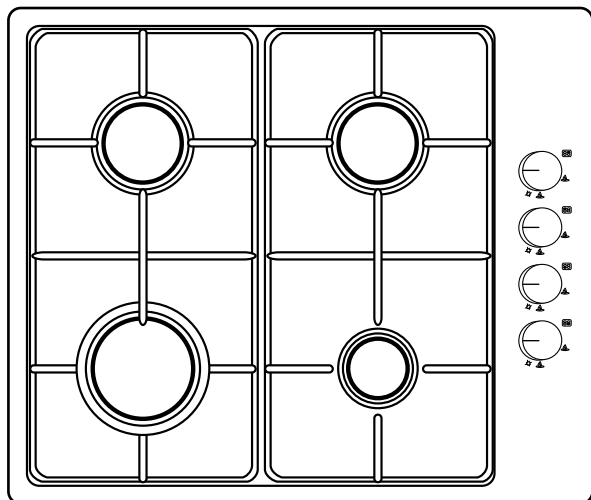


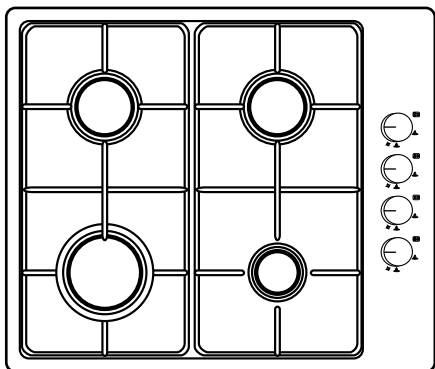
COOKE<sup>TM</sup>  
&LEWIS

CLGH3SS-C

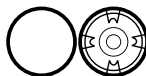


GB IE FR

Barcode 5052931055739



[01] x 1



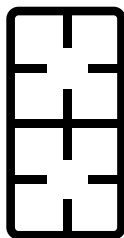
[02] x 1



[03] x 2



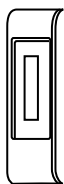
[04] x 1



[05] x 2

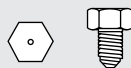


[06] x 1

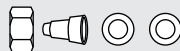


[07] x 4

[08] x 4



[09] x 1



[10] x 4



[11] x 1



# CLGH3SS-C

<b>GB</b>	<b>IE</b>	Built-in Gas Hob	05
<hr/>			
	<b>FR</b>	Table de cuisson gaz encastrable	25
<hr/>			

## Installation

46

# Let's get started...



## Getting started...

05

**Before you start**  
**Safety**

06  
07



## In more detail...

09

**Product functions**  
**Operation**  
**Care and maintenance**  
**Troubleshooting**  
**Recycling and disposal**  
**Technical and legal information**  
**Guarantee**  
**CE Declaration of conformity**

10  
10  
13  
15  
15  
16  
22  
24



## Appendix

**Installation**

46

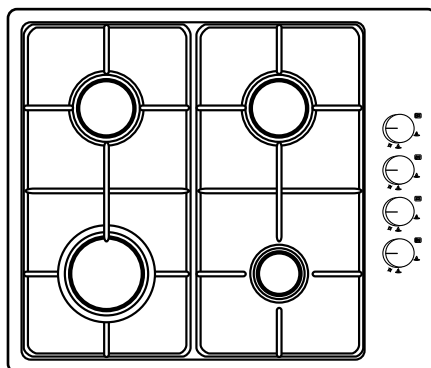


# Getting **started...**

**Before you start  
Safety**

06

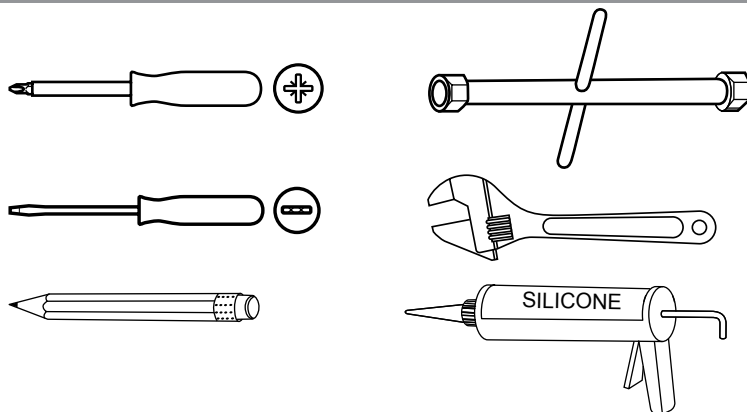
07



## Before you start

- ☒ To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services on 0844 800 1128 (UK), 1 800 535542 (Ireland) and 01 56 48 02 60 (France).
- ☒ Check the package and make sure you have all of the parts listed.
- ☒ Decide on the appropriate location for your product.
- ☒ If this product contains glass please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.
- ☒ The specifications plate is available on this appliance. This plate displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.
- ☒ If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

## Tools required











**These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to installation and retain them for future reference.**



- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.
- This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.

- ☒ This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.
- ☒ Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Care should be taken to avoid touching the appliance (e.g hob, cooker).
- ☒ The Manufacturer highly recommends that this appliance be kept out of the reach of babies and small children.
- ☒ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ☒ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ☒ Means for isolating the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the current wiring regulations. An all-pole disconnection switch having a contact separation of at least 3 mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- ☒ Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.
- ☒ Make sure that the power cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the power cable.
- ☒ Do not allow the electric cables to touch the hot parts of the appliance.
- ☒ Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally.
- ☒ Please dispose of the packing material carefully.
- ☒ Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.

## Safety

-  We also recommend that great care be taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
-  A steam cleaner is not to be used.
-  The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
-  The appliance is for domestic use only.
-  When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the metal surface.
-  Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.
-  Do not leave hot oils or fats unattended as they may catch light.
-  The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.





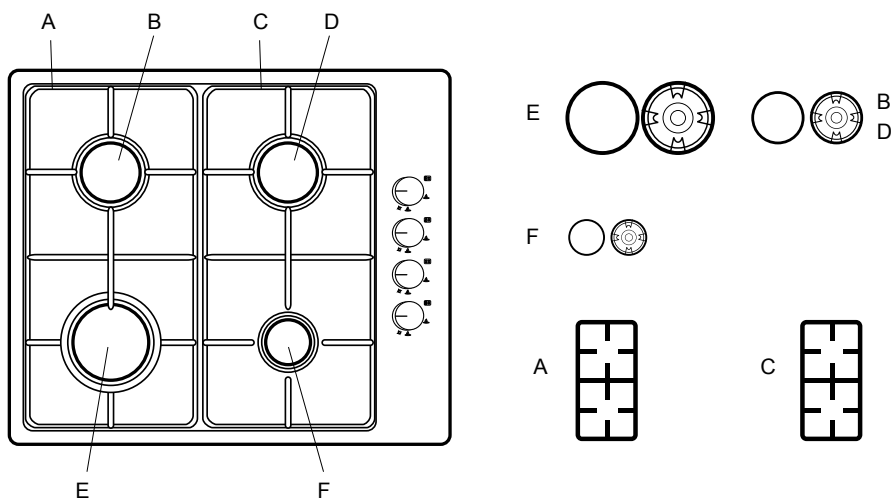
## In more detail...

<b>Product functions</b>	10
<b>Operation</b>	10
<b>Care and maintenance</b>	13
<b>Troubleshooting</b>	15
<b>Recycling and disposal</b>	16
<b>Technical and legal information</b>	16
<b>Guarantee</b>	22
<b>CE Declaration of conformity</b>	24

## Product functions

- 4 x Burners: Four zones of cooking.
- Flame safety device (FSD): Stops the gas supply to the gas hob when the flame goes out.
- Auto - ignition
- LPG conversion kit supplied.

## Control elements



Reference	Description	Qty	Reference	Description	Qty
A	Left Pan Support	1	D	Semi-rapid burner	1
B	Semi-rapid burner	1	E	Rapid burner	1
C	Right Pan support	1	F	Auxiliary burner	1

**Note:** This diagram may be slightly different from the layout of the appliance.

## Operation

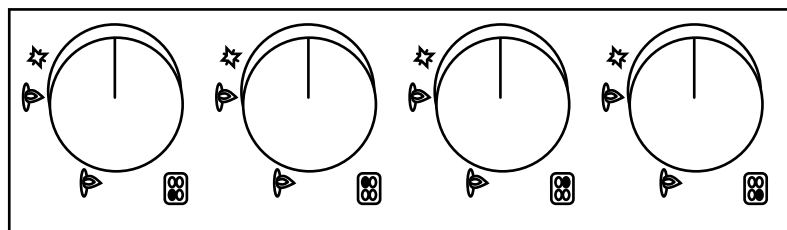


fig. 4

### Use of the burners



#### Caution

- If there is no electric current you can light the burners with piezo electric spark gas ignitor.
- The burners can only be lit with safety thermocouples when the knob is on **MAXIMUM**.

On the control panel (fig. 4) to the right every knob there is a diagram to indicate the burner to which the knob in question refers. The burners can be switched on in several ways, according to the type of appliance and its individual features.

- > Manual "ON" switch (this is always possible even if the electric current is off):
  - Turn the knob (fig. 5) corresponding to the selected burner in a counter-clockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame).
  - Use a piezo electric spark gas ignitor.

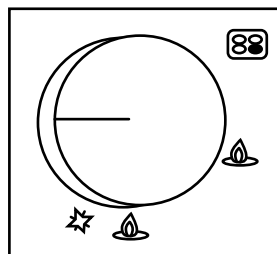


fig. 5

- > Automatic electric "ON" switch for burners with safety device (thermocouples):
  - Turn the knob (fig. 5) corresponding to the selected burner in a counter-clockwise direction so that the knob is at MAXIMUM.
  - Once the burner is lit, keep the knob pressed in for about 10 seconds in order to allow the flame to heat up the thermocouple. If the burner goes out when the knob is let go, repeat the operation.

## NOTE:

- > The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed.
- > Therefore, you need to ensure the place is well ventilated, keeping the natural ventilation openings clear and using a mechanical ventilation device/ flue or electric fan.
- > Intensive or prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as opening a nearby window or increased ventilation efficiency obtained by increasing the power of the mechanical ventilators, where applicable.

## Advice for the best use of the burner:

- > When boiling point is reached, turn the knob to MINIMUM.
- > Always use pans with a lid.

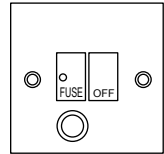
Burner	Recommended pan diameters (cm)
Auxiliary	12-14
Semi-rapid	14-26
Rapid	18-26

## Appliance cleanliness



### Warning

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.



### Caution

- Use soapy water and a cloth for cleaning. Never use abrasive powders.
- Avoid banging pots and pans down on the hob.
- Do not leave any empty pan on the heating zone.

- > The appliance should be cleaned after use.
- > Wipe the inner and outer surface of the appliance and its accessories with wet cloth.
- > Any liquid overflowing from the pan must always be removed with a cloth.
- > The surface of the hob may be easily cleaned as follows:

### Cleaning of enamel parts:

To maintain the features of the enamel parts, wash frequently with soapy water.

Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or alkaline substances on the enamel parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice, etc.) and washing the enamel parts while they are still warm.

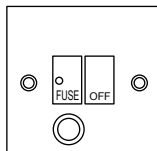
### Cleaning of stainless steel parts:

Wash these parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine is maintained by regularly cleaning them with special products normally commercially available. Never use abrasive powders.

### Cleaning of burner flame dividers:

Given that they are not fixed, the flame dividers can be cleaned by simply removing them and washing them with soapy water. After drying them well and checking that the holes are not blocked, put them back into their correct position.

## Replacement of parts



### Warning

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.

## Troubleshooting

The following circumstances may not be a problem. Do not contact the customer services until the problem has been confirmed.

If your appliance is still not functioning properly after making the above checks, please contact customer services.

1. Check that the mains supply has not been switched off.
2. Check that the fuse in the spur has not blown.
3. Ensure that the burner components are not excessively soiled as this can lead to ignition problems.

Do not take the appliance apart yourself, as you may damage the hob.

Before calling After Sales Service, please do the following:

1. Check that the appliance is correctly connected.
2. Read the failure text above. If you are still unable to solve the problem, switch off the appliance, do not try to take it apart and call customer services.

## Recycling and disposal

### Environmental protection

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling.

On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

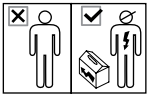
## Technical data

Power supply	V / Hz	220-240 V~/ 50 Hz
Gas pressure	Type / mbar / kW	G20 / 20 / 7.16 G30 / 28 / 7.06
External dimensions (WxHxD)	mm	580 x 50 x 500
Net weight	kg	7.7

### USER CHARACTERISTICS

GAS BURNERS	TYPE	PRESSURE	INJECTORS	CONSUMPTION		THERMAL CAPACITY NOMINAL	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	Kcal/h
Auxiliary	G20	20	72	-	95	1.0	860
	G30	28	50	66	-	0.9	774
Semi Rapid	G20	20	97	-	179	1.88	1617
	G30	28	68	137	-	1.88	1617
Rapid	G20	20	110	-	190	2.4	1720
	G30	28	78	146	-	2.4	2064
Triple ring	G20	20	115	-	271	2.85	2451
	G30	28	91	248	-	3.4	2924

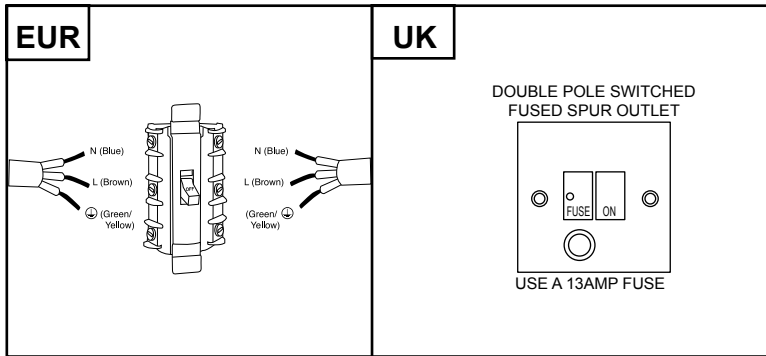




All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood.

**Warning: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

Mains Supply could be connected to the Mains Voltage by Direct Connection



## Direct Connection

If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by a qualified electrician with dedicated tools to avoid any accidents.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

## Electrical Requirements

Any permanent electrical installation must comply with the latest I.E.E. Regulations and local electricity company regulations. For your own safety a qualified electrician or contractor who is on the roll of the National Inspection Council for Electrical Installation Contracting (NICEIC) should undertake the electrical installation.

## Electrical Connection

Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the appliance.

### **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the electricity supply via a double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.

For UK only

A Switched Fused Connection Unit to BS 1363 Part 4 is recommended.

**The fuse must be rated at 13 Amps.**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

**Brown = L - Live**

**Blue = N - Neutral**

**Green/Yellow =  - Earth**

The connection point must be placed in a position adjacent to the appliance so as to be readily accessible for an engineer in the event of a breakdown.

**Disconnect the appliance from the mains supply before carrying out any kind of maintenance or cleaning.**

## Installation Guidelines

### Gas Supply Requirements (UK and ROI)

This installation must comply with the Gas Safety Regulations 1984.

The connection to the gas supply must comply with all current regulations in force.

We are not legally able to offer advice on the installation of gas appliances to non Gas Safe registered personnel.

#### Ventilation

All rooms require a window or equivalent (e.g. a door) which can be opened. Some rooms require a permanent vent or extractor in addition to a window (see below).

This unit must not be used in a room which is less than 5m<sup>3</sup>.

The following table details the requirements based on the kitchen volume (L x W x H) in m<sup>3</sup>.

The above requirements also allow use of a gas oven and grill but if there are any other fuel burning appliances in the same room, consult the relevant British Standard (BS5440) or Gas Safe manual.

Room Volume (m <sup>3</sup> )	Air vent required (cm <sup>3</sup> )
5	100
6 to 10	50
6 to 11	No permanent vent required if a door opens to the outside
11 or more	None required

The above requirements also allow use of a gas oven and grill but if there are any other fuel burning appliances in the same room, consult the relevant British Standard (BS440) or Gas Safe document.

### What you should do if you smell gas?

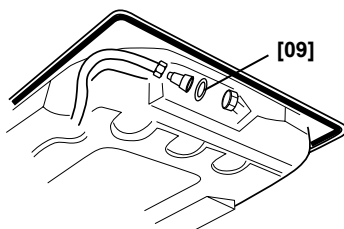
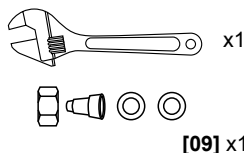
Switch off the gas supply

Open doors and windows

Call Transco 0800 111 999

## Gas connection

01



### Changing the nozzles

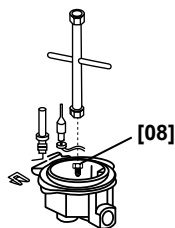
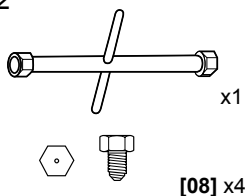


#### Caution

The hob installation and burner changes must be carried out by a competent person, ie a Gas Safe registered fitter.

NOTE: The LPG nozzles are provided in a separate bag marked “LPG” and if they are changed and the natural gas jets retained then the label should be changed to “NATURAL”.

02



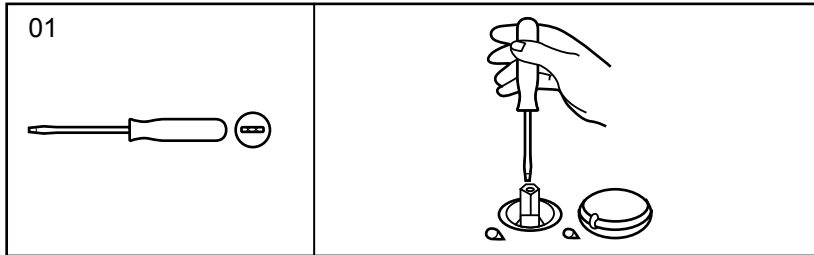
Lift up the burners and unscrew the nozzle using an dedicated tool and replace the nozzles with those designed for LPG gas supply.

## Regulation of burners



### Caution

The regulation described can only be carried out with burners that use methane gas and city gas (where available), whereas the screw must be fully tightened in a clockwise direction on burners using liquid gas.



Regulation of the “MINIMUM” position on the burners.

To regulate the minimum position on the burners, follow the procedure below:

1. Turn on the burner and turn the knob to its MINIMUM position (small flame).
2. Remove the knob from the tap set for standard pressure. The knob is found on the bar of the tap itself.
3. Place the tap bar on the work top, use a small screwdriver that fits the (gold) screws located at the lower part of the tap and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable manner to MINIMUM.
4. Make sure that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to MINIMUM position.

## Manufacturer's Guarantee

---

This appliance is covered by a full manufacturer's 24 month parts and labour guarantee and covers all parts and labour costs associated with the repair of the appliance in a domestic environment. We will repair any defect that arises due to faulty materials or workmanship and use genuine manufacturers parts.

All claims must be supported with the original receipt or other reasonable proof of purchase.

If, during the guarantee period, the appliance becomes irreparable as agreed by the engineer approved by GAA then we reserve the right, at our discretion, to exchange the defective product with a replacement appliance at GAA's sole cost. If the same product is no longer available an alternative will be offered with the same functions as the faulty item.

After an appliance has been repaired or replaced any remaining balance of the GAA guarantee will be valid and any further call outs during this prescribed period will be covered by GAA on the replacement appliance.

Should any person other than an authorized engineer modify or attempt to repair the appliance then the warranty will be invalid.

The guarantee applies to the UK mainland, Scotland, Ireland, ROI and France but is not transferrable between EU countries.

This guarantee is non-transferrable to any other person or product. The guarantee is covered by UK law and is in addition to and does not diminish your legal rights.

### Exclusions to the guarantee

This guarantee does NOT cover:

Appliances that have been damaged or neglected as a result of failure to store, assemble, install, use or care of the products in accordance with the manufacturer's instructions - GAA will not accept responsibility under this guarantee if a product is damaged or becomes defective due to, misuse, neglect, wilful or accidental damage or act of god.

Normal wear and tear.

Consumable items such as carbon filters and bulbs.

**Exclusions to the guarantee (continued)**

Claims arising from non-domestic use or commercial environment.

Any gas appliance not fitted by a gas safe qualified installer.

If no fault is found then GAA reserves the right to charge for the call out at the going rate of £55.00 plus VAT.

In the course of the service work carried out it may be necessary to remove the built in appliance from its fitted position. If the appliance is glued, grouted or tiled in such a manner that it cannot be removed, it is the responsibility of the customer/installer to remove and reinstall the appliance to facilitate the repair.

**This Guarantee does not affect your statutory rights.**

The guarantee is offered by GAA Ltd, 1301-1303 Lu Plaza,  
2 Wing Yip St, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

**Customer Service**

To arrange an in guarantee service call, please contact customer services on the following numbers.

**UK and N.Ireland – ISDAL Customer Care Centre**

T: 0844 8001128 E: [uksupport@cnagroup.hk](mailto:uksupport@cnagroup.hk)

[www.myspareparts.co.uk](http://www.myspareparts.co.uk)

**Republic of Ireland (ROI) – ISDAL Customer Care Centre**

T: 1-800 535542 E: [uksupport@cnagroup.hk](mailto:uksupport@cnagroup.hk)

**France – SIDEPAR Customer Care Centre**

T: 01 56 48 02 60 E: [callcenter@sidepar.fr](mailto:callcenter@sidepar.fr)

## CE Declaration of conformity



**MANUFACTURER:** CATA

**ADDRESS:** C/ Ter nº 2, Torelló 08570 - Barcelona (Spain)

We hereby certify that the mentioned accessory complies with the essential requirements of the European Directives applicable, including their modifications and the corresponding transpositions from the national law.

**MACHINE APPLICATION:** CLGH3SS-C

**TYPE:** Gas Hob

**EC DIRECTIVES APPLIED:** Comply with the essential requirements of the "Gas appliances" directive 90/396 EEC (12/06/1990)

**APPLIED HARMONIZED STANDARDS:**

Standard EN 60335-2-102:2006

Standard EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006

Standard EN 50366:2003 + A1:2006

**APPLIED INTERNATIONAL TECHNICAL**

**STANDARDS AND SPECIFICATIONS:** ISO9001.2008

**PLACE:** Torelló

David Sala  
Technical Manager

The Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

B&Q plc  
Chandlers Ford, Hants  
SO53 3LE United Kingdom  
[www.diy.com](http://www.diy.com)

Castorama  
Parc d'Activités B.P.101  
59175 Templemars - France  
[www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)



# C'est parti...



## **Pour bien commencer...**

**26**

**Avant de commencer**  
**Sécurité**

**27**  
**28**



## **Et dans le détail...**

**30**

**Fonctions du produit**  
**Fonctionnement**  
**Entretien et maintenance**  
**Résolution des problèmes**  
**Recyclage et élimination**  
**Information technique et légale**  
**Garantie**  
**Déclaration de conformité CE**

**31**  
**32**  
**34**  
**36**  
**36**  
**37**  
**43**  
**45**



## **Annexe**

**Installation**

**48**

# Pour bien commencer...

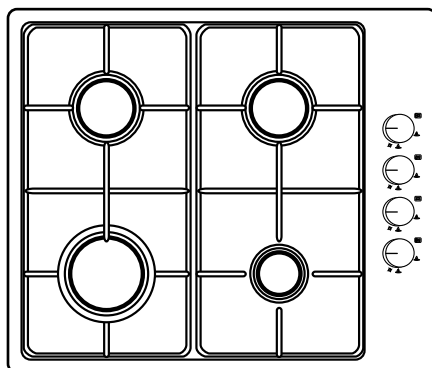


**Avant de commencer**

27

**Sécurité**

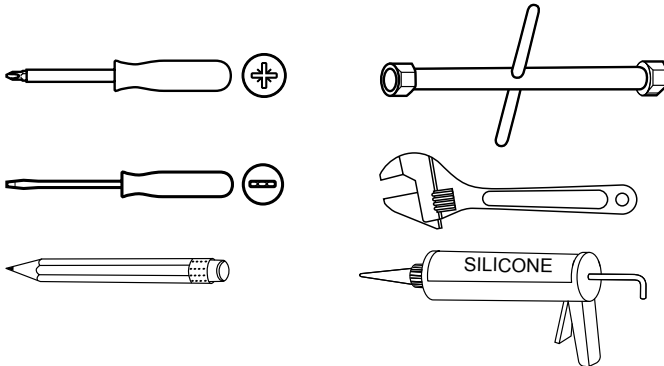
28



## Avant de commencer

- ☒ Pour éviter les risques liés à l'utilisation d'un appareil électrique, veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et lisez attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter tout danger ou dommage causé par une mauvaise utilisation. Veuillez conserver cette brochure pour consultation ultérieure et la transmettre à tout futur acquéreur de votre appareil. Après le déballage de l'appareil, veuillez vérifier que celui-ci n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service après-vente au 0844 800 1128 (Royaume-Uni), 1 800 535542 (Irlande) ou 01 56 48 02 60 (France).
- ☒ Vérifiez l'emballage et assurez-vous que vous êtes en possession de toutes les pièces figurant sur la liste.
- ☒ Choisissez l'emplacement adéquat pour votre appareil.
- ☒ Si ce produit contient des parties en verre, prenez garde lors du montage et de la manipulation de l'appareil afin d'éviter tout risque de dommages corporels ou matériels.
- ☒ Cet appareil est muni d'une plaque signalétique spécifiant ses caractéristiques. Cette plaque fournit toutes les informations nécessaires à la commande des pièces détachées.
- ☒ Si l'appareil doit être vendu ou cédé à une autre personne, ou en cas de déménagement, veillez à remettre ce manuel au nouvel acquéreur afin qu'il puisse se familiariser avec son fonctionnement et sa sécurité.

## Outils nécessaires à l'installation



**Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute installation et les conserver pour toute consultation ultérieure.**



- Toute installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et conformément aux instructions d'installation du fabricant.

- ☒ Cet appareil est conforme aux normes de sécurité européennes en vigueur. Cependant, veuillez noter que les surfaces de l'appareil peuvent atteindre une température élevée pendant son utilisation et demeurer très chaudes après usage.
- ☒ Les parties accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil. Veillez à ne pas toucher l'appareil (hotte, table de cuisson, etc.).
- ☒ Veuillez maintenir cet appareil hors de portée des nourrissons et des jeunes enfants.
- ☒ Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ☒ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience, à moins qu'elles ne soient surveillées et aient été informées au préalable de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ☒ Un dispositif pour isoler l'appareil doit être intégré dans le câblage fixe, conformément aux réglementations en matière de câblage. Un interrupteur tous pôles avec une ouverture de contact d'une amplitude d'au moins 3 mm doit être connecté sur le câblage fixe.
- ☒ Les câbles endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- ☒ Prenez garde à ne pas coincer ou abîmer le câble d'alimentation.
- ☒ Les câbles électriques ne doivent pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ☒ Ne pas installer l'appareil en extérieur, dans un environnement humide ou dans un endroit pouvant être sujet aux fuites d'eau, c'est-à-dire à proximité d'un évier ou d'un lavabo. En cas de fuite d'eau, faites sécher l'appareil à l'air libre.
- ☒ Veillez à éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
- ☒ Ne pas utiliser de vaporisateurs inflammables près de l'appareil.

- ☒ Un grand soin doit être porté lors de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil. Veuillez lire attentivement les sections Nettoyage et Maintenance de cette brochure.
- ☒ Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.
- ☒ L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ☒ Ce produit est exclusivement réservé à un usage domestique.
- ☒ Ne pas toucher la surface métallique de la zone de cuisson après son utilisation, celle-ci pouvant demeurer chaude pendant un certain temps.
- ☒ Ne pas ranger de produits détergents ou inflammables sous la table de cuisson.
- ☒ Ne pas laisser des graisses ou huiles bouillantes sans surveillance car celles-ci pourraient s'enflammer.
- ☒ Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages corporels ou matériels causés par une installation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.

## Et dans le détail...

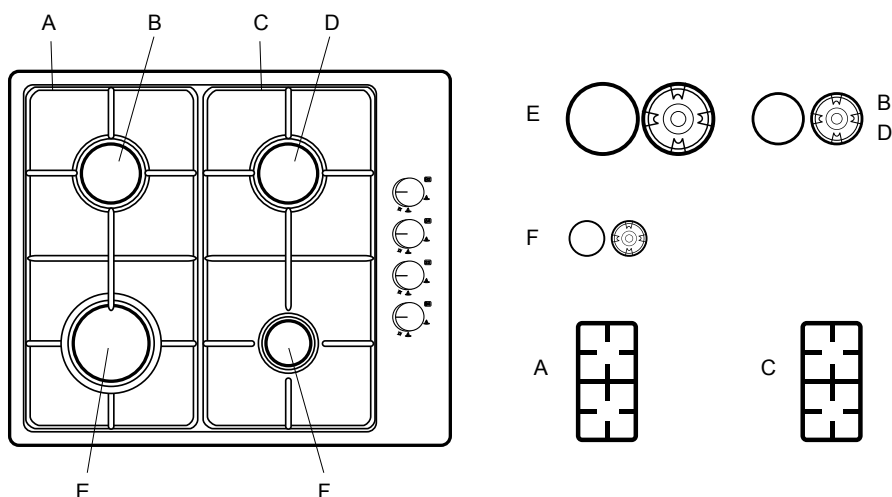


<b>Fonctions du produit</b>	31
<b>Fonctionnement</b>	32
<b>Entretien et maintenance</b>	34
<b>Résolution des problèmes</b>	36
<b>Recyclage et élimination</b>	36
<b>Information technique et légale</b>	37
<b>Garantie</b>	43
<b>Déclaration de conformité CE</b>	45

## Fonctions du produit

- 4 x Brûleurs : Quatre zones de cuisson
- Dispositif de surveillance de flamme (DSF): Coupe l'arrivée de gaz lorsque la flamme s'éteint
- Allumage automatique
- Kit de conversion GPL fourni

## Éléments de commandes



Référence	Description	Qté	Référence	Description	Qté
A	Grille-support de récipient gauche	1	D	Brûleur semi-rapide	1
B	Brûleur semi-rapide	1	E	Brûleur rapide	1
C	Grille-support de récipient droite	1	F	Brûleur auxiliaire	1

**Avertissement:** Il se peut que ce schéma ne reflète pas exactement la disposition de votre appareil.

## Fonctionnement

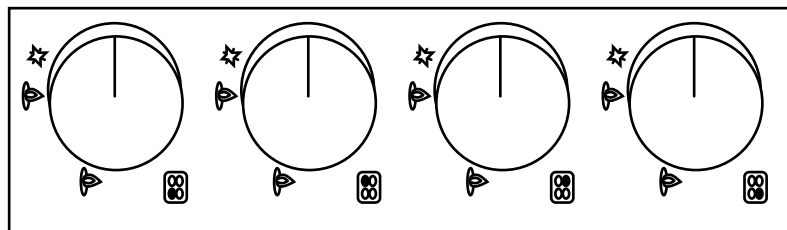


fig. 4

## Utilisation des brûleurs



## Avertissement

- S'il n'y a pas de courant électrique, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume gaz à étincelle piézo-électrique.
- Les brûleurs peuvent seulement être allumés avec des thermocouples de sécurité lorsque le bouton est positionné sur **MAXIMUM**.

Sur le bandeau de commandes (fig. 4) à droite de chaque bouton, un schéma indique à quel brûleur le bouton en question se réfère. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de plusieurs façons, selon le type d'appareil, et ses caractéristiques individuelles.

> Allumage manuel (cette opération est toujours possible même lorsque le courant électrique est éteint):

- Tourner le bouton (fig. 5) correspondant au brûleur choisi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et positionnez le sur la position MAXIMUM (grande flamme).
- Utiliser un allumeur gaz à étincelles piézo-électrique.

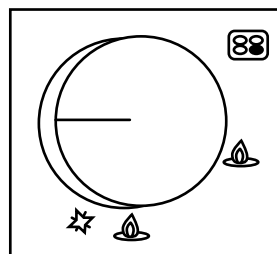


fig. 5

> Allumage électrique automatique pour les brûleurs avec dispositif de sécurité (thermocouples) :

- Tournez le bouton (fig. 5) correspondant au brûleur sélectionné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur MAXIMUM.
- Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ pour permettre à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur ne reste pas allumé après avoir relâché le bouton, répétez la procédure ci-dessus.



## NOTE:

- > L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé.
- > Par conséquent, la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de ventilation naturelles ne doivent pas être obstruées. Activez aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur.
- > En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire comme l'ouverture d'une fenêtre à proximité ou l'augmentation de la puissance des ventilateurs mécaniques, le cas échéant.

## Conseil pour une utilisation optimale du brûleur:

- > Une fois votre récipient à ébullition, tournez le bouton sur la position MINIMUM.
- > Posez toujours un couvercle sur vos récipients.

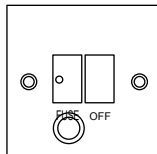
Brûleur	Diamètres de récipient recommandés (cm)
Auxiliaire	12-14
Semi-rapide	14-26
Rapide	18-26

## Nettoyage de l'appareil



### Avertissement

Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance. En cas de défaillance, contacter le service après-vente.



### Avertissement

- Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudres de nettoyage abrasives.
- Prenez garde à éviter les chocs.
- Ne pas laisser de récipient vide sur la zone de chauffe.

- > La table doit être nettoyée après chaque utilisation.
- > Essuyez les surfaces interne et externe de l'appareil et ses accessoires avec un chiffon humide.
- > Toute éclaboussure doit être toujours retirée à l'aide d'un chiffon.
- > La surface de la table de cuisson peut être facilement nettoyée comme indiqué ci-dessous:

### Nettoyage des parties en émail:

Pour entretenir les parties en émail, nettoyez régulièrement avec de l'eau savonneuse.

Ne jamais utiliser de poudres de nettoyage abrasives. Évitez de laisser des substances acides ou alcalines sur les parties en émail (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate, etc.) et nettoyez les parties en émail lorsqu'elles sont encore chaudes.

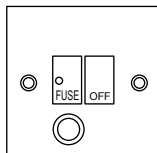
### Nettoyage des parties en inox:

Nettoyez l'inox avec de l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux. La brillance est entretenue par un nettoyage régulier avec des produits spéciaux disponibles dans le commerce. Ne jamais utiliser de poudres de nettoyage abrasives.

### Nettoyage des diviseurs de flamme du brûleur:

Les diviseurs de flamme ne sont pas fixés. Par conséquent, pour les nettoyer, retirez-les simplement de la table de cuisson et lavez-les avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien séchés et après avoir vérifié que les trous ne sont pas obstrués, remettez-les correctement en place.

## Remplacement des pièces détachées



### Avertissement

Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance. En cas de défaillance, contacter le service après-vente.

## Résolution des problèmes

Avant de contacter le service après-vente, veuillez vous assurer qu'il s'agit bien d'une défaillance de l'appareil.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué les vérifications ci-dessous, veuillez contacter le service après-vente.

1. Vérifiez que l'alimentation électrique n'est pas coupée.
2. Vérifiez que le fusible dans le disjoncteur n'a pas sauté.
3. Assurez-vous que les composants du brûleur ne sont pas trop sales car cela peut causer des problèmes d'allumage.

Ne pas effectuer de réparations sur la table soi-même car cela peut endommager la table de cuisson. Avant de contacter le service après-vente, veuillez :

1. vous assurer que l'appareil est branché correctement.
2. lire le texte de panne ci-dessus. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, débranchez l'appareil, ne tentez pas de le démonter vous-même, et appelez le service après-vente.

## Recyclage et élimination

### Protection de l'environnement

Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez recycler là où des installations appropriées existent. Contactez les autorités locales ou votre revendeur pour des conseils en matière de recyclage.



La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas jeter ce produit de la même façon que vos déchets courants. Ce produit doit être remis dans un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour recyclage.

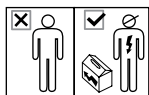
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous permettrez d'éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique pouvant survenir si ce produit n'était pas manipulé correctement. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou collectivité locale, la déchetterie de votre localité ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	V / Hz	220-240 V~/ 50 Hz
Pression du gaz	Type / mbar / kW	G20 / 20 / 7.16 G30 / 28 / 7.06
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	580 x 50 x 500
Poids net	kg	7.7

CARACTERISTIQUES							
BRULEURS GAZ	TYPE	PRESSION	INJECTEURS	CONSOMMATION		PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	Kcal/h
Auxiliaire	G20	20	72	-	95	1.0	860
	G30	28	50	66	-	0.9	774
Semi Rapide	G20	20	97	-	179	1.88	1617
	G30	28	68	137	-	1.88	1617
Rapide	G20	20	110	-	190	2.4	1720
	G30	28	78	146	-	2.4	2064
Triple couronne	G20	20	115	-	271	2.85	2451
	G30	28	91	248	-	3.4	2924

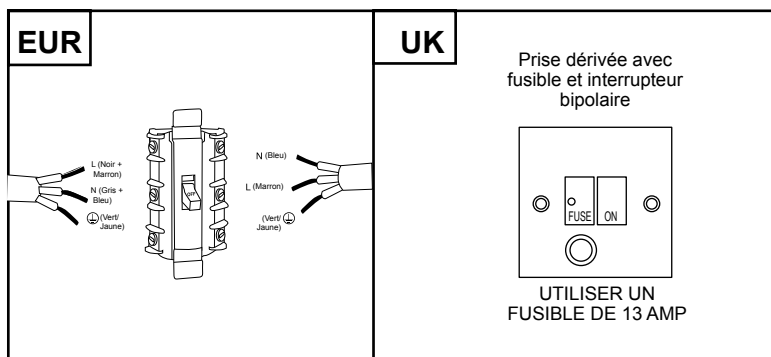
Et dans le détail...



Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant la connexion à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique de l'appareil.

**Avertissement : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE.**

Le raccordement au réseau électrique peut se faire directement au secteur.



### Connexion directe

Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un électricien qualifié avec des outils conformes pour éviter tout accident.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a été réalisée conformément aux plans de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

## Réglementations électriques

Toute installation électrique permanente doit être conforme aux réglementations de l'I.E.E. et aux réglementations de la compagnie d'électricité locale en vigueur. Pour votre sécurité, un électricien qualifié ou un technicien agréé de l'organisme de certification national doit vérifier la conformité de l'installation électrique.

## Connexion électrique

Avant la connexion à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

## AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE

La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs et doit être connectée à la distribution électrique via un interrupteur bipolaire ayant un espace minimum de 3 mm entre les contacts.


Pour le Royaume-Uni uniquement  
Un commutateur à fusible correspondant à la norme BS 1363  
Section 4 est recommandé

**Le fusible doit être de 13 Amps.**

Les codes couleurs des fils électriques sont les suivants:

**Marron = L - Phase**

**Bleu = N - Neutre**

**Vert/Jaune =  - Terre**

Le point de connexion doit être placé dans un emplacement adjacent à l'appareil de façon à être facilement accessible par un technicien dans l'éventualité d'une panne.

**Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer tout type de maintenance ou de nettoyage.**

## Guide d'installation

### Conditions de distribution du gaz

Le système d'arrivée du gaz doit être réalisé conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

L'installation des appareils à gaz doit être faite par un technicien professionnel qualifié.

Le fabricant n'est légalement pas autorisé à offrir des conseils relatifs à l'installation de ce type de produit à des personnes non qualifiées.

### Ventilation

Toutes les pièces requièrent une fenêtre ou porte pouvant s'ouvrir. Certaines pièces requièrent également une ventilation permanente ou un extracteur (voir ci-dessous) en complément de la ventilation naturelle.

Cet appareil ne doit pas être utilisé dans une pièce dont le volume est inférieur à 5 m<sup>3</sup>.

Le tableau ci-dessous indique les exigences de ventilation selon le volume de la pièce (L x l x H) en m<sup>3</sup>.

Volume de la pièce (m <sup>3</sup> )	Ventilation de l'air requise (cm <sup>3</sup> )
5	100
6 à 10	50
6 à 11	Aucune ventilation permanente n'est requise si la porte donne sur l'extérieur.
11 ou plus	Aucune ventilation requise

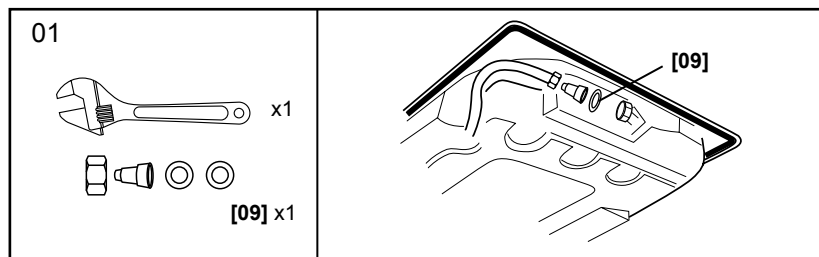
Les données ci-dessus permettent également l'utilisation d'un four ou d'un gril à gaz. Cependant, dans le cas où la pièce comporterait d'autres appareils à gaz, veuillez vous reporter aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

### Que faire si je sens une odeur de gaz?

Éteignez l'arrivée du gaz, ouvrez les portes et fenêtres.



## Raccordement du gaz



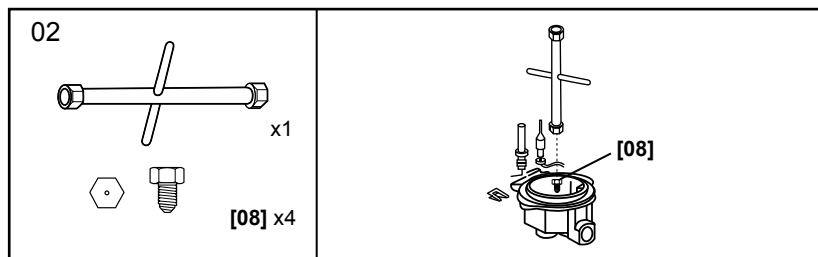
## Changement des injecteurs



### Avertissement

L'installation de la table de cuisson et les changements de brûleur doivent être effectués par un installateur gaz agréé.

> NOTE : Les injecteurs GPL sont fournis dans un sac séparé sur lequel figure la mention "GPL". En cas de passage au gaz naturel, inscrivez la mention "NATUREL" sur le sac.



Soulevez les brûleurs et dévissez les injecteurs à l'aide d'un outil adéquat puis remplacez-les par les injecteurs GPL.

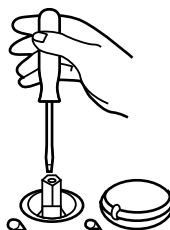
## Réglage des brûleurs



### Avertissement

Le réglage indiqué ci-dessous ne peut être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane (naturel) ou gaz de ville (si disponible). Pour les brûleurs fonctionnant au gaz liquide, la vis de réglage doit être serrée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

01



Réglage de la position "MINIMUM" sur les brûleurs.

Pour régler le brûleur sur la position minimum, veuillez suivre la procédure suivante :

1. Allumez le brûleur et tournez le bouton jusqu'à sa position MINIMUM (petite flamme).
2. Enlevez le bouton du robinet ; le bouton est situé sur la barre du robinet.
3. Utilisez un petit tournevis pour tourner la vis dorée située dans la partie inférieure du robinet. Tournez vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée sur la position MINIMUM.
4. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas lorsque vous changez rapidement de position de MAXIMUM à MINIMUM.

## Garantie du fabricant

Cet appareil est couvert par une garantie totale de 24 mois, pièces et main-d'œuvre. Cette garantie couvre le remplacement des pièces et les frais de main-d'œuvre relatifs à la réparation de l'appareil dans un environnement domestique. Le fabricant s'engage à réparer tout appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau et à n'utiliser que des pièces authentiques du fabricant d'origine.

Pour toute demande d'intervention SAV sous garantie, il vous sera demandé de fournir un justificatif d'achat.

S'il est reconnu par le technicien agréé GAA que l'appareil sous garantie est irréparable, GAA se réserve le droit, à sa seule discrétion et à ses propres frais, d'échanger l'appareil défectueux par un appareil de remplacement. Si le produit en question n'est plus disponible, un produit de substitution doté de fonctions et caractéristiques identiques sera proposé.

Après la réparation ou le remplacement d'un appareil défectueux, la durée restant à courir de la garantie GAA du produit d'origine sera reportée sur l'appareil de remplacement et toute demande d'intervention SAV ultérieure durant la période de garantie sera couverte par la garantie GAA.

La modification du produit ou la tentative de réparation de l'appareil défectueux par un technicien non-agréé annulera la garantie.

La garantie est disponible au Royaume-Uni (partie continentale uniquement), en Écosse, en Irlande du Nord, en République d'Irlande (ROI) et en France mais n'est pas valable dans un autre pays de l'UE.

Cette garantie n'est pas transférable vers une autre personne ou un autre produit.

Elle est soumise à la loi du Royaume-Uni, s'ajoute à vos droits statutaires et ne les limite aucunement.

### Exclusions de la garantie

Cette garantie NE Couvre PAS:

Tout appareil endommagé ou négligé suite au non-respect des instructions de stockage, de montage, d'installation, d'utilisation ou d'entretien. GAA rejette toute responsabilité quant aux dommages suivants : mauvaise utilisation, négligence, dommages accidentels ou délibérés, forces de la nature.

L'usure normale.

Les consommables comme les filtres à charbon et ampoules électriques.

### Exclusions de la garantie (suite)

Toute demande d'intervention SAV sur un produit utilisé dans le cadre d'un environnement commercial ou non-domestique.

Tout appareil fonctionnant au gaz non installé par un technicien agréé.

Si aucun problème n'est constaté lors de l'intervention SAV, GAA se réserve le droit de facturer le coût du déplacement au tarif en vigueur de 75,00 € HT (+ TVA).

Lors de l'intervention, il peut s'avérer nécessaire de retirer un appareil ayant été fixé au mur. Si l'appareil ne peut être retiré en raison de la présence de colle, joint ou carrelage, il est alors de la responsabilité du client/installateur de retirer et de réinstaller l'appareil afin de permettre la réparation.

### La garantie n'affecte pas vos droits statutaires.

La garantie vous est offerte par GAA Ltd, 1301-1303 Lu Plaza,  
2 Wing Yip St, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

## Service après-vente

Pour organiser l'intervention d'un technicien sous garantie, veuillez contacter le service après-vente à l'un des numéros suivants:

**Royaume-Uni et Irlande du Nord – Service après-vente ISDAL**

**Tel : 0844 8001128 E-mail : [uksupport@cnagroup.hk](mailto:uksupport@cnagroup.hk)**

**[www.myspareparts.co.uk](http://www.myspareparts.co.uk)**


**République d'Irlande (ROI) – Service après-vente ISDAL**

**Tel : 1-800 535542 E-mail : [uksupport@cnagroup.hk](mailto:uksupport@cnagroup.hk)**

**France – Service après-vente SIDEPAR**

**Tel : 01 56 48 02 60 E-mail : [callcenter@sidepar.fr](mailto:callcenter@sidepar.fr)**

## Déclaration de Conformité CE

<b>FABRICANT : CATA</b>		
<b>ADRESSE:</b> C/Ter n° 2, Torelló 08570 – Barcelona (Spain)		
<p>Nous certifions que les accessoires mentionnés sont conformes aux exigences des Directives Européennes en vigueur, y compris leurs modifications et les transpositions correspondantes de leurs législations nationales.</p>		
<b>MACHINE APPLICATION:</b>	<b>CLGH35S-C</b>	
<b>TYPE:</b>	<b>TABLE DE CUISSON A GAZ</b>	
<b>DIRECTIVES CE APPLIQUEES:</b>	Conforme à la directive 90/396/CEE relative aux appareils à gaz (12/06/1990)	
<b>NORMES HARMONISEES APPLIQUEES:</b> Standard EN 60335-2-102:2006 Standard EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 Standard EN 50366:2003 + A1:2006		
<b>NORMES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES INTERNATIONALES APPLIQUEES:</b>	ISO9001.2008	
<b>LIEU: Torelló</b>	David Sala _____ Directeur technique	

Le fabricant a une politique de développement et d'amélioration constante du produit et se réserve le droit d'adapter et de procéder à toute modification considérée nécessaire sans préavis.

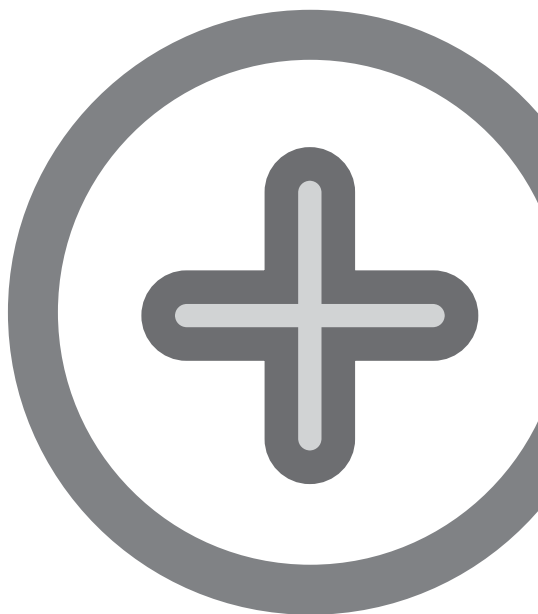
B&Q plc  
 Chandlers Ford, Hants  
 SO53 3LE United Kingdom  
[www.diy.com](http://www.diy.com)

Castorama  
 Parc d'Activités B.P.101  
 59175 Templemars - France  
[www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)

# Appendix... Annexe...

Installation

Installation

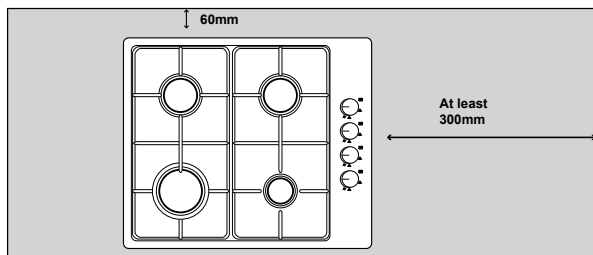
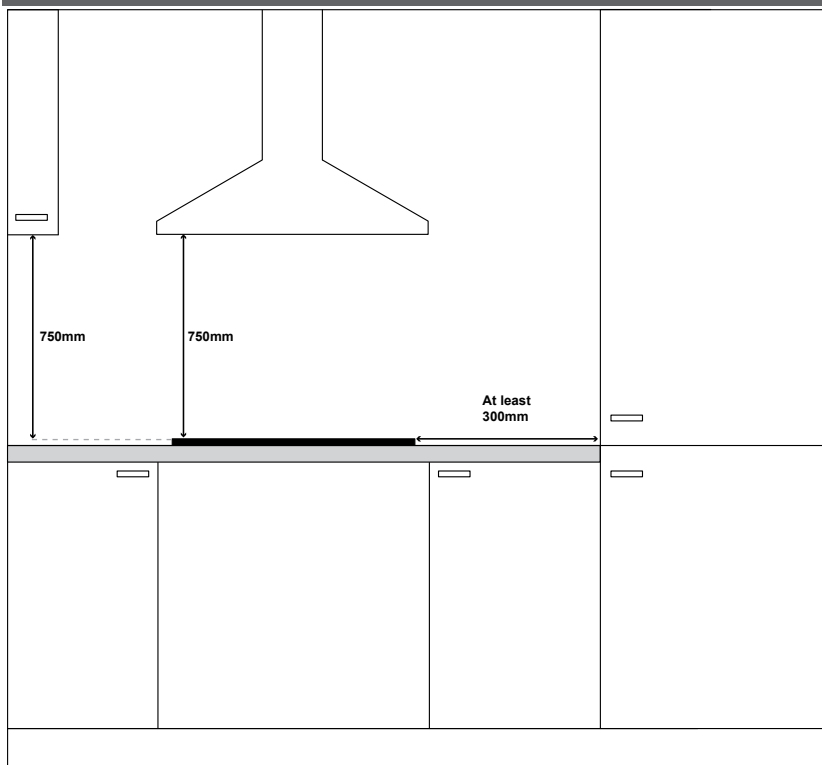


## Clearance



### Warning

Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance. The gap between the hob and any cupboard above it should be at least 750mm.



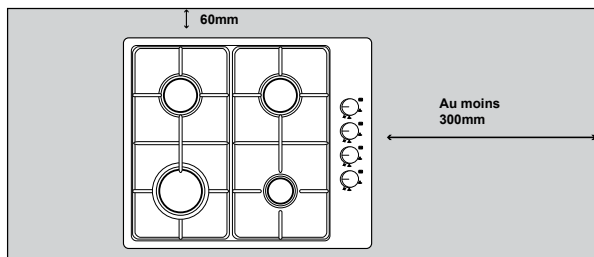
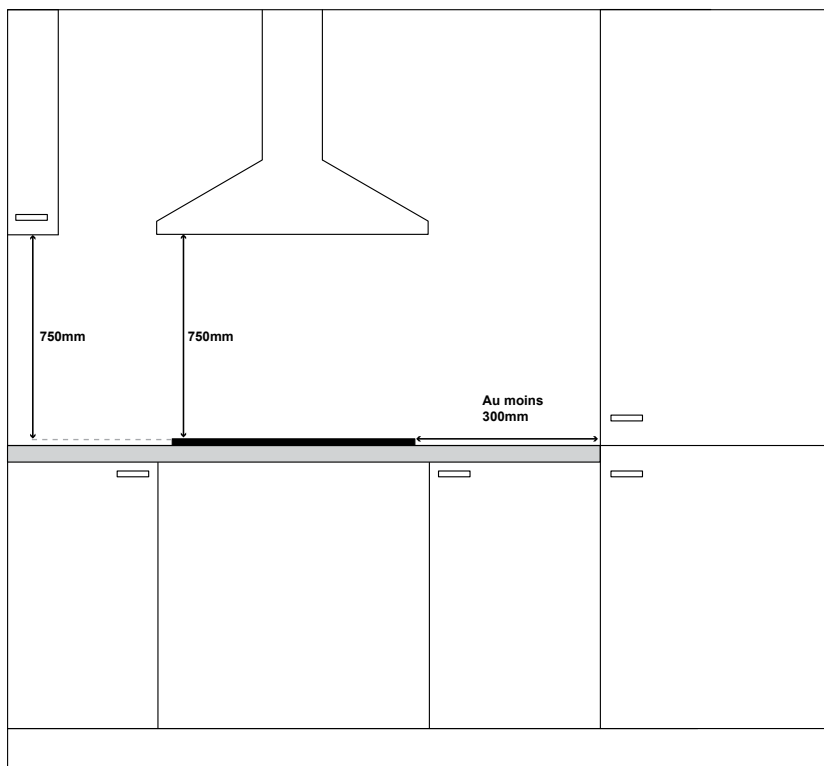
## Espace requis autour de l'appareil



### Avertissement

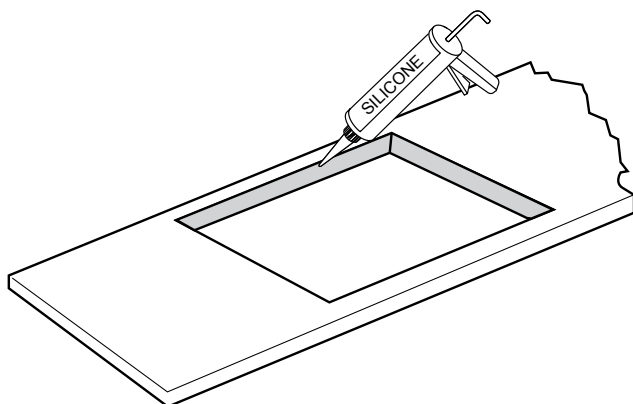
Une bonne aération est nécessaire autour de l'appareil pour une meilleure évacuation de la chaleur et une faible consommation électrique.

Un espace suffisant est requis autour de l'appareil. L'espace entre la table de cuisson et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 750 mm.





## 01



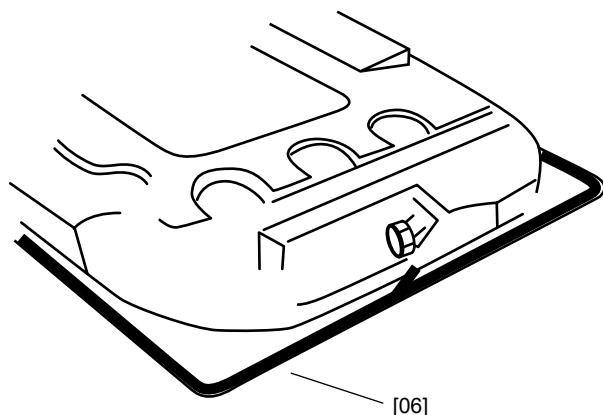
[11] x 1



Cut out worktop to the template dimensions with suitable equipment and seal the cut edge with appropriate sealant.

Effectuez une découpe dans le plan de travail conformément aux dimensions du modèle avec les outils adéquats et appliquez du joint sur les bords de la coupe avec le produit approprié.

## 02

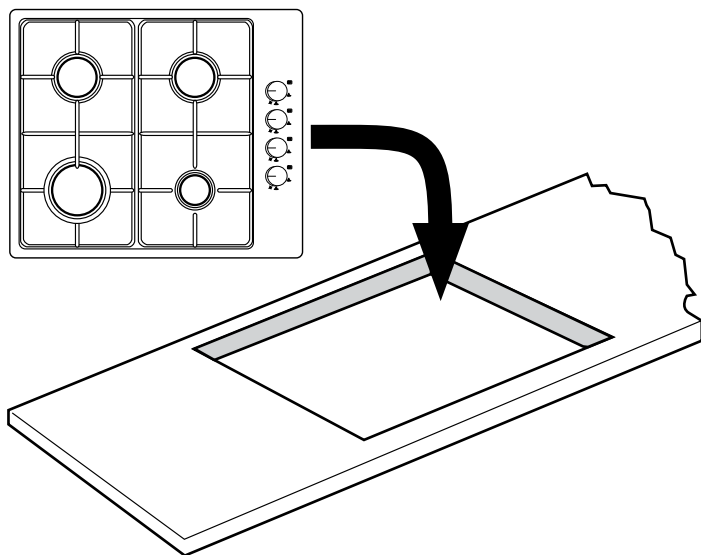


[06] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Étirez le joint fourni le long du bord de la table de cuisson en vous assurant que les extrémités se touchent.

## 03



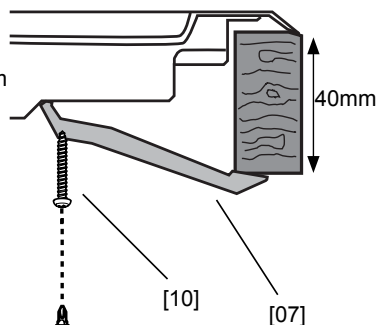
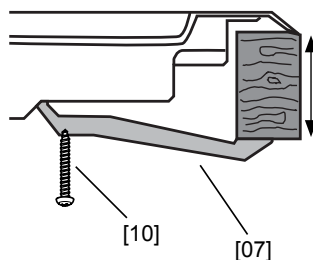
## 04



[07] x 4



[10] x 4



**Note:** For electrical connection see **Technical and legal information** section

**Note:** Pour les raccordements électriques, se reporter à la section **Information technique et légale** de ce manuel.

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



B&Q plc  
Chandlers Ford, Hants  
SO53 3LE United Kingdom  
**[www.diy.com](http://www.diy.com)**



Castorama  
Parc d'Activités B.P.101  
59175 Templemars - France  
0 810 104 104  
**[www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)**

---