivo.
- Questo dispositivo deve essere installato da un tecnico o un installatore autorizzato.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di approvvigionamento locali (tipologia e pressione del gas) e le caratteristiche del dispositivo siano compatibili.
- Le condizioni di regolazione di questo dispositivo sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta.
- Questo dispositivo non è collegato a un impianto di evacuazione dei prodotti della combustione. Occorre prestare particolare attenzione ai requisiti relativi alla ventilazione.
- Prima di procedere all'installazione, interrompere l'alimentazione del gas e dell'elettricità del dispositivo.
- Tutti i dispositivi contenenti componenti elettrici devono essere dotati di messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo elettrico siano installati in modo da non toccare alcuna parte del dispositivo che potrebbe diventare calda.
- Il tubo e il connettore del gas non devono essere piegati o bloccati da altri dispositivi.
- Controllare le dimensioni del dispositivo e quelle dell'apertura da realizzare nel mobile della cucina.
- I pannelli situati sopra il piano di lavoro, direttamente accanto al dispositivo, devono essere realizzati in materiale non infiammabile. Sia il rivestimento stratificato che la colla utilizzata per fissarlo devono essere resistenti al calore, per evitare il deterioramento.
- Aprire il flusso di gas del dispositivo e accendere tutti i bruciatori.
- Verificare che la fiamma sia di colore blu chiaro e che non vi siano macchie gialle.
- Se i bruciatori presentano anomalie, controllare quanto segue:
 - coperchio del bruciatore posizionato correttamente
 - spargifiamma posizionato correttamente
 - bruciatore allineato verticalmente con il nipplo dell'iniettore
- Dopo l'installazione, il responsabile del montaggio deve eseguire un test di funzionamento completo e una verifica di eventuali perdite.
- Il tubo flessibile deve essere montato in modo che non possa entrare in contatto con una parte mobile dell'unità di alloggiamento e che non passi attraverso uno spazio che può essere intasato. L'installazione e il collegamento devono essere eseguiti secondo le norme vigenti.
- I raccoglitori di grasso vengono prodotti in fabbrica per garantire il corretto funzionamento del piano cottura per tutta la sua durata.

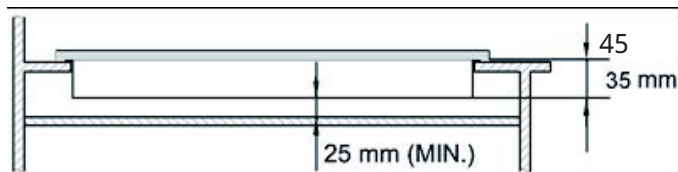
Posizionamento

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



Modello	X	Y	Z
10047577	410	480	450
10047878			

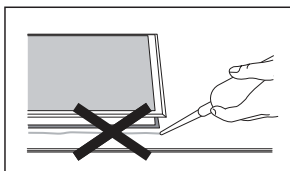
- I bordi del piano cottura devono trovarsi a una distanza minima da una parete laterale o posteriore.
- 700 mm tra il punto più alto della superficie del piano cottura (compresi i bruciatori) e la parte inferiore di qualsiasi superficie orizzontale direttamente sopra di esso.
- 400 mm tra le superfici del piano cottura, a condizione che la parte inferiore della superficie orizzontale sia in linea con il bordo esterno del piano cottura. Se la parte inferiore della superficie orizzontale è inferiore a 400 mm, deve trovarsi ad almeno 50 mm di distanza dai bordi esterni del piano cottura.
- 50 mm di distanza intorno al dispositivo e tra la superficie del piano cottura e qualsiasi materiale combustibile.
- Tra la parte inferiore del dispositivo e le superfici sottostanti deve esserci uno spazio di almeno 25 mm e al massimo 74 mm.
- Questo dispositivo deve essere incassato in un mobile da cucina o in un piano di lavoro di 600 mm, a condizione che siano rispettate le seguenti distanze



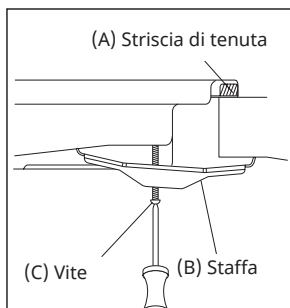
minime. Per installare il piano cottura sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di ventilazione forzata.

- Controllare le dimensioni del forno nel manuale di installazione.
 - Le dimensioni dell'apertura per l'incasso devono rispettare l'indicazione.
- 1 Rimuovere i supporti delle pentole, il coperchio del bruciatore e lo spargifiamma, capovolgere con cautela il dispositivo e posizionarlo su un tappetino imbottito.
Assicurarsi che i dispositivi di accensione e di controllo della fiamma non vengano danneggiati durante questa operazione.
 - 2 Applicare la spugna inclusa intorno al bordo del dispositivo.
 - 3 Non lasciare spazi vuoti nel sigillante e non applicare diversi strati uno sopra all'altro.

Non utilizzare un sigillante siliconico per fissare il dispositivo all'apertura. Questo renderà difficile rimuovere il dispositivo in futuro, soprattutto in caso di manutenzione.



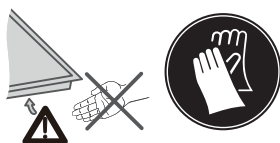
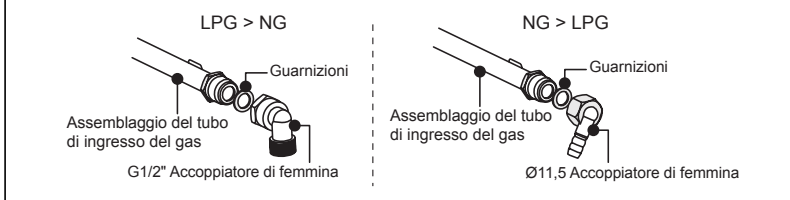
- 1 Posizionare la staffa (B) sui fori che corrispondono alle dimensioni delle viti. Ci sono una serie di fori per le viti in ogni angolo del piano cottura (H). Stringere leggermente una vite (C) attraverso la staffa (B) in modo che la staffa sia fissata al piano cottura, ma in modo da poter ancora regolare la posizione.
- 2 Girare con cautela il piano cottura e abbassarlo con attenzione nell'apertura che è stata realizzata.
- 3 Sulla parte inferiore del piano cottura, regolare le staffe in una posizione adatta al piano di lavoro. Quindi stringere completamente le viti (C) per fissare il piano cottura in posizione.



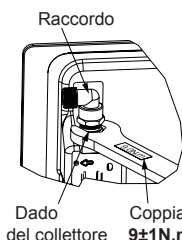
Collegamento del gas

- ❗ 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:



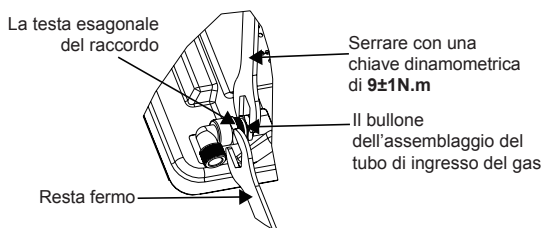
Installazione dell'apparecchio
Nota: Indossare guanti protettivi per adattarsi al piano di cottura



⚠ Attenzione!

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

(1) Regolazione della direzione del raccordo



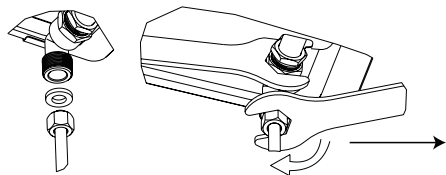
Dopo aver perso il raccordo, regolare l'interfaccia del raccordo nella direzione richiesta come

Dopo aver allentato il gomito, regolare l'interfaccia a gomito nella direzione necessaria e tenere ferma la testa esagonale con una chiave. Utilizzare una chiave dinamometrica da 9±1 Nm per serrare il dado del gruppo del tubo di ingresso del gas. Assicurarsi che la coppia di serraggio sia compresa nell'intervallo richiesto per evitare la rottura del gomito o il danneggiamento dovuto a una forza eccessiva.

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

(2) Installazione del piano cottura a gas

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



Collegamento del gas

Collegamento del gas

Il collegamento del gas deve trovarsi in una posizione in cui la valvola di arresto sia accessibile.

L'estremità del punto di collegamento dell'ingresso del piano cottura a gas è dotata di una filettatura da 1/2" che consente:

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

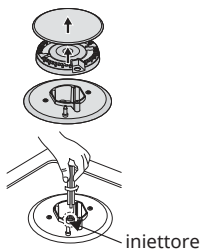
La guarnizione a tenuta stagna in dotazione deve essere inserita tra l'uscita del collettore e l'alimentazione del gas.

È necessario evitare che il tubo entri in contatto con parti mobili dell'unità d'incasso della cucina (ad esempio, un cassetto) e impedire l'accesso a spazi che potrebbero ostruirsi.

Regolazione del gas

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

1 Sostituzione dell'iniettore dei bruciatori



Rimuovere il supporto della pentola, il coperchio del bruciatore e lo spargifiamma.

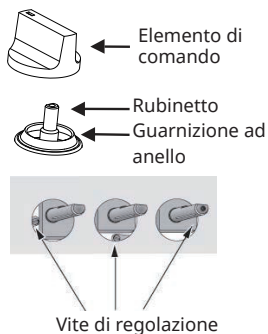
Svitare l'iniettore con una chiave a tubo da 7 mm e sostituirlo con l'iniettore previsto per la nuova tipologia di gas. Rimontare con cura tutti i componenti.

Dopo la sostituzione degli iniettori, si consiglia di serrare saldamente l'iniettore.

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**.

2 Regolazione del livello minimo della fiamma



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

- Non smontare la guaina del rubinetto: in caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di rimettere i bruciatori in posizione, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato. Effettuare un test per le perdite dopo la modifica del gas utilizzato (come acqua saponata o gas. In caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- È necessario eseguire una prova di funzionamento completa e un test per eventuali perdite) Non smontare la guaina del rubinetto:
- Dopo aver completato la modifica del gas, un tecnico o un installatore qualificato deve contrassegnare la "V" sulla categoria di gas corretta, in modo che corrisponda all'impostazione effettiva. Rimuovere il segno "V" dalla categoria precedente.

SMONTAGGIO

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

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

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

Nota importante sullo smontaggio del dispositivo

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

Se il problema non viene risolto, contattare il centro di assistenza ai clienti.

Specifiche del gas

Tipo di gas & pressione	Portata termica e dimensione del foro contrassegnati (mm)		
	Tripla corona	Semirapido	Ausiliario rapido
	3,3 kW (241 g/ora)	1,75 kW (127 g/ora)	1,0 kW (73 g/ora)
G30 50 mbar	0,83	0,6	0,46
G20 20 mbar	1,28	1,00	0,78

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

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza y la garantía no cubre los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Datos técnicos	83
Indicaciones de seguridad	84
Descripción del aparato	87
Cómo utilizar el aparato	87
Consejos de seguridad y ahorro energético	89
Limpieza y cuidado	91
Instalación	93
Desmontaje	98
Detección y reparación de anomalías	99
Indicaciones sobre la retirada del aparato	102
Fabricante	102

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047677, 10047877
Alimentación	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.
- 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.
- El uso de una cocina de gas produce calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación

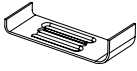
natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando exista.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- El aparato se calienta cuando está en uso.
- Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos.
- Los niños también pueden hacerse daño al sacar las sartenes u ollas del aparato.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Utilice el aparato solamente para preparar alimentos.
- No modifique este aparato. El panel del quemador no está diseñado para funcionar desde un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice este aparato si entra en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de calentamiento y cocción del aparato se calientan cuando están en uso, tome todas las precauciones debidas.
- No utilices paños grandes, paños de cocina o similares, ya que los extremos podrían tocar las llamas e incendiarse.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina.
- No utilice ollas inestables o deformes en el aparato, ya que pueden provocar un accidente por vuelco o derrame.
- No utilice ni almacene materiales inflamables en el cajón de almacenamiento cercano a este aparato.
- 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.
- 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. El hielo en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee hacia arriba y sobrepase las paredes de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere a que la grasa se enfríe completamente.
- **PRECAUCIÓN:** En caso de rotura del cristal de la placa de cocción:
 - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aisle el aparato de la fuente de alimentación
 - no toque la superficie del aparato,
 - no utilice el aparato

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Accesorios



Soporte
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm(× 4)



Esponja
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm(× 4)



Tornillo
30 cm (× 2)
45/60/75/90 cm(× 4)



Inyector (×3)



Juntas de sellado



Manual de
instrucciones



Codo del tubo de
gas(×1)

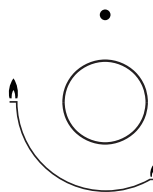
CÓMO UTILIZAR EL APARATO

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control, junto a cada manija de control.

 Círculo negro: gas apagado

 Llama grande: ajuste máximo

 Llama pequeña: ajuste mínimo



El ajuste mínimo se encuentra al final de la rotación en sentido antihorario de la palanca de control. Todas las posiciones de funcionamiento deben seleccionarse entre la posición máxima y la mínima. El símbolo del panel de control, junto a la palanca de control, indicará qué quemador está en funcionamiento.

Encendido automático con dispositivo de seguridad contra fallo de la llama

- El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad contra fallos de llama en cada quemador, diseñado para detener el flujo de gas hacia el cabezal del quemador en caso de que se apague la llama.

Para encender un quemador

- Presione el botón de control del quemador que desea encender y gírelo en sentido antihorario hasta la posición máxima.
- Si mantiene presionado el botón de control, se activará el encendido automático del quemador.
- Debe mantener pulsado el botón de control durante 15 segundos después de que se haya encendido la llama del quemador. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, deje de utilizar el aparato, abra la puerta del compartimento y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encender el quemador.
- Tras este intervalo de 15 segundos, para regular la llama, debe continuar girando el mandos de control en sentido antihorario hasta que la llama alcance el nivel adecuado.
- La posición de funcionamiento DEBE estar entre la posición máxima y la posición mínima.
- Para apagar el quemador, gire la perilla de control completamente en sentido horario hasta la posición de gas cerrado.
- En caso de fallo eléctrico, los quemadores se pueden encender con cuidado utilizando una cerilla.



Advertencia: Peligro de incendio o explosión

Si parece que hay una fuga de gas, tome las medidas siguientes:

- Si parece que hay una fuga de gas, siga estas instrucciones:
 - No encienda ni apague ningún aparato eléctrico y no toque ningún enchufe
 - No utilice el teléfono.
- 1 Deje de utilizar el producto y cierre la válvula central
 - 2 Abra la ventana para ventilar la habitación
 - 3 Póngase en contacto con nuestro centro de servicio utilizando un teléfono en el exterior.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y AHORRO ENERGÉTICO

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

QUEMADORES	CACEROLAS	
	min.	máx.
Triple corona	200 mm	260 mm
Rápido	200 mm	260 mm
Semirrápido	160 mm	180 mm
Auxiliar	120 mm	160 mm

NO	SÍ
No utilice ollas de pequeño diámetro en quemadores grandes. La llama nunca debe subir por las paredes del recipiente.	Utilice siempre la batería de cocina adecuada para cada quemador para evitar malgastar gas y decolorarla.
Evite cocinar sin tapa o con la tapa medio quitada, ya que desperdicia energía.	Coloque una tapa sobre la olla:
No utilice una sartén con base convexa o cóncava.	Utilice únicamente ollas, cacerolas y sartenes gruesas y planas Utilice únicamente ollas, cacerolas y sartenes con fondo grueso y
plano.	
No utilice utensilios de cocina de gran diámetro en los quemadores cercanos a los controles, ya que al colocarlos en el centro del quemador pueden tocar los controles o estar tan cerca de ellos que aumenten la temperatura en esta zona y puedan causar daños.	Coloque siempre los utensilios de cocina directamente sobre los quemadores, no a un lado.

Nunca coloque los utensilios de cocina directamente sobre la parte superior del quemador.	Coloque la olla sobre la parte superior del trípode.
No coloque nada, por ejemplo, un difusor de llama o una esterilla de amianto, entre la sartén y el soporte de la sartén, a que podría dañar gravemente el aparato.	
No utilice pesos excesivos y no golpee la placa con objetos pesados.	Maneje con cuidado los utensilios de cocina cuando estén sobre el quemador.

No se recomienda utilizar bandejas para asar, sartenes o piedras para grill calentadas simultáneamente en varios quemadores, ya que la acumulación de calor resultante podría dañar el aparato.

No toque la placa superior ni el salvamanteles mientras esté en uso ni durante un tiempo después de su uso.

Tan pronto como el líquido empiece a hervir, baje el fuego para que apenas siga cocinando a fuego lento.

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

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

Soporte de la olla, asas de control

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

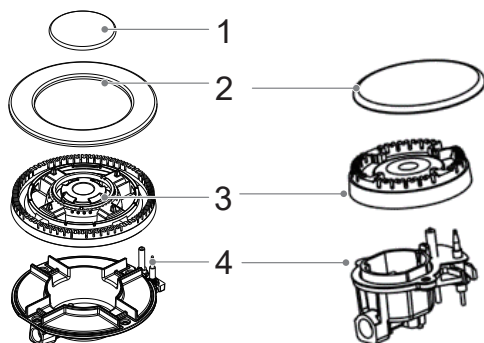
Placa superior

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

Quemadores

- Retire las tapas de los quemadores y los difusores de llama tirando de ellos hacia arriba y separándolos de la placa superior.
- Sumérgelos en agua caliente con un poco de detergente o lavavajillas.
- Limpie y seque con cuidado después de limpiar y lavar. Asegúrese de que los orificios de la llama están limpios y completamente secos.
- Limpie las partes fijas del vaso del quemador con un paño húmedo y séquelos después.
- Limpie suavemente el dispositivo de encendido y el dispositivo de supervisión de llama con un paño bien escurrido y séquelos con un paño limpio.
- Antes de volver a colocar los quemadores en la placa superior, asegúrese de que el inyector no esté obstruido.

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



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



Advertencia: Peligro de incendio

No confunda la parte superior con la inferior.

Los pasadores de fijación deben encajar exactamente en las muescas.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO: póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local periódicamente para comprobar el estado del tubo de suministro de gas y del regulador de presión, si está instalado

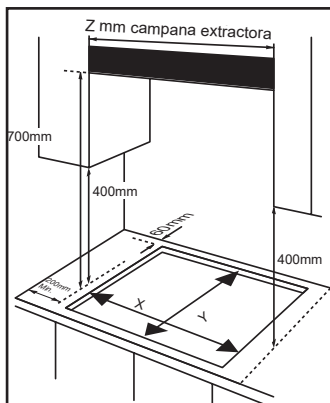
INSTALACIÓN

Instrucciones de seguridad para la instalación

- No modifique este aparato.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta o en la placa de datos.
- Este aparato no está conectado a una instalación reglamentaria de evacuación de los productos de combustión. Es necesario prestar especial atención a los requisitos pertinentes en relación con la ventilación.
- Antes de la instalación, cierre el suministro de gas y electricidad al aparato.
- Todos los aparatos que contengan componentes eléctricos deben estar conectados a tierra.
- Asegúrese de que la tubería de gas y el cable eléctrico están instalados de forma que no toquen ninguna parte del aparato que pueda calentarse.
- La tubería de gas o el conector no deben estar doblados ni bloqueados por ningún otro aparato.
- Compruebe las dimensiones del aparato, así como las dimensiones del hueco que hay que cortar en el mueble de cocina.
- Los paneles situados encima de la superficie de trabajo, directamente al lado del aparato, deben ser de material no inflamable. Tanto el laminado como el adhesivo utilizado para mantenerlo en su sitio deben ser resistentes al calor para evitar su degradación.
- Abra el grifo del aparato y encienda cada uno de los quemadores.
- Compruebe si la llama es de color azul claro sin puntas amarillas.
- Si los quemadores presentan alguna anomalía compruebe lo siguiente :
 - Tapa del quemador colocada correctamente
 - Esparcidor de llama colocado correctamente
 - Quemador alineado verticalmente con la boquilla del inyector
- Tras la instalación, el instalador deberá realizar una prueba completa de funcionamiento y una prueba de posibles fugas.
- La manguera flexible se instalará de forma que no pueda entrar en contacto con una parte móvil de la unidad de alojamiento y no atraviese ningún espacio susceptible de convertirse en dispositivo de congestión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente.
- Grúas de grasa producidas en la fábrica para satisfacer el requisito de toda la vida hob.

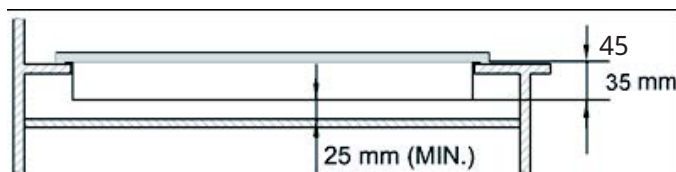
Posicionamiento

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



Modelo	X	Y	Z
10047577	410	480	450
10047878			

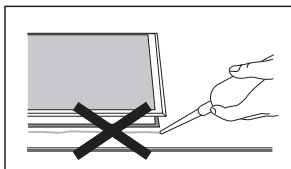
- Los bordes de la placa de cocción deben estar a una distancia mínima de mm de una pared lateral o trasera.
- 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa de cocción (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal situada directamente encima.
- 400 mm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



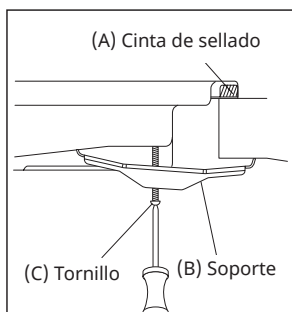
de 600 mm, siempre que se respeten las distancias mínimas indicadas a continuación. Para instalar una placa de cocción encima del horno, este debe disponer de ventilación forzada.

- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación.
 - El tamaño del recorte debe respetar las indicaciones.
- 1 Retire los soportes de la sartén, la tapa del quemador y el difusor de llama, y voltee con cuidado el aparato y colóquelo sobre una alfombrilla acolchada. Tenga cuidado de no dañar los dispositivos de encendido y los dispositivos de supervisión de llama durante esta operación.
 - 2 Aplique la esponja suministrada alrededor del borde del aparato.
 - 3 No deje huecos en el agente sellador ni superponga capas.

No utilice sellador de silicona para sellado del aparato contra la abertura. Esto dificultará la extracción del aparato de la abertura en el futuro, especialmente si es necesario realizar tareas de mantenimiento. No utilice sellador de silicona para sellado del aparato contra la abertura.

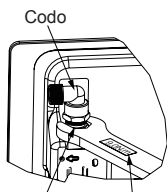
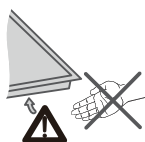
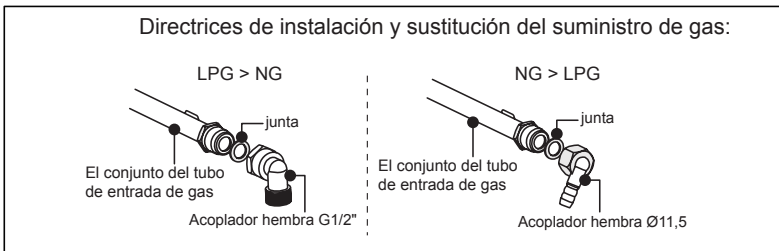


- 1 Coloque el soporte (B) sobre los orificios que coincidan con el tamaño de los tornillos. Hay un juego de orificios para tornillos en cada esquina de la placa (H). Apriete ligeramente un tornillo (C) a través del soporte (B) de modo que el soporte quede fijado a la placa, pero de forma que aún se pueda ajustar la posición.
- 2 Vuelva a dar la vuelta con cuidado a la placa y, a continuación, bájela con cuidado hasta introducirla en el orificio que ha recortado.
- 3 En la parte inferior de la placa, ajuste los soportes en una posición adecuada para su encimera. A continuación, apriete completamente los tornillos (C) para fijar la placa 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.



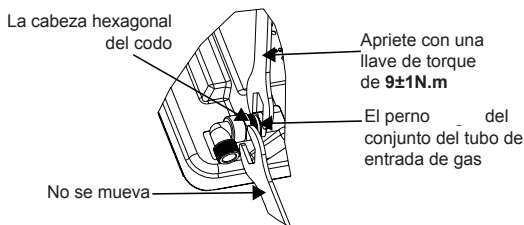
¡Precaución!

Si es necesario ajustar o instalar el codo, sólo se permite utilizar una llave dinamométrica de **9±1N.m**, y trabajar sobre la tuerca del colector en lugar de sobre el codo.

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

Tuerca del colector Torque: **9±1N.m**

(1) Ajuste de la dirección del codo

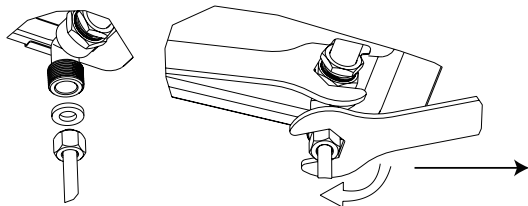


Después de aflojar el codo, ajuste la interfaz del codo a la dirección requerida según sea necesario, y mantenga la cabeza hexagonal del codo inmóvil con una llave. Utilice una llave de torque de **9±1N.m** para apretar el perno negro del conjunto del tubo de entrada de gas. Asegúrese de que el par de 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!

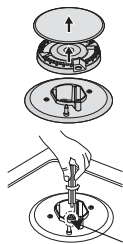
Si se manipula alguna conexión, compruebe la junta.

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

Ajuste del gas

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

1 Cambie el inyector de los quemadores

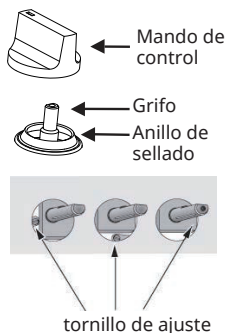


Retire el soporte de la olla, la tapa del quemador y el propagador de la llama.

Desatornille el inyector utilizando una llave de tubo de 7 mm y sustitúyalo por el inyector indicado para el nuevo suministro de gas. Vuelva a montar con cuidado todos los componentes.

Después de sustituir los inyectores, es recomendable apretar firmemente el inyector en su sitio.

2 Ajuste del nivel mínimo de la llama



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

- No desmonte el vástago del grifo: en caso de mal funcionamiento, cambie todo el grifo.
- Antes de volver a colocar los quemadores en su lugar original, asegúrese de que el inyector no esté obstruido. Realizar después de la conversión de gas. (por ejemplo, agua jabonosa o gas en caso de mal funcionamiento, cambie todo el grifo).
- Se debe realizar una prueba de funcionamiento completa y una prueba de posibles fugas (detector). No desmonte el vástago del grifo.
- Después de completar la conversión, un técnico cualificado o instalador debe marcar con una «V» la categoría de gas correcta para que coincida con la configuración de la placa de características. Elimine la marca «V» de la configuración anterior.

DESMONTAJE

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

Antes de desmontar la unidad, debe purgarse el gas que pueda haber en ella. Proceda como se describe:

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

Nota importante sobre el desmontaje de la unidad

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

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado. Una reparación incorrecta puede suponer un peligro considerable para usted y para otras personas. Sin embargo, algunos problemas menores pueden resolverse de la siguiente manera.

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

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

Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Especificaciones del gas

Tipo del gas y presión	Entrada de calor y tamaño del orificio marcados (mm)		
	Triple corona	Semirrápido	Auxiliar rápido
	3,3 kW (241 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)
G30 50 mbar	0,83	0,6	0,46
G20 20 mbar	1,28	1,00	0,78

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



KLARSTEIN