

# IGNITO

Gaskochfeld

Gas Hob

Table de cuisson à gaz

Piano cottura a gas

Cocina a gas

10033133 10034111 10038376 10038377



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

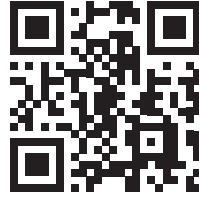
**KLARSTEIN**

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

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




---

## INHALT

---

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Gerätebeschreibung	7
Inbetriebnahme und Bedienung	7
Sicherheits- und Energiespartipps	9
Reinigung und Pflege	11
Aufstellung	13
Fehlerbehebung	18
Hinweise zur Entsorgung	20

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

von einer für sie verantwortlichen Person, welche eine sichere Verwendung gewährleisten kann, beaufsichtigt oder angeleitet.

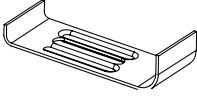
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Modifizieren Sie das Gerät keinesfalls. Die Brenner dürfen nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Die Verwendung eines Gasherdes führt in dem Raum, in welchem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

anstelle eines Topflappens. Diese Materialien können sich an einem Brenner leicht entzünden und einen Brand verursachen.

- Achten Sie bei der Verwendung von Glasgeschirr darauf, dass dieses für das Kochen auf der Herdplatte geeignet ist. Wenn die Glasoberfläche Risse bekommt, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Um die Verbrennungsgefahr und Brandgefahr zu minimieren und ein Überkochen der Lebensmittel zu verhindern, drehen Sie die Griffe der Töpfe/ Pfannen zur Seite oder zur Mitte des Herdes, so dass diese sich nicht direkt über einem anderen Brenner befinden.
- Schalten Sie die Brenner immer aus, bevor Sie Töpfe vom Herd nehmen.
- Lassen Sie Lebensmittel, welche bei hoher Flamme frittiert werden, keinesfalls unbeaufsichtigt.
- Erhitzen Sie Öl und Fett immer langsam und beaufsichtigen Sie das Erhitzen.
- Lebensmittel, welche frittiert werden sollen, sollten so trocken wie möglich sein. Eis auf gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit auf frischen Lebensmittel kann dazu führen, dass das Fett Blasen bildet und über die Seiten der Pfanne spritzt.
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, insbesondere keine Fritteusen. Warten Sie, bis sich das Fett komplett abgekühlt hat.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

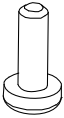
### Zubehör



Halterung (4 Stck.)



Spirale (4 Stck.)  
Sponge(4)



Schraube (4 Stck.)



Instruction  
Bedienungsanleitung

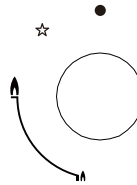
## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

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

● schwarzer Kreis: Gas aus

🔥 große Flamme: Maximaleinstellung

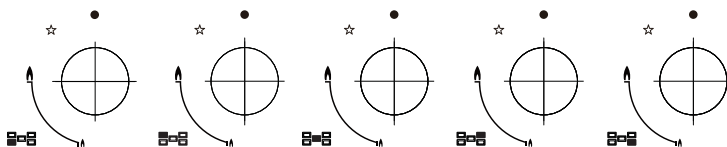
🔥 kleine Flamme: Minimaleinstellung



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

## Automatische Zündung mit Flammenausfallvorrichtung

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



## Entzünden des Brenners

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

### Warnung: Brand- und Explosionsgefahr



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

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



## SICHERHEITS- UND ENERGIESPARTIPPS

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

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

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

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

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

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

### Pfannenthaler/ Bedienelemente

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

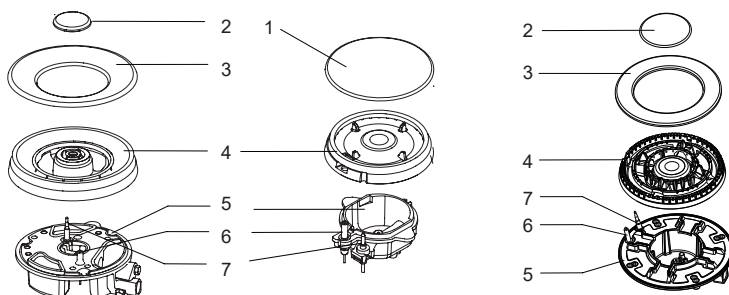
### Deckplatte

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

## Brenner

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

## Zusammenbau der Brenner



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



### Warnung: Brandgefahr

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

---

## AUFSTELLUNG

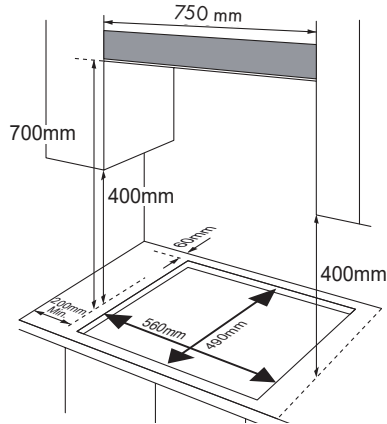
---

### Safety instructions for installation

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

## Aufstellung

Benötigte Abstände bei der Aufstellung  
mit einer Dunstabzugshaube



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

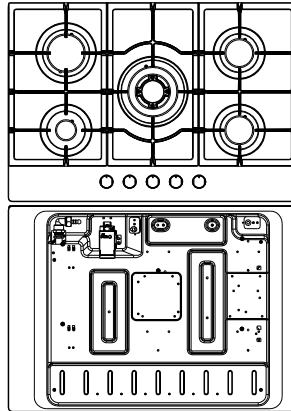


- Einem Radius von mindestens 50 mm um das Gerät herum und zur Herdoberfläche dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Ein Spalt von mindestens 25 mm und maximal 74 mm zwischen der Unterseite des Geräts und der sich oberhalb davon befindlichen Oberfläche muss eingehalten werden.
- Ein Ofen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

Kochfeld installiert werden soll.

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

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

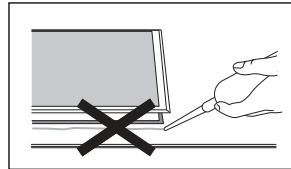


Boden

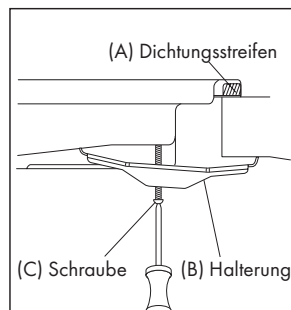
### Spirale

- Die Dicke der Spirale beträgt 3 mm.
- Die Breite der Spirale beträgt 10 mm.

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



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

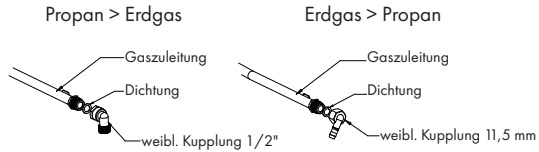


## Gasanschluss

Dieses Gerät muss entsprechend der im Verwendungsland geltenden Vorschriften und Bestimmungen installiert und angeschlossen werden.

Dieses Gerät ist für Flüssiggas oder Erdgas ausgelegt. Die Umrüstung zur Nutzung von Flüssiggas und Erdgas muss von einer hierfür qualifizierten Person durchgeführt werden.

## Austausch der Gaszufuhr und Installationsrichtlinien



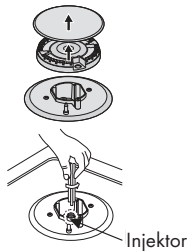
Es ist gesetzlich festgelegt, dass alle Gasgeräte von hierfür geeigneten Person installiert werden, welche mit den aktuellen Installations- und Verwendungsbestimmungen vertraut ist.

Achten Sie in Ihrem eigenen Interesse und zur Gewährleistung der Verwendungssicherheit darauf, dass das Gerät gemäß der gesetzlichen Bestimmungen installiert wird.

## Gaseinstellung

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

## 1 Einspritzdüse der Brenner wechseln



Entfernen Sie Pfannenhalter, Brennerdeckel und Flammenstreur.

Schrauben Sie die Einspritzdüse mit einem 7 mm Schraubenschlüssel ab und ersetzen Sie diese durch die Einspritzdüse der neuen Gasversorgung. Bauen Sie die einzelnen Komponenten vorsichtig wieder zusammen. Nachdem Sie die Einspritzdüse ersetzt haben ist es empfehlenswert, diese festzuziehen.



## 2 Anpassung der minimalen Flammenstufe



Stellschraube

1. Drehen Sie den Drehgriff bis zum Minimum.
2. Entfernen Sie den Drehgriff von dem Hahn und stecken Sie einen kleinen Schlitzschraubenzieher in die Mitte des oberen Hahnenschafts.
3. Die korrekte Anpassung ist dann erfolgt, wenn die Flamme eine Länge von ca. 3 – 4 mm hat.
  - Bei Butan- und Propangas muss die Anpassungsschraube fest hineingeschraubt werden.
  - Setzen Sie den Drehgriff wieder auf.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn Sie den Drehgriff schnell von Maximal- zu Minimaleinstellung drehen. Sollte dies der Fall sein, entfernen Sie erneut den Drehgriff und nehmen Sie weitere Anpassungen des Gasflusses vor und testen Sie erneut, sobald Sie mit dem Anpassen fertig sind
4. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Gashähne.

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

## FEHLERBEHEBUNG

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

Kleinere Probleme können jedoch folgendermaßen gelöst werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Flamme entzündet sich nicht	Kein Funken	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Die Brennerabdeckung wurde nicht richtig angebracht.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
	Die Gasversorgung ist unterbrochen.	Öffnen Sie die Gasversorgung vollständig.
Die Flamme entzündet sich nicht richtig	Die Gasversorgung wurde nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie die Gasversorgung vollständig.
	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.
	Die Einspritzdüse ist verschmutzt.	Reiben Sie den Schmutz mit einem sauberen Tuch ab.
	Die Brenner sind nass.	Trocknen Sie die Brenner vorsichtig.
	Die Löcher des Flammenstreuers sind blockiert.	Reinigen Sie den Flammenstreuer.
Lärm ertönt, wenn die Flamme entzündet wird.	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerabdeckung richtig an.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Flamme geht während der Verwendung aus.	Die Brennerabdeckung sitzt nicht richtig.	Clean the flame supervision device.
	Die lammenüberwachungs-vorrichtung ist verschmutzt.	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone.
	Die auf dem Herd befindliche Flüssigkeit ist übergekocht und hat die Flamme erstickt.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone.
Gelbe Flamme	Die Löcher im Flammenstreuer sind verstopft.	Reinigen Sie den Flammenstreuer.
	Ein anders Gas wird verwendet.	Überprüfen Sie das verwendete Gas.
Gasgeruch	Gasleck.	Unterbrechen Sie sofort die Verwendung des Geräts und schließen Sie das mittlere Ventil. Öffnen Sie das Fenster zum Lüften. Rufen Sie von einem anderen Raum aus den Kundendienst an.

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

### Gaspezifikation Model 10033133, 10034111, 10038376, 10038377

Gasart und Druck	Wärmeeintrag und Injektorgroße			
	Wokbrenner	Starkbrenner	Normalbrenner	Sparbrenner
	3,6 kW (262 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,76	0,75	0,58	0,43
G31 37 mbar	0,96	0,85	0,65	0,5
G30 29 mbar	0,96	0,85	0,65	0,5
G25.3 25 mbar	1,5	1,22	0,95	0,7
G20 20 mbar	1,32	1,30	0,97	0,72
G20 13mbar	1,6	1,45	1,10	0,84

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

### Hersteller:

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

### Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**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	21
Safety Instructions	22
Description of the Appliance	25
How to use the appliance	25
Safety and energy Saving Advice	27
Cleaning and Care	29
Installation	31
Troubleshooting	36
Disposal Considerations	38

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
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 instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.

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

extractor hood).

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



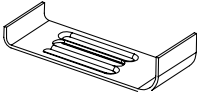


---

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

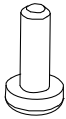
### Accessories



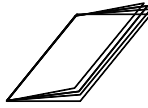
Bracket(4)



Sponge  
Sponge(4)



Screw(4)



Instruction  
Manual(1)

---

## HOW TO USE THE APPLIANCE

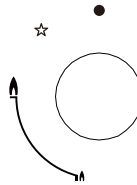
---

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

● Black circle: gas off

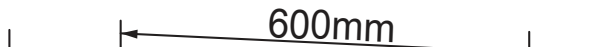
🔥 Large flame: maximum setting

🔥 Small flame: minimum setting



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

## CLEARANCES REQUIRED WHEN FITTING THE HOB WITH A COOKER HOOD ABOVE



### Automatic ignition with flame failure safety device

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

### To ignite a burner

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



### Warning: Danger of fire or explosion

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

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

## SAFETY AND ENERGY SAVING ADVICE

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

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

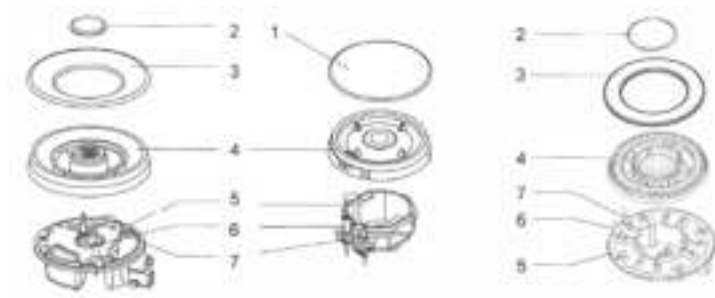
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless 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 ( 4 ) on to the burner cup ( 5 ) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid ( 1,2,3 ) onto the flame spreader ( 4 ) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



**Warning: Danger of fire**

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

---

## INSTALLATION

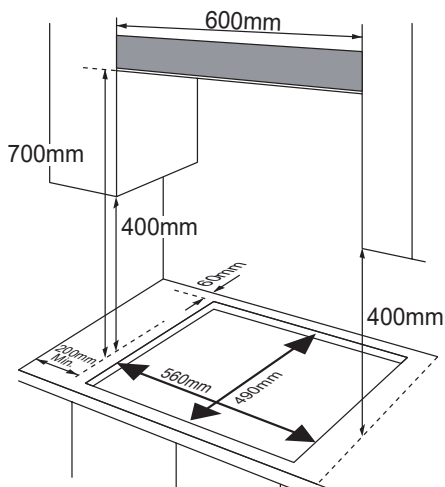
---

### Safety instructions for installation

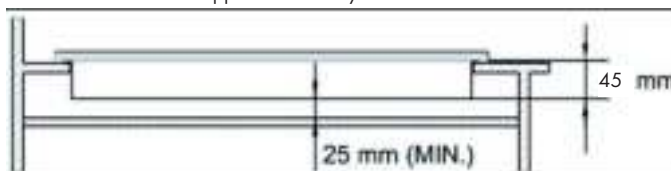
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for 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



- 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.

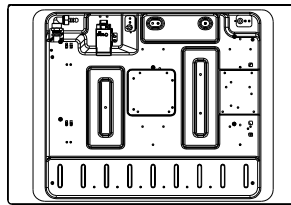
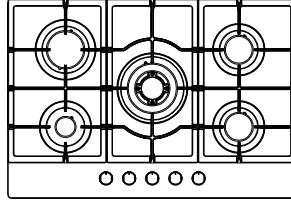
Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.

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.

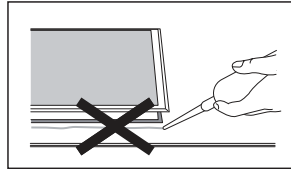
### Sponge

The thickness of the sponge is 3 mm.

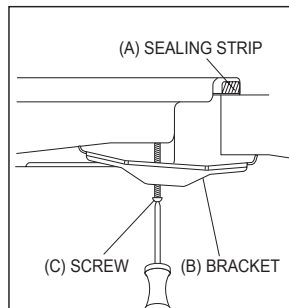
The width of the sponge is 10 mm.



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



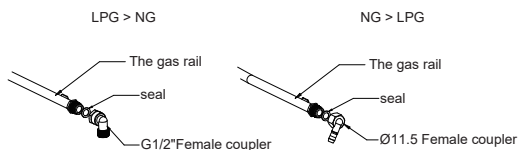
1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.



## Gas connection

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

Gas supply replacement and installation guidelines:



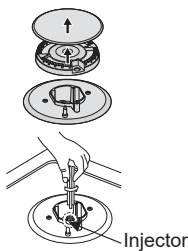
It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .

It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

## Gas adjustment

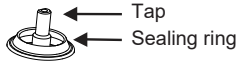
- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

### 1 Change the injector of the burners



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

## 2 Adjustment of minimum level of the flame



1. Turn the taps down to minimum.
2. Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
  - For butane / propane gas, the adjusting screw must be turned 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. (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 done (detector) Do not dismantle the tap shaft:
- After completing conversion a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

## TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

#### Gas specifications for model 10033133, 10034111, 10038376, 10038377

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked (mm)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary rapid
	3.6 kW (262 g/h)	3.0 kW (218 g/h)	1.75 kW (127 g/h)	1.0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0.76	0.75	0.58	0.43
G31 37 mbar	0.96	0.85	0.50	0.5
G30 29 mbar	0.96	0.85	0.50	0.5
G25.3 25 mbar	1.5	1.22	0.95	0.7
G20 20 mbar	1.5	1.30	0.72	0.72
G20 13mbar	1.6	1.45	1.10	0.84

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

### **Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

### **Importer for Great Britain:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**Chère cliente, cher client,**

Chère cliente, cher client,  
Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Fiche Technique 39
Consignes de Sécurité 40
Description de l'appareil 43
Mise en marche et utilisation 43
Conseils pour la sécurité et les économies d'énergie 45
Nettoyage et entretien 47
Installation 49
Résolution des problèmes 54
Informations sur le recyclage 56

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
Alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil.  
Conservez le mode d'emploi pour une utilisation future. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre également le mode d'emploi au nouveau propriétaire

- Cet appareil doit être installé dans un endroit bien ventilé conformément à la réglementation en vigueur.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que le gaz et l'alimentation sont conformes aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est installé dans un véhicule marin ou une caravane, il ne doit jamais être utilisé pour réchauffer l'air ambiant.
- La conduite de gaz et le câble d'alimentation doivent être installés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglage pour cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique de l'unité.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Après le déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé ainsi que le câble d'alimentation. Si vous constatez des dommages, contactez le service clientèle avant d'installer l'appareil.
- Les matériaux et les meubles qui entourent l'appareil doivent pouvoir supporter une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante dans laquelle se trouve l'appareil.
- Si la flamme du brûleur à gaz s'éteint accidentellement, éteignez le réglage du brûleur et ne le rallumez pas avant une minute.
- L'utilisation d'un réchaud à gaz entraîne de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : ouvrez les ouvertures de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation de la hotte (le cas échéant).
- Ne laissez jamais les enfants jouer à proximité ou avec l'appareil.
- L'appareil devient très chaud pendant son utilisation.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes.
- Les enfants peuvent se blesser en tirant des poêles ou des casseroles de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités mentales, psychologiques ou physiques limitées, et / ou dénuées de connaissances ou d'expérience, à moins d'être accompagnés ou surveillés pendant l'utilisation par une personne responsable et susceptible de garantir une utilisation en toute sécurité.
- 
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation des aliments.



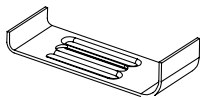
- Ne modifiez jamais l'appareil. Les brûleurs ne doivent pas être utilisés avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'utilisation d'un réchaud à gaz entraîne de la chaleur et de la vapeur dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : ouvrez les ouvertures de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- N'utilisez jamais l'appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Les surfaces de chauffage et de cuisson de l'appareil utilisées deviennent très chaudes. Prenez toutes les précautions de sécurité nécessaires.
- Lors de la cuisson, ne portez pas de vêtements longs et assurez-vous que les torchons, etc., n'entrent pas en contact avec les flammes car ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- Les casseroles instables ou tordues ne doivent pas être utilisées car elles peuvent provoquer un accident en tombant ou en débordant.
- N'utilisez pas ou ne stockez pas de matériaux inflammables dans les placards situés à proximité immédiate de l'appareil.
- Les aliments périssables, les objets en plastique et les gaz peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou au-dessous de l'appareil.
- Ne vaporisez pas de gaz à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- Vérifiez que tous les boutons sont en position " " lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil ne convient que pour cuisiner à la maison. Il ne peut être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation d'un ventilateur d'extraction (le cas échéant).
- Utilisez des gants ou des maniques résistant à la chaleur lorsque vous manipulez les casseroles ou les poêles chaudes.
- Veillez à ce que les poignées ou les gants ne soient pas mouillés ou humides, car cela pourrait provoquer une chaleur plus rapide du matériau, ce qui pourrait causer des brûlures.
- N'allumez pas les brûleurs avant d'avoir placé des casseroles ou des poêles dessus. Ne pas chauffer des casseroles ou des casseroles vides.
- Ne placez pas de récipients en plastique ou en aluminium sur l'appareil.
- Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, assurez-vous que leurs câbles ne soient pas en contact avec la surface de cuisson.
- Si vous avez des organes artificiels, comme un cœur artificiel, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de serviettes de cuisine, de torchons ou d'autres matériaux similaires à la place d'une manique. Ces matériaux peuvent s'enflammer rapidement près d'un brûleur et provoquer un incendie.
- Lorsque vous utilisez de la vaisselle en verre, assurez-vous qu'elle convient à la cuisson sur la cuisinière. Si la surface de la vitre se fissure, éteignez l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Afin de minimiser les risques de brûlures et les risques d'incendie et pur ne pas

trop cuire les aliments, tourner les poignées de casseroles / poêles sur le côté ou au milieu du four de sorte qu'ils ne soient pas directement au-dessus d'un autre brûleur.

- Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les casseroles du feu.
- Ne laissez jamais des aliments frits à haute flamme sans surveillance.
- Chauffez toujours l'huile et la graisse lentement et surveillez le chauffage.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. La glace sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire bouillir la graisse sur les côtés de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, en particulier les friteuses. Attendez que la graisse refroidisse complètement.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

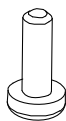
### Accessoires



Supports (4 pces)



Spirales (4 pces)  
Sponge(4)



vis (4 pces.)



Instruction  
Mode d'emploi

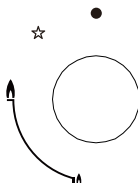
## MISE EN MARECHE ET UTILSATION

Les icônes suivantes se trouvent sur le panneau de commande à côté de la poignée rotative.

● rond noir: gaz éteint

🔥 grande flamme: puissance maximale

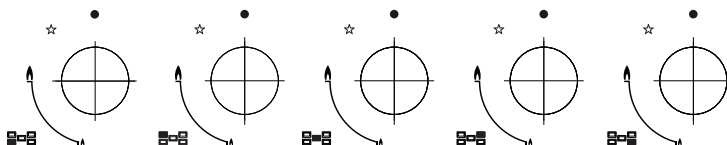
🔥 petite flamme: puissance minimale



- Vous pouvez régler la puissance minimale en tournant la poignée en sens antihoraire.
- Tous les réglages du brûleur doivent se trouver entre les positions minimale et maximale.
- L'icône du panneau de commande près de la poignée tournante indique quel brûleur est en service.

### Allumage automatique avec dispositif anti défaillance de la flamme

Chaque brûleur de l'appareil dispose d'un système anti défaillance de la flamme. Si la flamme s'éteint, ce système permet de couper l'alimentation en gaz.



### Allumage d'un brûleur

- Appuyez sur la poignée tournante du brûleur que vous voulez allumer et tournez-la en sens antihoraire jusqu'en position maximale.
- Si vous maintenez la poignée enfoncée, le brûleur s'allume automatiquement.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes après l'allumage de la flamme du brûleur. Si la flamme ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez le bouton et ventilez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer à nouveau d'allumer le brûleur.
- Au bout de 15 secondes d'intervalle, vous pouvez régler le brûleur en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la hauteur de flamme souhaitée soit atteinte. Le bouton doit être compris entre la position maximale et minimale pour que l'appareil fonctionne.
- Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position "gaz éteint".
- En cas de panne de courant, le brûleur peut être allumé doucement en utilisant une allumette.



#### Mise en garde : risque d'incendie et d'explosion

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

- N'allumez en aucun cas la lumière.
  - n'allumez ni n'éteignez aucun appareil électrique et ne touchez à aucune fiche électrique.
  - N'utilisez pas le téléphone.
1. Cessez d'utiliser l'appareil et fermez la vanne centrale.
  2. Ouvrez la fenêtre pour aérer.
  3. Sortez et appelez le service client depuis l'extérieur.

## CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ ET LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Le diamètre du fond de la poêle ou de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur.

Brûleur	Poêles	
	min.	max.
Brûleur à wok	200 mm	240 mm
Brûleur fort	200 mm	240 mm
Brûleur normal	160 mm	160 mm
Brûleur économique	120 mm	180 mm

NON	OUI
N'utilisez pas d'ustensiles de petit diamètre sur les grands brûleurs. La flamme ne doit jamais lécher les côtés de la casserole.	Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adaptés au brûleur concerné. Cela évitera de gaspiller du gaz et de décolorer la batterie de cuisine.
Évitez de cuisiner sans couvercle ou avec un couvercle qui ne couvre la casserole qu'à moitié, car cela gaspillerait de l'énergie.	Placez un couvercle sur votre casserole.
N'utilisez pas de casseroles à fond convexe ou concave.	N'utilisez que des casseroles, des poêles et des sauteuses à fond épais et plat.
Ne placez pas d'ustensiles sur le bord du brûleur, car ils pourraient tomber.	Placez toujours la casserole directement au-dessus du brûleur, non sur le côté.
Ne pas utiliser d'ustensiles de grand diamètre sur les brûleurs à proximité des commandes, même si vous êtes au milieu du brûleur, car ils pourraient chauffer et endommager les commandes.	

Ne placez pas les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur	Placez les casseroles sur leur support.
Ne placez rien entre la casserole et le support de casserole (par exemple les retardateurs de flamme et les entretoises), car cela pourrait endommager sérieusement l'appareil.	
Ne pas utiliser un poids extrême ni frapper la surface de cuisson avec des objets lourds.	Manipulez les ustensiles de cuisson avec précaution quand ils sont au-dessus du brûleur.

Il est déconseillé de faire chauffer simultanément sur plusieurs brûleurs des casseroles, des poêles ou des pierres à grillades, car cela peut entraîner une accumulation de chaleur, ce qui endommage l'appareil. Ne touchez pas la plaque de recouvrement et les supports des casseroles avant un certain temps.

Baissez la flamme dès que le liquide commence à bouillir, de sorte qu'il ne mijote que légèrement.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le câble d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Des nettoyeurs agressifs ou des objets pointus peuvent endommager la surface de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et une petite quantité de détergent.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou autres nettoyeurs haute pression.

Utilisable	Non utilisable
Chiffon doux	Brosse en nylon
Nettoyant neutre	Huile alimentaire
	Produit abrasive
	Brosse métallique
	Détergent acide / alcalin
	Diluant / benzène

### Repose-poêles / éléments de commande

- Retirez le porte-casserole.
- Nettoyez le porte-casserole et les éléments de commande avec un chiffon humide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Trempez d'abord le porte-casserole pour décoller la saleté tenace.
- Séchez le tout avec un chiffon propre et doux.

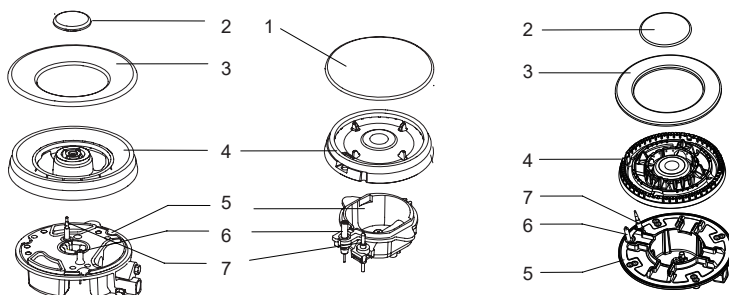
### Couvercle

- Frottez régulièrement le couvercle de la cuisinière avec un chiffon bien essoré trempé au préalable dans du détergent mélangé à de l'eau.
- Séchez complètement le couvercle après le nettoyage.
- Éliminez le plus rapidement possible les résidus d'aliments ou de liquides salés pour éviter la corrosion.
- Les composants en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer au bout d'un certain temps.
- Ce processus est normal et lié aux températures chaudes. Chaque fois que l'appareil est utilisé, ces composants doivent être nettoyés avec un nettoyant spécial pour l'acier inoxydable.

## Brûleurs

- Retirez les capuchons de brûleur et les diffuseurs de flamme en les soulevant de la plaque supérieure.
- Faites-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de détergent.
- Séchez-les soigneusement après le nettoyage. Assurez-vous que les trous pour la flamme sont propres et complètement secs.
- Essuyez les composants inamovibles du brûleur avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Essuyez l'allumeur et le contrôleur de flamme avec un chiffon humide bien essoré puis séchez avec un chiffon doux.
- Avant de remettre les brûleurs en place, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.

### Assemblage des brûleurs



1. Placez le diffuseur de flamme (4) sur la coupelle du brûleur (5) de sorte que l'allumeur et le régulateur de flamme se propagent par leurs trous respectifs dans le diffuseur de flamme. Le diffuseur de flamme doit s'engager correctement.
2. Fixez le couvercle du brûleur (1, 2, 3) sur le diffuseur de flamme de façon à ce que les broches restantes s'insèrent dans le renforcement..



#### Mise en garde: risque d'incendie

Remontez correctement les différents composants après le nettoyage. Ne confondez jamais les côtés inférieur et supérieur. Les goujons doivent correspondre exactement aux encoches.



---

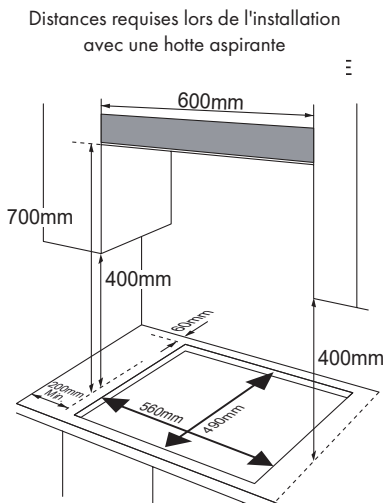
## INSTALLATION

---

### Instructions de sécurité pour l'installation

- Ne modifiez en aucun cas cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de pression de gaz et de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions d'adaptation de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'échappement des produits de combustion. L'installation et la connexion doivent être conformes aux réglementations d'installation applicables. Une attention particulière doit être accordée aux exigences de ventilation appropriées.
- Coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil avant l'installation.
- Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.
- Assurez-vous que la ligne de gaz et le câble d'alimentation sont acheminés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil susceptible de chauffer.
- La conduite de gaz ou la connexion ne doit pas être pliée ou bloquée par d'autres appareils.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil et les dimensions de la fente à découper dans l'unité de cuisine.
- Les panneaux au-dessus de la surface de travail, à côté de l'unité, doivent être fabriqués dans un matériau ininflammable. La surface et l'adhésif utilisés pour la fixation doivent résister à la chaleur pour éviter les dégâts.
- Allumez l'appareil et allumez chaque brûleur. Assurez-vous que la flamme est clairement bleue sans pointe jaune. Si les brûleurs présentent des irrégularités, vérifiez les points suivants :
  - Le capuchon du brûleur est placé correctement
  - L'épandeur de flamme est correctement installé
  - Le brûleur est aligné verticalement avec l'injecteur
- Un test fonctionnel complet et un test des fuites éventuelles doivent être effectués par l'installateur après l'installation.
- Le tuyau flexible doit être tel qu'il ne vienne pas en contact avec une partie mobile du boîtier et ne traverse pas un espace occupé dans la pièce.
- Les lubrifiants produits en usine répondent aux exigences de tous les poêles à gaz..

## Installation



- Cet appareil doit être installé dans une cuisine ou un plan de travail de 600 mm avec les dégagements minimum suivants :
- Les bords de la cuisinière à gaz doivent se trouver à une distance minimale de 60 mm des parois latérales et arrière.
- Une distance minimale de 700 mm doit être comprise entre le point le plus élevé de la surface de cuisson (y compris les brûleurs) et la face inférieure de toute surface horizontale située directement au-dessus de la cuisinière à gaz.
- Il doit y avoir un dégagement d'au moins 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 à au moins 50 mm des bords extérieurs de la table de cuisson.



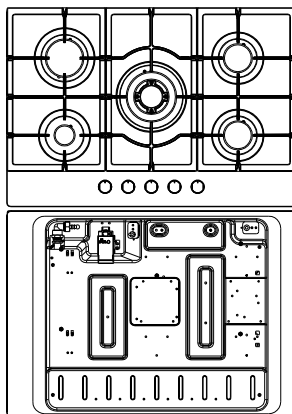
- Il ne doit pas y avoir de matériau inflammable dans un rayon d'au moins 50 mm autour de l'appareil et vers la surface de la table de cuisson.
- Un espace d'au moins 25 mm et un maximum de 74 mm entre le dessous de l'appareil et la surface au-dessus doit être respecté.
- Un four doit avoir une ventilation forcée si une table de cuisson doit être installée au-dessus.

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

1. Retirez les supports de casseroles, le chapeau du brûleur et le diffuseur de flamme, retournez doucement l'appareil et placez-le sur un tapis rembourré. Assurez-vous que les allumeurs et les dispositifs de surveillance de la flamme ne sont pas endommagés pendant ce temps.
2. Installez les spirales fournies autour des coins de l'appareil.
3. Ne laissez pas de fentes dans le mastic et ne dépassez pas l'épaisseur maximale.

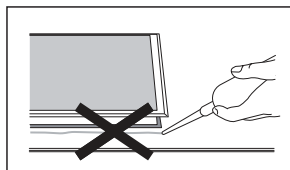
### Spirale

- L'épaisseur de la spirale est de 3 mm.
- La largeur de la spirale est de 10 mm.

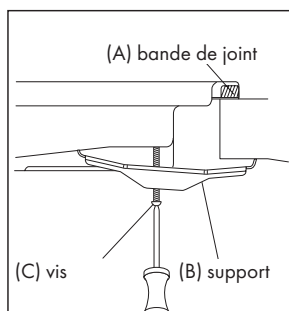


sol

N'utilisez pas de joint en silicone pour connecter l'appareil à l'ouverture. Avec un joint en silicone, il serait difficile de retirer l'appareil à l'avenir, ce qui poserait un problème en particulier en matière de maintenance.



1. Placez le support (B) sur les trous correspondant à la taille de la vis. Il y a un trou (H) dans chaque coin de la cuisinière. Serrez légèrement les vis (C) à travers le support (B) de sorte que le support soit connecté au poêle, mais que vous puissiez toujours régler la position.
2. Retournez soigneusement le poêle et abaissez-le doucement dans l'ouverture que vous avez découpée au préalable.
3. Ajustez le fond de la cuisinière en fonction de la position de votre surface de travail. Serrez ensuite complètement les vis (C) pour fixer la cuisinière dans sa position.

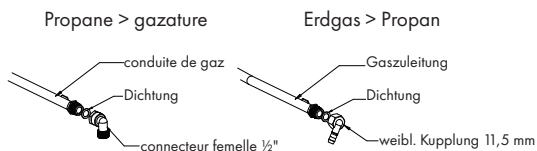


## Branchement au gaz

Cet appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations et réglementations applicables dans le pays d'utilisation.

Cet appareil est conçu pour le GPL ou le gaz naturel. La conversion à l'utilisation de GPL et de gaz naturel doit être effectuée par une personne qualifiée.

## Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz et directives d'installation



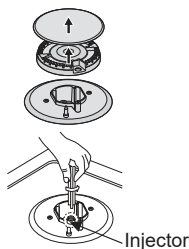
Légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par une personne qualifiée et maîtrisant les réglementations d'installation et d'utilisation en vigueur.

Dans votre propre intérêt et pour assurer la sécurité de l'utilisation, assurez-vous que l'appareil est installé conformément aux dispositions légales.

## Réglage du gaz

- Prendre des précautions concernant les opérations et les ajustements à effectuer lors du passage d'un gaz à un autre.
- Tous les travaux doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Déconnectez le gaz et l'alimentation de l'appareil avant de commencer l'installation.

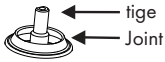
## 1 Changement de l'injecteur du brûleur



Enlevez le support de casserole, le chapeau de brûleur et le diffuseur de flamme.

Dévissez l'injecteur avec une clé de 7 mm et remplacez-le par l'injecteur de la nouvelle alimentation en gaz. Remontez soigneusement les composants individuels. Après avoir remplacé l'injecteur, il est recommandé de le serrer.

## 2 Ajustement de la flamme minimum



Vis de réglage

1. Tournez le bouton au minimum.
2. Retirez la poignée tournante du robinet et insérez un petit tournevis à tête plate dans le centre de la tige supérieure de robinet.
3. Le réglage correct est effectué lorsque la longueur de la flamme est d'environ 3 à 4 mm.
  - Pour le gaz butane et le propane, la vis de réglage doit être fermement vissée.
  - Remettez en place la poignée tournante.
  - Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez le bouton rapidement du réglage maximum au réglage minimum. Si tel est le cas, retirez à nouveau la poignée tournante et effectuez d'autres ajustements de débit de gaz et testez à nouveau. Quand vous avez terminé le réglage,
4. Répétez ce processus pour tous les robinets de gaz.

- Ne pas démonter la tige du robinet, remplacez le robinet en entier en cas de dysfonctionnement.
- Avant de remonter les composants, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.
- Après un changement de gaz, effectuez un contrôle complet de la fonction et un test de fuite (par exemple, avec de l'eau savonneuse ou un capteur de gaz).
- Après modification du gaz, un technicien ou un installateur qualifié doit fabriquer un «V» de la catégorie de gaz correcte, conforme aux spécifications figurant sur la plaque signalétique de l'équipement. Supprimer la marque précédente.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien agréé. Une réparation inadéquate peut entraîner des risques importants pour vous et autrui.

Cependant, les problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit.

Problème	Cause possible	Solution
La flamme ne s'allume pas	Pas d'étincelle	Contrôlez l'alimentation électrique.
	Le couvercle du brûleur n'a pas été installé correctement.	Fixez le couvercle du brûleur correctement.
	L'alimentation en gaz est coupée.	Ouvrez à fond l'alimentation en gaz.
La flamme ne s'allume pas correctement	L'alimentation en gaz n'est pas ouverte à fond.	Ouvrez à fond l'alimentation en gaz.
	Le couvercle du brûleur n'a pas été installé correctement.	Fixez le couvercle du brûleur correctement.
	L'injecteur est sale.	Frottez la saleté avec un chiffon propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez le brûleur avec précaution.
	Les trous du diffuseur de flamme sont bloqués.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
Il y a un bruit lorsque la flamme s'allume.	Le couvercle du brûleur n'a pas été installé correctement.	Fixez le couvercle du brûleur correctement.
La flamme s'éteint pendant l'utilisation.	Le couvercle du brûleur n'a pas été installé correctement.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
	Le régulateur de flamme est sale.	Eteignez le bouton de réglage. Patientez une minute et nettoyez la zone.
	Le liquide sur la cuisinière a trop cuit et a étouffé la flamme.	Désactivez le brûleur et vérifiez le tirage dans la zone de cuisson comme une fenêtre ouverte par exemple. Attendez une minute et rallumez le brûleur.

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

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le service client.

**Spécification de gaz pour le modèle 10033133, 10034111, 10038376, 10038377**

Type de gaz et pression	Apport calorifique			
	Brûleur Wok	Brûleur fort	Brûleur normal	Brûleur éco
	3,6 kW (262 g/h)	3,0 kW (240 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,76	0,75	0,58	0,43
G31 37 mbar	0,96	0,85	0,65	0,5
G30 29 mbar	0,96	0,85	0,65	0,5
G25.3 25 mbar	1,5	1,22	0,95	0,7
G20 20 mbar	1,32	1,30	0,97	0,72
G20 13mbar	1,6	1,45	1,10	0,84

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

### Fabricant :

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

### Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom



**Gentile Cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.




---

**INDICE**


---

Dati tecnici	1
Avvertenze di sicurezza	2
Descrizione del dispositivo	5
Messa in funzione e utilizzo	5
Consigli sulla sicurezza e per risparmiare energia	7
Pulizia e manutenzione	9
Posizionamento	11
Correzione degli errori	16
Smaltimento	18

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
Alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale per futuri utilizzi. Se il dispositivo viene dato a un'altra persona, accludere il manuale d'uso.

- Il dispositivo deve essere installato in un locale ben ventilato e nel rispetto delle norme applicabili.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'alimentazione di gas ed elettrica corrisponda ai dati forniti sulla targhetta del dispositivo.
- Se il dispositivo viene installato su barche o camper e roulotte, non utilizzarlo per riscaldare l'ambiente.
- Il condotto del gas e il cavo di alimentazione devono essere montati in modo da non essere in contatto con componenti del dispositivo.
- Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato.
- Le condizioni di adattamento per questo dispositivo sono indicate sulla targhetta.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio prima di utilizzare il dispositivo.
- Controllare la presenza di eventuali danni dovuti al trasporto dopo aver disimballato il dispositivo e assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Se si notano danni, contattare il servizio di assistenza ai clienti prima di montare il dispositivo.
- Materiali e mobili intorno al dispositivo devono poter tollerare una temperatura minima superiore di 85 °C alla temperatura ambiente della stanza in cui si trova il dispositivo.
- Se la fiamma del dispositivo viene spenta involontariamente, spegnere il bruciatore e non riaccenderlo per qualche minuto.
- L'utilizzo di un fornello a gas comporta la formazione di vapore e calore nel locale in cui viene utilizzato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperte le fonti di ventilazione naturale o installare un sistema di ventilazione meccanico (cappa aspirante).
- In caso di utilizzi intensi del dispositivo può essere necessaria una maggiore ventilazione del locale, ad esempio aprendo una finestra o aumentando il livello di potenza della cappa aspirante (se presente).
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo o nelle sue vicinanze.
- Il dispositivo diventa estremamente caldo durante l'utilizzo.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo fino a quando si è raffreddato.
- Questo dispositivo può essere utilizzato solo da persone adulte.
- I bambini possono causarsi lesioni tirando giù dal dispositivo pentole o padelle.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da bambini, persone con limitate capacità fisiche o psichiche o con conoscenze ed esperienza insufficienti, a meno che non siano controllati o guidati da una persona responsabile del loro controllo che possa garantire un utilizzo sicuro.
- Utilizzare il dispositivo solo per preparare alimenti.
- Non modificare in alcun modo il dispositivo. I fornelli non devono essere utilizzati con timer esterni o con telecomandi separati.
- L'utilizzo di un fornello a gas comporta la formazione di vapore e calore nel locale in cui viene utilizzato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperte le

aperture di ventilazione naturali o installare un sistema di ventilazione meccanico (cappa aspirante).

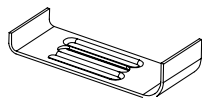
- Non utilizzare il dispositivo, se è entrato in contatto con acqua. Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Le superfici di cottura del dispositivo diventano bollenti durante l'utilizzo. Seguire tutte le procedure di sicurezza.
- Non indossare abiti lunghi mentre si cucina e assicurarsi che strofinacci da cucina, ecc. non entrino in contatto con le fiamme per evitare che prendano fuoco.
- Non lasciare il dispositivo privo di controllo mentre è in funzione.
- Non utilizzare padelle storte o instabili per evitare che cadano o si rovescino causando incidenti.
- Non utilizzare o conservare materiali facilmente infiammabili nei mobili che si trovano nelle immediate vicinanze del fornello.
- Non spruzzare gas nei pressi del dispositivo mentre è in funzione.
- Versprühen Sie in der Nähe des Geräts keine Gase, wenn es in Verwendung ist.
- Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione '●' quando il dispositivo non viene utilizzato.
- Questo dispositivo è adatto solo per cucinare in contesti casalinghi. Non può essere utilizzato per scopi industriali o commerciali.
- In caso di utilizzi intensi e prolungati del dispositivo può essere necessaria una maggiore ventilazione del locale, ad esempio aprendo una finestra o aumentando il livello di potenza della cappa aspirante (se presente).
- Utilizzare presine termoresistenti quando si maneggiano pentole e padelle bollenti.
- Assicurarsi che le presine non diventino umide o bagnate, altrimenti il calore viene trasmesso più rapidamente dal materiale e si corre il rischio di ustionarsi.
- Accendere il fornello solo dopo aver posizionato pentola o padella. Non scaldare pentole o padelle vuote.
- Non posizionare oggetti in plastica o alluminio sul dispositivo.
- Se si utilizzano altri dispositivi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con la superficie di cottura.
- Se avete organi artificiali, come ad es. un cuore artificiale, consultare un medico prima di utilizzare il dispositivo.
- Non utilizzare stracci, carta da cucina o altri materiali simili al posto di una presina. Questi materiali possono prendere fuoco facilmente e causare incendi.
- Se si utilizzano stoviglie in vetro, assicurarsi che siano adatte all'utilizzo su fornelli. Se la superficie in vetro si crepa, spegnere il dispositivo per evitare folgorazioni.
- Per ridurre al minimo il rischio di incendio e ustione e per evitare di cuocere eccessivamente gli alimenti, girare le pentole e le padelle in modo che i manici siano rivolti sul bordo o al centro del fornello e che non si trovino sopra a un altro bruciatore.
- Spegnere sempre il fornello prima di togliere le pentole.
- Non lasciare senza controllo alimenti che vengono fritti a fiamma alta.
- Riscaldare olio e grasso lentamente e tenendoli sotto controllo.
- Gli alimenti che vengono fritti devono essere il più asciutti possibile. Il ghiaccio

sugli alimenti surgelati o l'umidità sugli alimenti freschi possono causare la formazione di bolle nel grasso e conseguenti spruzzi dalla padella.

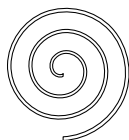
- Non cercare mai di spostare una padella con grasso bollente, in particolare una friggitrice. Attendere fino al completo raffreddamento del grasso

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

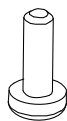
### Accessori



Supporto (4 pz.)



Spirale (4 pz.)  
Sponge(4)



Vite (4 pz.)



Instruction  
Manuale d'uso

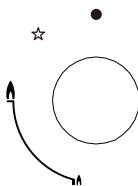
## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

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

● Cerchio nero: gas spento

🔥 Fiamma grande: potenza massima

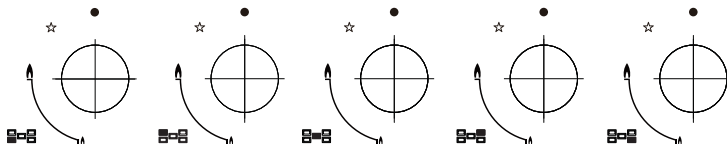
🔥 Fiamma piccola: potenza minima



- La potenza minima si raggiunge ruotando la manopola in senso antiorario.
- Tutte le impostazioni del fornello devono essere regolate tra la posizione minima e massima.
- Il simbolo del pannello di controllo vicino alla manopola di regolazione indica quale fornello è acceso.

### Accensione automatica con sistema per lo spegnimento della fiamma

Ogni fornello è dotato di un sistema che disattiva l'afflusso di gas al fornello se la fiamma dovesse spegnersi.



### Accendere il fornello

- Premere la manopola del fornello che si desidera accendere e ruotarla in senso orario sulla posizione massima.
- Tenendo premuta la manopola, il fornello si accende automaticamente.
- Tenere premuta la manopola per altri 15 secondi dopo l'accensione della fiamma. Se la fiamma non si è accesa dopo 15 secondi, lasciare andare la manopola e ventilare il locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il fornello.
- Dopo l'intervallo di 15 secondi, è possibile regolare il fornello, ruotando la manopola in senso antiorario fino a raggiungere l'intensità di fiamma desiderata. La manopola deve trovarsi tra la posizione massima e minima, in modo che il dispositivo funzioni.
- Per spegnere il fornello, ruotare completamente la manopola in senso orario, fino alla posizione "Gas off".
- In caso di blackout, il fornello può essere acceso con un fiammifero facendo molta attenzione.



### Attenzione: pericolo di incendio ed esplosione

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

- Non accendere la luce.
  - Non accendere/spengere dispositivi elettrici e non toccare spine della corrente.
  - Non utilizzare telefoni..
1. Interrompere l'uso del dispositivo e chiudere la valvola centrale.
  2. Aprire la finestra per ventilare.
  3. Uscire all'aperto e contattare il servizio di assistenza ai clienti.

## CONSIGLI SULLA SICUREZZA E PER RISPARIARE ENERGIA

Il diametro del fondo di pentole e padelle deve corrispondere al diametro del relativo fornello.

Fornello	Padelle	
	Min.	Max.
Fornello per wok	200 mm	240 mm
Fornello potente	200 mm	240 mm
Fornello normale	160 mm	160 mm
Fornello risparmio	120 mm	180 mm

No	Sì
Utilizzare stoviglie con diametro inferiore sul fornello grande.	Utilizzare sempre stoviglie adatte al fornello. In questo modo si evita uno spreco di gas e un cambiamento di colore delle stoviglie.
Evitare di cucinare senza coperchio o con un coperchio che copre solo metà della pentola, in modo da non sprecare energia.	Mettere un coperchio sopra alle pentole.
Non utilizzare padelle con fondo concavo o convesso.	Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto e spesso.
Non posizionare pentole sul bordo del fornello per evitare che cadano.	Posizionare le stoviglie sempre al centro del fornello, non sul bordo..
Non utilizzare stoviglie con diametro grande sui fornelli vicino agli elementi di controllo, in quanto, anche se posizionati al centro del fornello, potrebbero riscaldare e rovinare gli elementi di controllo.	
Non posizionare le stoviglie direttamente sul fornello.	Posizionare le stoviglie sopra all'appoggio..
Non mettere nulla tra pentola e supporto della pentola (come riduttori di fiamma e distanziatori) in quanto il dispositivo potrebbe subire seri danni.	

Non mettere pesi estremi sul piano cottura e non colpirlo con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura le stoviglie che si trovano sul fornello..
--	--

Non si consiglia di scaldare pentole e padelle contemporaneamente su più fornelli, per evitare accumuli di calore che potrebbero rovinare il dispositivo. Non toccare il pannello di copertura e l'appoggio per un certo tempo dopo l'utilizzo.

Abbassare il fuoco non appena il liquido comincia a cuocere, in modo da farlo sobbollire leggermente.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare la spina e far raffreddare il dispositivo prima della pulizia.
- Pulire regolarmente il dispositivo, idealmente dopo ogni utilizzo.
- Detergenti aggressivi e oggetti taglienti possono danneggiare la superficie del dispositivo.
- Pulire il dispositivo con acqua e un po' di detersivo per piatti.
- Non pulire il dispositivo con pulitori a vapore e ad alta pressione.

Utilizzabile	Non utilizzabile
Panno morbido	Spazzola in nylon
Detergente neutro	Olio alimentare
	Prodotto abrasivo
	Spazzola metallica
	Detergente acido/alcalino
	Solvente/benzolo

### Appoggio per le padelle/elementi di controllo

- Rimuovere l'appoggio per le padelle.
- Pulire l'appoggio per le padelle e gli elementi di controllo con un panno umido, detersivo per piatti e acqua calda. Mettere in ammollo l'appoggio per le padelle in caso di sporco ostinato.
- Asciugare tutto con un panno morbido e pulito.

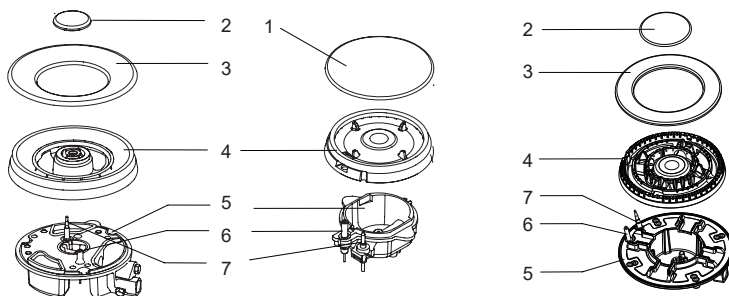
### Pannello di copertura

- Sfregare il pannello di copertura con un panno immerso in acqua calda e detersivo per piatti e strizzato.
- Asciugare completamente il pannello di copertura dopo la pulizia.
- Rimuovere il prima possibile resti di cibi salati o liquidi per evitare corrosione.
- I componenti in acciaio inox del dispositivo possono cambiare colore dopo qualche tempo. Questo è normale e dipende dalle temperature elevate. Ogni volta che viene utilizzato il dispositivo, questi componenti devono essere puliti con un detergente speciale per acciaio inox.

## Fornello

- Togliere il coperchio del fornello e lo spargifiamma, sollevandolo dal pannello di copertura.
- Metterlo in ammollo in acqua e detersivo per piatti.
- Asciugarlo per bene dopo la pulizia. Assicurarsi che le aperture di uscita della fiamma siano pulite e completamente asciutte.
- Sfregare i componenti fissi del fornello con un panno umido e asciugarli.
- Sfregare il sistema di ignizione e il dispositivo di controllo della fiamma con un panno umido ben strizzato e asciugarli con un panno morbido.
- Assicurarsi che l'ugello di iniezione non sia bloccato prima di riposizionare il fornello.

## Assemblare il fornello



1. Posizionare lo spargifiamma (4) sul piatto del bruciatore (5) in modo che il sistema di ignizione e il dispositivo di controllo della fiamma si inseriscano nei rispettivi fori sullo spargifiamma. Lo spargifiamma deve incastrarsi correttamente.
2. Mettere la copertura del bruciatore (1, 2, 3) sullo spargifiamma, in modo che i perni restanti siano in corrispondenza delle rispettive cavità.



### Attenzione: pericolo d'incendio

Assemblare correttamente i singoli componenti dopo la pulizia. Non scambiare assolutamente la parte superiore e quella inferiore. I perni devono trovarsi esattamente nelle cavità.

---

## POSIZIONAMENTO

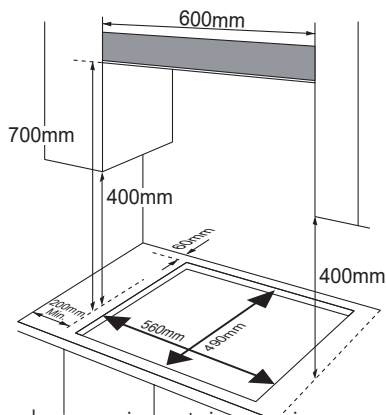
---

### Avvertenze di sicurezza per l'installazione

- Non modificare assolutamente questo dispositivo.
- Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le norme di distribuzione locali (tipo di gas e della pressione del gas) e le impostazioni del dispositivo siano compatibili.
- Le caratteristiche del dispositivo sono indicate sulla sua targhetta.
- Questo dispositivo non è collegato a sistemi di aspirazione per prodotti della combustione. L'installazione e il collegamento devono rispettare le norme relative all'installazione. Prestare particolare attenzione alle necessità di ventilazione.
- Chiudere l'afflusso di corrente e gas prima dell'installazione.
- Tutti i dispositivi che contengono componenti elettrici devono essere dotati di messa a terra.
- Assicurarsi che condotti del gas ed elettrici siano posati in modo da non toccare componenti del dispositivo, dato che possono diventare estremamente caldi.
- Il condotto del gas o la connessione non devono essere piegati o bloccati da altri dispositivi.
- Controllare le dimensioni del dispositivo e della porzione da tagliare del piano della cucina.
- I pannelli sopra al piano di lavoro nelle immediate vicinanze del dispositivo devono essere in materiale termoresistente. La superficie e la colla utilizzata devono essere termoresistenti, in modo da evitare danni.
- Accendere il dispositivo e accendere ogni bruciatore. Assicurarsi che la fiamma sia chiaramente blu, senza punte gialle. Se i fornelli presentano irregolarità, controllare quanto segue:
  - La copertura del fornello è ben posizionata.
  - Lo spargifiamme è ben posizionato.
  - Il bruciatore è posizionato in verticale con l'ugello di iniezione
- L'installatore deve effettuare un completo controllo delle funzioni e di eventuali perdite dopo l'installazione.
- Il tubo flessibile deve essere posizionato in modo da non entrare in contatto con componenti mobili dell'unità abitativa e da non attraversare aree molto frequentate.
- I grassi lubrificanti prodotti in fabbrica soddisfano le necessità di tutti i piani di cottura a gas.

## Posizionamento

Distanze necessarie per il posizionamento  
con una cappa aspirante



- Questo dispositivo deve essere incassato in una cucina o su un piano di lavoro da 600 mm.
- I bordi del piano cottura devono avere 60 mm di distanza da pareti laterali e posteriore.
- Tenere almeno 700 mm di distanza tra il punto più alto del piano cottura (inclusi i bruciatori) e il punto più basso di qualunque superficie orizzontale al di sopra del piano cottura.
- Devono trovarsi almeno 400 mm di distanza tra le superfici del piano cottura, premesso che il lato inferiore di una superficie orizzontale si trovi in linea con il bordo esterno del piano cottura. Se il lato inferiore della superficie orizzontale si trova a meno di 400 mm, deve esserci una distanza di almeno 50 mm dai bordi esterni del piano cottura..



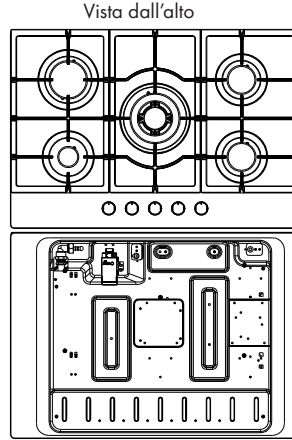
- Non devono esserci materiali infiammabili entro un raggio di almeno 50 mm intorno al dispositivo e dalla superficie del piano cottura.
- Tenere uno spazio compreso tra 25 e 74 mm tra il lato inferiore del dispositivo e le superfici che si trovano al di sopra di esso.
- Un forno deve essere dotato di ventilazione esterna se viene installato sotto a un piano di cottura.

- Controllare le dimensioni del forno nel manuale d'uso.
- L'area tagliata deve corrispondere alle indicazioni fornite nel manuale d'uso.

1. Togliere il supporto per le padelle, il coperchio del bruciatore e lo spargifiamme, ribaltare il dispositivo facendo attenzione e posizionarlo su un appoggio morbido. Assicurarsi che il sistema di ignizione e il dispositivo di controllo delle fiamme non vengano danneggiati.
2. Montare le spirali incluse in consegna intorno agli angoli del dispositivo.
3. Non lasciare spazi nel sigillante e non superare lo spessore massimo.

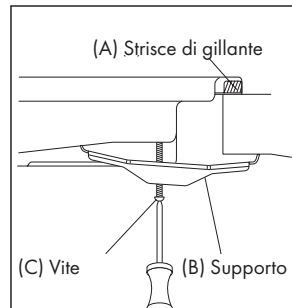
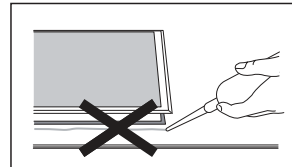
### Spirale

- Lo spessore della spirale è di 3 mm.
- La larghezza della spirale è di 10 mm



Non utilizzare sigillante al silicone per collegare il dispositivo all'apertura. Con un sigillante al silicone sarebbe difficile togliere il dispositivo in futuro e questo causerebbe difficoltà durante la manutenzione.

1. Posizionare il supporto (B) sopra ai fori che corrispondono alle dimensioni della vite. C'è un foro (H) su ogni angolo del piano cottura. Stringere leggermente le viti (C) attraverso il supporto (B), in modo che questo sia collegato al piano cottura, ma da poter regolare la sua posizione.
2. Raddrizzare nuovamente il piano cottura e abbassarlo nell'apertura tagliata in precedenza.
3. Posizionare la parte inferiore del piano cottura in modo che corrisponda alla posizione del piano di lavoro. Stringere saldamente le viti (C) per fissare in posizione il piano cottura.

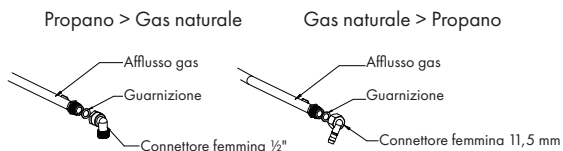


## Collegamento del gas

Questo dispositivo deve essere installato e collegato nel rispetto delle norme nazionali del paese di utilizzo.

Questo dispositivo è progettato per l'uso di gas liquido o naturale. La modifica necessaria per l'utilizzo di gas liquido e naturale deve essere realizzata da una persona qualificata.

## Sostituzione dell'afflusso di gas e norme di installazione

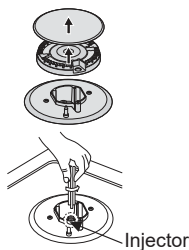


Per legge è obbligatorio che tutti i dispositivi a gas siano installati da una persona qualificata, che è a conoscenza delle normative di installazione e utilizzo attuali. Per vostro interesse e per garantire la sicurezza di utilizzo, assicuratevi che l'installazione sia effettuata nel rispetto delle normative.

## Impostazione del gas

- Mettere in atto misure di sicurezza in relazione ai procedimenti e alle impostazioni necessari per il passaggio da un dispositivo a gas a un altro.
- Tutte le opere devono essere realizzate da un tecnico specializzato.
- Prima di iniziare, scollegare l'afflusso di corrente e gas al dispositivo.

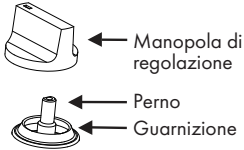
## 1 Sostituire ugello di iniezione del bruciatore



Rimuovere appoggio della pentola, coperchio del fornello e spargifiamma.

Svitare l'ugello di iniezione con un cacciavite da 7 mm e sostituirlo con un nuovo ugello del nuovo fornitore di gas. Rimontare i singoli componenti facendo attenzione. Dopo aver sostituito l'ugello, si consiglia di stringerli saldamente.

## 2 Regolare il livello minimo della fiamma



Viti di regolazione

1. Ruotare la manopola al minimo.
2. Togliere la manopola dal rubinetto e inserire un piccolo cacciavite a taglio al centro dell'albero superiore del rubinetto.
3. La regolazione è corretta se la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
  - In caso di butano e propano, la vite di regolazione deve essere stretta saldamente.
  - Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si ruota la manopola rapidamente da potenza massima a minima. Se è così, rimuovere nuovamente la manopola e regolare ulteriormente.
4. Ripetere questi passaggi per tutti i rubinetti del gas.

- Non disassemblare assolutamente l'albero del rubinetto; in caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di riassemblare i componenti, assicurarsi che l'ugello di iniezione non sia bloccato.
- Dopo aver cambiato gas, è necessaria una completa verifica delle funzioni e deve essere realizzato un test per eventuali perdite (ad es. con acqua e sapone o con un sensore per gas).
- Dopo aver cambiato gas, un tecnico qualificato o l'installatore devono fare una "V" sulla categoria di gas corretta, che deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta del dispositivo. Cancellare il segno precedente.

## CORREZIONE DEGLI ERRORI

Eventuali riparazioni devono essere realizzate solo da un tecnico autorizzato. Una riparazione insufficiente può provocare rischi per voi e altre persone. Problemi di minore entità possono essere risolti come indicato di seguito.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La fiamma non si accende	Nessuna scintilla	Controllare l'alimentazione elettrica
	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente	Posizionare correttamente la copertura del bruciatore
	L'alimentazione del gas è interrotta	Aprire completamente l'alimentazione del gas
La fiamma non si accende correttamente	L'alimentazione del gas non è aperta completamente	Aprire completamente l'alimentazione del gas
	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente	Posizionare correttamente la copertura del bruciatore
	L'ugello di iniezione è sporco.	Rimuovere lo sporco con un panno asciutto
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare i bruciatori
	I fori dello spargifiamma sono bloccati	Pulire lo spargifiamma
Rumore quando si accende la fiamma	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente	Posizionare correttamente la copertura del bruciatore
La fiamma si spegne durante l'utilizzo	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente	Posizionare correttamente la copertura del bruciatore
	Il dispositivo di controllo della fiamma è sporco	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma
	Il liquido che si trova sul fornello è fuoriuscito e ha spento la fiamma	Spegnere il fornello e controllare se c'è una corrente d'aria, magari da una finestra aperta. Attendere un minuto e riaccendere il fornello



Problema	Possibile causa	Soluzione
Fiamma gialla	I fori dello spargifiamma sono otturati	Pulire lo spargifiamma
	Viene utilizzato un altro gas	Controllare il gas utilizzato
Odore di gas	Perdita di gas	Interrompere immediatamente l'utilizzo del dispositivo e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Chiamare il servizio di assistenza ai clienti da un'altra stanza.

Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza ai clienti.

### Specificazione del gas modello 10033133, 10034111, 10038376, 10038377

Tipo di gas e pressione	Immissione di calore e grandezza dell'ugello			
	Fornello wok	Fornello potente	Fornello normale	Fornello risparmio
	3,6 kW (262 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,76	0,75	0,58	0,43
G31 37 mbar	0,96	0,85	0,65	0,5
G30 29 mbar	0,96	0,85	0,65	0,5
G25.3 25 mbar	1,5	1,22	0,95	0,7
G20 20 mbar	1,32	1,30	0,97	0,72
G20 13mbar	1,6	1,45	1,10	0,84

---

## 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 E IMPORTATORE (UK)

---

### Produttore:

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

### Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**Estimado cliente,**

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




---

## ÍNDICE

---

Datos técnicos	75
Vista general del aparato	79
Puesta en funcionamiento	79
Recomendaciones de seguridad y ahorro de energía	81
Limpieza y cuidado	83
Instalación	85
Detección y resolución de anomalías	90
Retirada del aparato	92

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10033133, 10034111, 10038376, 10038377
Alimentación	220-240 V~ 50/60 Hz

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas. En caso de transferir el aparato a un tercero, asegúrese de entregarle también este manual de instrucciones.

- Instale el aparato de acuerdo con las disposiciones vigentes y en una estancia bien ventilada.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que los suministros de gas y electricidad coincidan con los datos especificados en la placa técnica del aparato.
- Si instala el aparato en una embarcación o caravana, no debe utilizarlo como un calefactor.
- Instale el conducto de gas y el cable de alimentación de modo que no entren en contacto con ninguna parte del aparato.
- Solamente un técnico o un instalador cualificado debe instalar este electrodoméstico.
- Las condiciones de ajuste de este aparato están indicadas en su placa técnica.
- Retire todo el material de embalaje antes de utilizar el aparato.
- Una vez desembalado el aparato, compruebe que no presenta daños visibles y asegúrese de que el cable de alimentación no está dañado. Si ha detectado daños, póngase en contacto con el servicio técnico antes de montar el aparato.
- Los muebles adyacentes al aparato y todos los materiales utilizados en la instalación deben poder soportar una temperatura mínima de 85 °C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentra el aparato.
- Si las llamas de la cocina de gas se extinguen por accidente, apague el regulador del quemador y espere 1 minuto antes de volver a encenderlo.
- El uso de una cocina de gas produce calor y humedad en la estancia en la que está instalada. Asegúrese de que la estancia está bien ventilada: mantenga las ranuras de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o aumentar el nivel de aspiración de la campana extractora (si está disponible).
- No permita que los niños jueguen con o alrededor del aparato.
- El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.
- Mantenga a los niños lejos del aparato mientras está caliente.
- Solamente un adulto debe utilizar el aparato.
- Los niños pueden lesionarse si tiran de sartenes y ollas que se encuentran sobre el aparato.
- Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales y/o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización por su tutor, quien puede garantizar un manejo seguro del aparato.
- Utilice el aparato únicamente para preparar alimentos.
- No modifique de modo alguno el aparato. Los quemadores no deben utilizarse con un temporizador o un mando a distancia independiente.

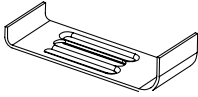
- El uso de una cocina de gas produce calor y humedad en la estancia en la que está instalada. Asegúrese de que la estancia está bien ventilada: mantenga las ranuras de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- No utilice el aparato si entra en contacto con el agua. No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Las superficies de cocción y calentamiento del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. Tome precauciones necesarias.
- Al cocinar, no utilice prendas largas y asegúrese de que los trapos de cocina, etc. no entren en contacto con las llamas, ya que podrían provocar un incendio.
- No deje el aparato sin supervisión cuando está encendido.
- No utilice sartenes inestables o torcidas, ya que pueden causar un accidente si se caen o derramen su contenido.
- No utilice ni almacene materiales inflamables en los armarios ubicados cerca del aparato.
- Los alimentos perecederos, objetos de plástico o aerosoles pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse debajo o encima del aparato.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato cuando este está encendido.
- Asegúrese de que todas las perillas están en posición '●' cuando el aparato no está siendo utilizado.
- Este aparato está diseñado únicamente para cocinar en un entorno doméstico. Este aparato no está indicado para un uso comercial o industrial.
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o aumentar el nivel de aspiración de la campana extractora (si está disponible).
- Utilice agarraderas o manoplas resistentes al calor cuando maneje ollas y sartenes.
- Asegúrese de que las agarraderas y manoplas no están húmedas o mojadas, ya que, de lo contrario, el calor penetraría más rápidamente el material y podría causar quemaduras.
- Encienda los fogones después de colocar las ollas y sartenes. No caliente ollas o sartenes vacías.
- No coloque recipientes de plástico o aluminio encima del aparato.
- Al utilizar otros dispositivos eléctricos, compruebe que sus cables no entren en contacto con la superficie de cocción.
- Si tiene algún órgano artificial en su cuerpo, por ejemplo, un corazón artificial, póngase en contacto con un médico antes de usar el aparato.
- No utilice paños de cocina, trapos para secar la vajilla u otros materiales como sustituto de una agarradera. Estos materiales podrían prenderse fácilmente y causar un incendio.
- Si utiliza artículos de cristal, asegúrese de que sean aptos para cocinar encima de fogones. Si la superficie vitrocerámica presenta grietas, apague inmediatamente el aparato, ya que existe el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas.
- Para reducir los riesgos de incendio y quemaduras, así como de quemar la comida, gire las asas de las ollas/sartenes hacia un lado o hacia el centro de la placa, para que no se encuentren directamente encima de los quemadores

adyacentes.

- Apague los quemadores antes de retirar las ollas.
- Mantenga una vigilancia constante cuando fría con mucho aceite.
- Caliente a fuego lento el aceite y la grasa y preste especial atención durante el calentamiento.
- Los alimentos que se fríen con mucho aceite deben ser lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede provocar que la grasa caliente forme burbujas y salpique.
- Intente no mover sartenes con la grasa caliente, especialmente freidoras. Espere hasta que la grasa se haya enfriado por completo.

## VISTA GENERAL DEL APARATO

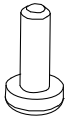
### Accesorios



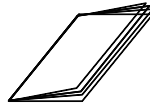
Soportes (2 uds.)



Esponja de espiral (2 uds.)  
Sponge(4)



Tornillos (2 uds.)



Manual de instrucciones

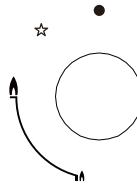
## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Los siguientes iconos aparecen en el panel de control junto con las perillas.

● Círculo negro: Gas apagado

🔥 Llama grande: Potencia máxima

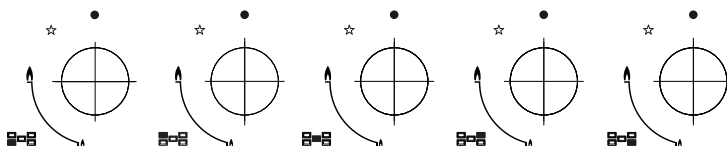
🔥 Llama pequeña: Potencia mínima



- Se puede aumentar la potencia mínima girando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- La intensidad de la llama debe elegirse entre las posiciones mínima y máxima.
- El icono del panel de control, cerca de la perilla, indica qué quemador está en funcionamiento.

### Ignición automática con mecanismo de fallo de llama

Todos los quemadores disponen de un mecanismo de fallo de llama que detiene el suministro de gas hacia el cabezal del quemador si la llama se apaga.



### Encender los quemadores

- Presione y gire la perilla del quemador que desea encender en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición máxima.
- Presione la perilla para encender automáticamente el quemador.
- Una vez que el quemador se haya encendido, siga manteniendo la perilla presionada durante 15 segundos. Si después de 15 segundos la llama no se ha estabilizado, suelte la perilla y ventile la estancia. Espere al menos 1 minuto antes de volver a encender el quemador.
- Después del intervalo de 15 segundos puede regular el quemador girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la intensidad de la llama deseada. La perilla debe encontrarse en un punto entre las posiciones máxima y mínima.
- Para apagar el quemador, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj, hasta la posición «gas apagado».
- En caso de un corte eléctrico, se puede encender cuidadosamente el quemador con una cerilla.



#### Advertencia: Riesgo de incendio y de explosión

Si detecta un escape de gas, siga los siguientes pasos:

- No encienda la luz.
  - No encienda/apague aparatos eléctricos y no toque ningún enchufe eléctrico.
  - No utilice teléfonos..
1. Deje de utilizar el aparato y cierre la válvula media.
  2. Abra las ventanas para ventilar.
  3. Salga al exterior y llame al servicio técnico desde ahí.



## RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD Y AHORRO DE ENERGÍA

El diámetro de la parte inferior de las ollas y sartenes debe coincidir con el diámetro del quemador correspondiente.

Quemadores	Sartenes	
	min.	max.
De triple corona	200 mm	240 mm
Rápido	200 mm	240 mm
Semirápido	160 mm	160 mm
Auxiliar	120 mm	180 mm

NO	SÍ
No utilice utensilios para cocinar pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales de los utensilios para cocinar.	Siempre utilice utensilios para cocinar adecuados para cada tipo de quemador. De este modo, evitará desperdiciar el gas y desteñir el utensilio para cocinar.
Evite cocinar sin tapa o con una tapa que solamente cubra la mitad de la olla, ya que desperdiciará la energía.	Coloque una tapa sobre el utensilio para cocinar.
No utilice sartenes con la parte inferior convexa o cóncava.	Utilice únicamente ollas y sartenes con la parte inferior gruesa y plana.
No coloque utensilios para cocinar en el borde del quemador, ya que se podrían caer.	Coloque los utensilios para cocinar encima del quemador, no a un lado.
No coloque nada entre la olla y el soporte de olla (p. ej. retardantes de llamas o separadores), ya que puede dañar gravemente el aparato.	
No coloque los utensilios para cocinar directamente sobre el quemador.	Coloque los utensilios para cocinar sobre los soportes del quemador.
No coloque nada entre la olla y el soporte de olla (p. ej. retardantes de llamas o separadores), ya que puede dañar gravemente el aparato.	

No utilice objetos muy pesados ni golpee la superficie de la cocina con objetos pesados.	Maneje con cuidado los utensilios para cocinar cuando se encuentren sobre los quemadores.
--	---

ENo se recomienda utilizar simultáneamente varias sartenes o parrillas sobre los quemadores, ya que la acumulación del calor resultante puede dañar el aparato. No toque la placa superior ni el soporte durante un cierto tiempo después de usar el aparato.

Tan pronto como el líquido empiece a hervir, disminuya la potencia de la llama para que el líquido hierva a fuego lento.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie regularmente el aparato, preferiblemente después de cada uso.
- No utilice productos de limpieza abrasivos u objetos punzantes, ya que podrían dañar la superficie del aparato.
- Limpie el aparato con agua y un poco de producto de limpieza.
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor o limpiadores a presión.

Recomendable	No recomendable
Paño suave	Cepillo de nilón
	Aceite de cocina
Producto de limpieza neutro	Producto de limpieza abrasivo
	Cepillo de metal
	Producto de limpieza ácido/alcalino
	Disolvente/Benceno

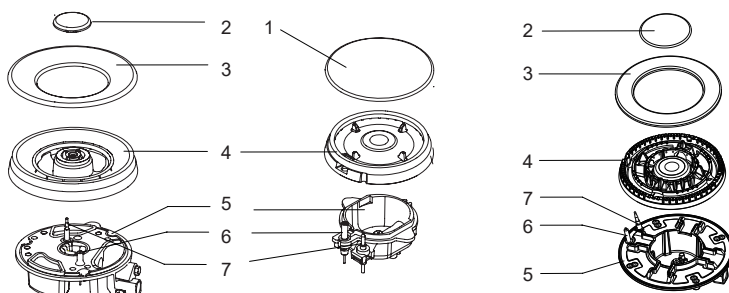
### Soportes de utensilios/Perillas

- Limpie las placas superiores regularmente con un paño bien escurrido mojado previamente en agua tibia mezclada con un producto de limpieza.
- Seque por completo las placas superiores después de limpiarlas.
- Retire los restos de alimentos salados o líquidos lo más pronto posible para evitar corrosión.
- Las partes de acero inoxidable del aparato pueden decolorarse con el tiempo. Este hecho es normal y se debe a las altas temperaturas. Limpie las superficies de acero inoxidable con productos especiales para el acero inoxidable cada vez que utiliza el electrodoméstico.

## Quemadores

- Retire las tapetas y las coronas de los quemadores levantándolas.
- Póngalas en remojo en agua caliente mezclada con un producto de limpieza.
- Seque por completo las piezas después de limpiarlas. Asegúrese de que las salidas de llama estén limpias y completamente secas.
- Limpie las partes fijas de los quemadores con un paño húmedo y séquelas.
- Limpie suavemente los mecanismos de encendido y los mecanismos de supervisión de llama con un paño húmedo bien escurrido y séquelos con un paño suave.
- Antes de volver a montar las piezas, asegúrese de que los inyectores no están bloqueados:

## Montaje de los quemadores



1. Coloque la corona del quemador (4) sobre la base (5) de modo que el mecanismo de encendido y el mecanismo de supervisión de llama se extiendan a través de sus respectivos orificios en la corona del quemador. Las coronas deben quedar encajadas.
2. Coloque las tapas (1, 2, 3) sobre las coronas de modo que los pasadores de retención encajen en sus respectivos orificios.



### Advertencia: Riesgo de incendio

Después de limpiar, monte correctamente las piezas. No mezcle las partes superiores e inferiores. Los pasadores de fijación deben encajar exactamente en las muescas.

---

## INSTALACIÓN

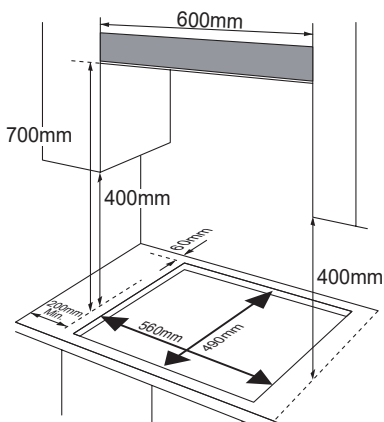
---

### Instrucciones de seguridad durante la instalación

- No modifique de modo alguno el aparato.
- Solamente un técnico o un instalador cualificado debe instalar este aparato.
- Antes de instalar el aparato compruebe si las condiciones locales de distribución de combustible (tipo y presión del gas) son iguales a las de la configuración del electrodoméstico.
- La configuración de este electrodoméstico está indicada en su placa técnica.
- Este electrodoméstico no se conecta a un dispositivo de extracción de humos. El electrodoméstico debe instalarse y conectarse siguiendo las normas de montaje en vigor. Preste especial atención a los requisitos correspondientes a la ventilación de la sala.
- Antes del instalar el electrodoméstico, apague el suministro de gas y electricidad.
- Todos los aparatos que contengan componentes eléctricos deben conectarse a tierra.
- Instale el conducto de gas y el cable de alimentación de modo que no entren en contacto con ninguna parte del aparato que puede calentarse.
- Compruebe que ningún aparato no dobla ni bloquea el conducto de gas o las conexiones.
- Compruebe las dimensiones del aparato, así como las dimensiones del espacio a cortar en el mueble de cocina.
- Las tablas sobre la encimera ubicadas directamente al lado del aparato deben estar hechas de un material no inflamable. Tanto la superficie como el pegamento utilizado para fijar el electrodoméstico deben ser resistentes a altas temperaturas para evitar cualquier deterioro.
- Encienda el aparato, así como todos los quemadores. Asegúrese de que la llama presenta un color azul sin la punta amarilla. Si la llama no es estable compruebe si :
  - la tapeta está colocada correctamente.
  - la corona está colocada correctamente.
  - el quemador está alineado verticalmente con el inyector
- Una vez instalado el electrodoméstico, el instalador debe realizar un test de funcionamiento y una prueba para detectar posibles escapes.
- Fije la manguera flexible de modo que no entre en contacto con ninguna pieza móvil del hogar ni pase por espacios muy transitados.
- Las grasas producidas en la fábrica cumplen con los requisitos de todas las cocinas de gas.

## Instalación

Distancia necesaria para el montaje con una campana extractora



- Este electrodoméstico está diseñado para integrarse en un mueble de cocina o encimera de cocina de 600 mm, que cumpla con las siguientes distancias mínimas:
- La distancia mínima entre el borde de la cocina de gas y las paredes laterales y posterior debe ser de 60 mm.
- La distancia mínima entre el punto más alto de la cocina de gas (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal ubicada directamente encima de la cocina de gas debe ser de 700 mm.
- Se debe garantizar una distancia mínima de 400 mm entre las superficies de la placa de cocción, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté alineada con el borde exterior de la placa de cocción. Si la parte inferior de la superficie horizontal es menor que 400 mm, entonces se debe garantizar una



distancia mínima de 50 mm hacia el borde exterior de la placa de cocción.

- Asegúrese de que no hay materiales inflamables en un radio mínimo de 50 mm alrededor del aparato y la superficie de cocción.
- Debe haber un espacio de 25 mm mínimo y 74 mm máximo entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie que se encuentra encima.
- Si instala la placa de cocción encima de un horno, debe montar también un

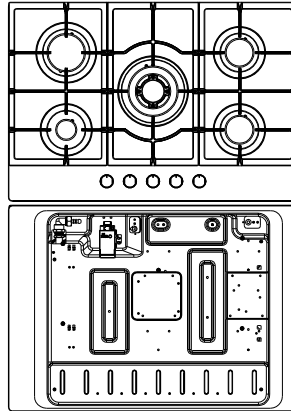
sistema de ventilación encima de él.

- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instrucciones.
- El área por recortar debe cumplir con las indicaciones descritas en este manual de instrucciones.

1. Retire los soportes de olla, las tapetas de quemadores y las coronas, voltee cuidadosamente el electrodoméstico y póngalo sobre una superficie acolchada. Asegúrese de no dañar los mecanismos de encendido y los mecanismos de supervisión de llama durante esta operación.
2. Coloque la esponja proporcionada en el envío en los bordes del aparato.
3. No deje espacios en el sellador ni supere el grosor máximo.

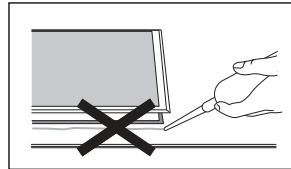
### Espiral

- El grosor de la espiral es de 3 mm.
- La anchura de la espiral es de 10 mm.

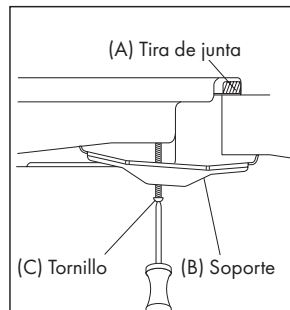


Suelo

No utilice juntas de silicona para instalar el aparato. Una junta de silicona dificulta en un futuro la extracción del aparato, sobre todo, para realizar obras de limpieza..



1. Coloque el soporte (B) sobre los orificios que deben coincidir con el tamaño de los tornillos. En cada esquina de la cocina de gas hay un orificio (H). Atornille ligeramente el soporte (B) con los tornillos (C) de modo que el soporte quede fijado al electrodoméstico, pero aún se puede ajustar la posición.
2. Vuelva a voltear con cuidado la cocina de gas y luego instálela suavemente en el orificio de apertura que ha recortado.
3. Ajuste los soportes en la parte inferior de la cocina de gas de modo que se adapten a su encimera. A continuación, atornille bien los tornillos (C) para fijar la cocina de gas.

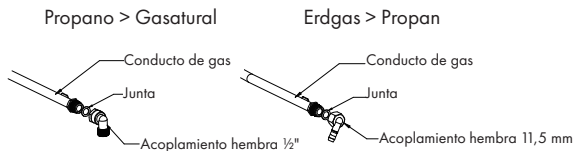


## Conexión de gas

Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con todas las regulaciones y disposiciones en vigor del país en el que se va a utilizar.

Este electrodoméstico está diseñado para utilizarse con gas licuado o gas natural. Solamente una persona cualificada debe llevar a cabo la conversión para utilizar el gas licuado o el gas natural.

## Cambio del suministro de gas y pautas de instalación

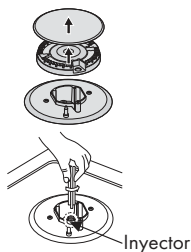


La ley determina que los aparatos de gas deben instalarse únicamente por una persona competente y de acuerdo con los términos de instalación y uso en vigor. A fin de garantizar un uso seguro, instale el aparato de acuerdo con las disposiciones legales.

## Regulación de gas

- Tome precauciones sobre los procedimientos y ajustes cuando cambie de un gas a otro.
- Solamente un técnico cualificado debe llevar a cabo todas las operaciones.
- Antes de iniciar el procedimiento, apague el suministro de gas y electricidad.

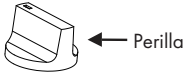
## 1 Cambiar el inyector del quemador



Retire los soportes de ollas, las tapetas y las coronas. Desatornille el inyector con una llave de tuercas de 7 mm y sustitúyalo por un inyector estipulado para el nuevo suministro de gas. Vuelva a montar con cuidado todas las piezas. Después de cambiar el inyector, se recomienda apretar fuertemente el inyector en su sitio.



## 2 Ajustar el nivel mínimo de llamas



Tornillos de ajuste

1. Gire la perilla hasta la posición mínima.
2. Retire la perilla de la llave y coloque un destornillar plano pequeño en el centro del eje superior de la llave.
3. Si las llamas tienen unos 3-4 mm de largo, entonces se ha ajustado correctamente el nivel.
  - En caso de gas butano/propano, se debe atornillar completamente el tornillo de ajuste.
  - Vuelva a instalar la perilla.
  - Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gira rápidamente la perilla de posición máxima a posición mínima. Si es el caso, vuelva a retirar la perilla y ajustar el flujo del gas. Realice una prueba cuando haya finalizado el ajuste.
4. Repita este procedimiento con todas las llaves de gas.

- No desmonte el eje de la llave; en caso de mal funcionamiento, reemplace la llave entera.
- Antes de volver a montar las piezas, asegúrese de que los inyectores no están bloqueados.
- Después de una conversión de gas, se debe realizar una revisión completa del funcionamiento y una prueba de escape (p. ej. con agua jabonosa o sensor de gas).
- Tras finalizar la conversión a otro tipo de gas, un técnico o instalador cualificado debe marcar con «V» la categoría de gas correspondiente que se especifica en la placa técnica del electrodoméstico. Retire la marca anterior.

## DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Sólo el personal cualificado deberá realizar las reparaciones. Una reparación deficiente puede causar un gran peligro para todos los usuarios.

Sin embargo, el usuario puede reparar fácilmente algunas averías de menor importancia si sigue las instrucciones a continuación.

Problema	Posible causa	Solución
No hay chispas.	La llama no prende.	Compruebe el suministro de electricidad.
	La tapera no está bien colocada.	Coloque correctamente la tapera.
	El suministro de gas está cerrado..	Abra completamente el suministro de gas.
La llama no es constante.	El suministro de gas no está completamente abierto.	Abra completamente el suministro de gas.
	La tapera no está bien colocada.	Coloque correctamente la tapera.
	El inyector está sucio.	Retire la suciedad con un paño limpio.
	Los quemadores están húmedos.	Seque por completo los quemadores.
	El orificio de la corona está obstruido.	Limpie la corona.
Se produce un ruido cuando se prende la llama..	La tapera no está bien colocada.	Coloque correctamente la tapera.
La llama se apaga durante el uso.	La tapera no está bien colocada	Coloque correctamente la tapera.
	El mecanismo de supervisión de llama está sucio.	Limpie el mecanismo de supervisión de llama.
	El líquido hervido ha desbordado y apagado la llama.	Apague el fogón, espere 1 minuto y vuelva a encender el fogón..
Llama amarilla	El orificio de la corona está obstruido	Limpie la corona.
	Está utilizando otro gas	Compruebe el gas que está utilizando

Problema	Posible causa	Solución
Olor a gas	Escape de gas..	Deje de inmediato de utilizar el aparato y cierre la válvula media. Abra las ventanas para ventilar. Póngase en contacto con el servicio técnico desde otra habitación..

Si los problemas persisten, contacte con el servicio técnico.

#### Especificación de gas Modelo 10033133, 10034111, 10038376, 10038377

Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del inyector			
	Quemador doble (WOK)	Quemador de triple corona	Quemador rápido	Quemador auxiliar
	3,6 kW (262 g/h)	3,0 kW (218 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 (73 g/h)
G30 50 mbar	0,76	0,75	0,58	0,43
G31 37 mbar	0,96	0,85	0,65	0,5
G30 29 mbar	0,96	0,85	0,65	0,5
G25.3 25 mbar	1,5	1,22	0,95	0,7
G20 20 mbar	1,32	1,30	0,97	0,72
G20 13 mbar	1,6	1,45	1,10	0,84

---

## 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 E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

### Fabricante:

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

### Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom









**KLARSTEIN**