

**Cuisinière tout gaz**  
**Cocina a gas**

949299  
CG504CMWVET

GUIDE D'UTILISATION .....	02
MANUAL DEL USUARIO .....	40



# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.  
Choisis, testés et recommandés par  
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque  
HIGHONE sont synonymes d'utilisation  
simple, de performances fiables et de qualité  
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque  
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



<b>A</b>	<b>Avant d'utiliser l'appareil</b>	4	Consignes de sécurité
<b>B</b>	<b>Aperçu de l'appareil</b>	13	Description de l'appareil
		14	Spécifications techniques
<b>C</b>	<b>Utilisation de l'appareil</b>	16	Préparation de l'installation
		17	Positionnement de la cuisinière
		18	Réglage des pieds
		18	Raccordement au gaz - FR
		20	Raccordement au gaz - BE
		21	Changement de gaz
		24	Avant la première utilisation de la plaque de cuisson
		27	Utilisation des brûleurs
<b>D</b>	<b>Informations pratiques</b>	33	Entretien et nettoyage
		35	Nettoyage des brûleurs à gaz
		36	Autres contrôles
		36	Astuces de dépannage
		37	Informations relatives au transport
		37	Conseils en matière d'économie d'énergie

## Consignes de sécurité

**Lisez attentivement la totalité de cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson et conservez-la afin de pouvoir la consulter en cas de besoin.**

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

### **Consignes de sécurité générales**

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés.

Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas les réparations par vous-même au risque de vous exposer à un danger d'électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.



- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec mise à la terre conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique et de la mise à la terre, faites appel à un électricien qualifié.

**ATTENTION !**

**Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement commercial ou pour le chauffage d'une salle. La**

**responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.**

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou manquant de l'expérience et des connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage

et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays figure sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays ne figure pas sur

votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations relatives aux conditions particulières d'utilisation.

**MISE EN GARDE !**

**L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment sous surveillance.**



**AVERTISSEMENT !**  
Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.



**AVERTISSEMENT !**  
Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer

de l'huile. Ne laissez pas de matières inflammables près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

**MISE EN GARDE !**

Risque d'incendie : Ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.

**MISE EN GARDE !**

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

**AVERTISSEMENT !**

Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que des aérosols ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson.

**AVERTISSEMENT !**

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur « 0 » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques, il est

**impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.**

- Ne déposez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Enlevez du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que l'appareil a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous

les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, sur une prise triplite, sur un système de commande à distance ou sur tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.

**MISE EN GARDE !**

**Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances), vous risqueriez de vous brûler.
- Veillez à ce que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.
- Faites attention aux poignées de la porte du

four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de crèmes caustiques, d'éponges abrasives ou de grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture). Cela raierait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction d'autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four. Cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**MISE EN GARDE !**

**Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.**

**MISE EN GARDE !**

**Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.**

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères et tout autre accessoire du four avant de lancer le cycle de pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson.

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/ EU66-2014

- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

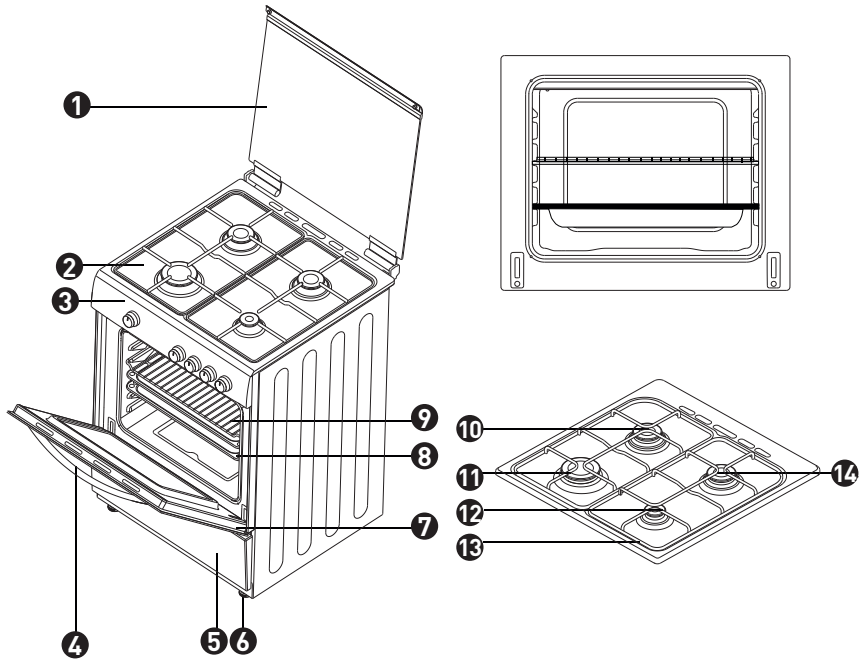
Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination

en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



## Description de l'appareil



- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| <b>1</b> Couvercle                   | <b>8</b> Lèchefrite                |
| <b>2</b> Table de cuisson            | <b>9</b> Grille                    |
| <b>3</b> Bandeau de commande         | <b>10</b> Brûleur semi-rapide      |
| <b>4</b> Poignée de la porte du four | <b>11</b> Brûleur rapide           |
| <b>5</b> Façade sous-four ou tiroir  | <b>12</b> Brûleur auxiliaire       |
| <b>6</b> Pieds réglables             | <b>13</b> Grille support casserole |
| <b>7</b> Porte du four               | <b>14</b> Brûleur semi-rapide      |

## Spécifications techniques

### Tableau injecteurs

G30 28-3 0mbar 9,6 kW 698 g/h Classe : 1	GN G20/G25 20/25 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar
---	--------------------------	------------------------------

#### BRÔLEUR RAPIDE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance nominale (Kw)	2,75	3
Débit nominal	262 l/h	218,1 g/h

#### BRÔLEUR SEMI-RAPIDE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance nominale (Kw)	1,75	1,75
Débit nominal	166,6 l/h	127,2 g/h

#### BRÔLEUR AUXILIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance nominale (Kw)	1	1
Débit nominal	95,2 l/h	72,7 g/h

#### BRÔLEUR DU FOUR

Repère d'injecteur (1/100 mm)	107	68
Puissance nominale (Kw)	2,1	2,1
Débit nominal	200 l/h	153 g/h

PAYS DE DESTINATION	PRESSION (mbar)	CATÉGORIE
---------------------	-----------------	-----------

ES	20 ; 28-30/37	I12H3+
FR - BE	20/25 ; 28-30/37	I12E+3+

Marque		Highone
Modèle		CG504CMWVET
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone c		Gaz
Taille - Zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique	%	N/A
Technologie de chauffage - zone C		Gaz
Taille - Zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique	%>	59,0
Technologie de chauffage - zone C		Gaz
Taille - Zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique	%>	59,0
Technologie de chauffage - zone C		Gaz
Taille - Zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique	%0	57,0
Efficacité énergétique	%0	58,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

## Préparation de l'installation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à tous vos besoins. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions et d'obtenir les meilleurs résultats possibles. Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse. Ces recommandations doivent aussi être lues par le technicien chargé d'installer la cuisinière.

### Environnement d'installation de votre cuisinière

Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit ventilé de manière efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène contenu dans l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous).

Le flux d'air doit entrer par le bas (minimum 100 cm<sup>2</sup>) et sortir par le haut (minimum 100 cm<sup>2</sup>). Ces ventilations doivent donc posséder une surface minimum de 100 cm<sup>2</sup>, seuil d'efficacité pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à au moins 1,80 m au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers

l'extérieur à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

### Évacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer soit une hotte d'évacuation reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure (son propre volume d'air par heure).

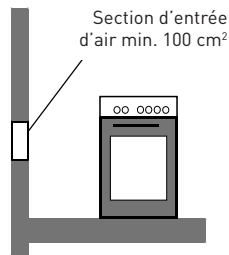


Fig. 1

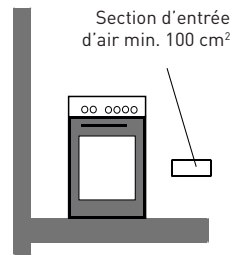


Fig. 2

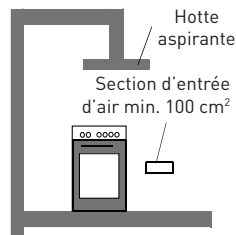


Fig. 3

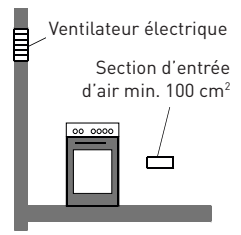
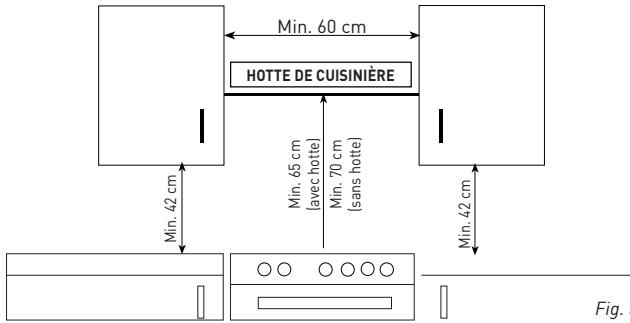


Fig. 4



## Positionnement de la cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir fig. 5).
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10 cm entre les côtés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée sur la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65 cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70 cm.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur et entre les côtés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables comme des rideaux, des chiffons, etc., qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériau résistant à une température atteignant 100 °C.

## Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à la place prévue, vous devez vérifier qu'elle est bien de niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou en les dévissant (fig. 6). La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30 mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention à ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

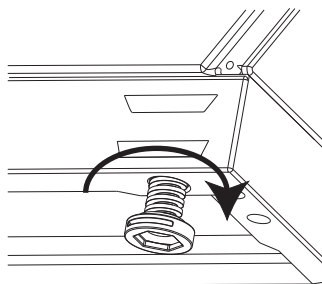


Fig. 6

## Raccordement au gaz - FR

### Branchement au gaz et vérification des fuites

Le branchement au gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02/08/1977 et les règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de

gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou si elle est variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après-vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

## Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane (normes NF D 36112 ou NF D 36125) vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN ;

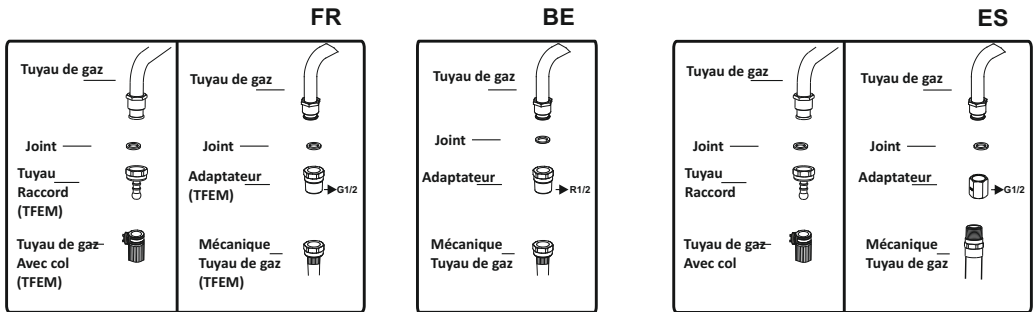
- assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36112 ou NF D 36125 ;

- utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faites de même coté détenteur (voir fig. 7).

La longueur maximale autorisée est 1,5 m.

**Il est très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour garantir la sécurité.



Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM côté cuisinière et côté bouteille (serrez correctement à l'aide de 2 clés comme indiqué sur le schéma ci-dessus).

## Branchement gaz naturel (G20/ G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100/36103/36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur.

Conforme aux normes d'installation Belges :  
NBN D 51-003 et NBN D 51-006

### Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
  - La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
  - Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
  - Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation afin de vérifier qu'il n'y a pas de défaut de fabrication.
  - Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexion et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
  - Les colliers de serrage du tuyau de gaz butane ne doivent pas être rouillés.
  - La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.



#### ATTENTION !

N'utilisez pas de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz



## Changement de gaz



### ATTENTION !

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent impérativement être effectuées. Procédure de changement des injecteurs :

### Brûleurs de la table de cuisson

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (figure 8).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (figure 9).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques. Veillez à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).

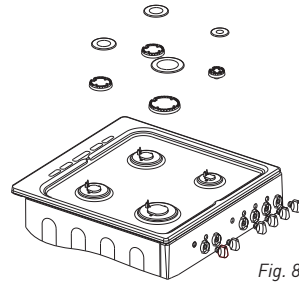


Fig. 8

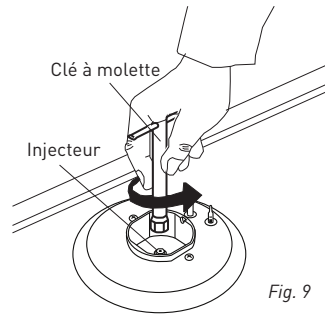


Fig. 9

### Injecteurs du four

Les brûleurs du four sont fixés par une vis unique placée à l'extrémité du brûleur. Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous afin d'accéder à l'injecteur situé à l'arrière haut du moufle du four (figure 10). Il est conseillé de vous éclairer à l'aide d'une lampe torche pour effectuer ce travail. Pour le brûleur du four (bas), ouvrez la porte du four, puis démontez les vis de maintien de la tôle inférieure. Ouvrez le compartiment situé sous le four (tiroir ou porte abattante) pour accéder à la vis de fixation avant qui se trouve sur le brûleur (figure 11). Si la cuisinière est équipée d'une façade sous-four fixe, il faudra d'abord démonter la porte du four pour avoir accès aux vis de maintien de cette tôle. Enlevez la vis du brûleur et déplacez le brûleur en diagonale afin d'avoir

accès à l'injecteur situé à l'arrière bas du moufle du four (figure 10).

Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm. Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques. Veillez à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).

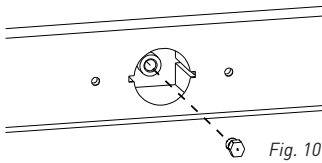


Fig. 10

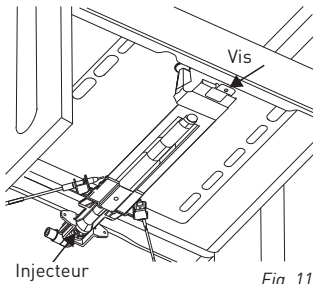


Fig. 11

## Réglage de la hauteur de flamme en position minimale sur le robinet

La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (figure 12). Pour un réglage plus facile de la flamme en position minimale, il est conseillé d'enlever le panneau de commande pour les cuisinières équipées de thermocouple et de micro-rupteur (allumage automatique) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable. Lors de la transformation du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.

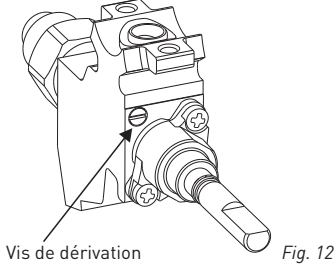
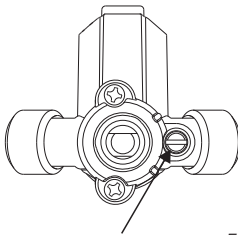
**Robinet avec dispositif thermocouple**

Fig. 12

**Robinet de four non-thermostatique**

Vis de dérivation

Fig. 13

**Changement du tuyau d'alimentation en gaz**

Vérifiez régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conformes aux normes actuelles. Après avoir changé le tuyau, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement au gaz et vérification des fuites.

Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner en position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme minimale n'est pas requis pour le brûleur du gril. Pendant la conversion du GPL au GN, la vis de dérivation doit être dévissée. Lors de la transformation du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum. Pendant ce réglage, assurez-vous que la cuisinière est débranchée du secteur et que l'alimentation en gaz est ouverte.

## Avant la première utilisation de la plaque de cuisson

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), une odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants se dégagera. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : vous risqueriez de vous brûler.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matières inflammables près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Posez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casserole.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.
- Ne coupez pas de pain sur le verre des plaques vitro et induction. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention à ne pas poser sur le verre des récipients qui pourraient l'abîmer. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager.



### CONSEIL

Essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre afin d'enlever les microparticules sous le récipient qui risqueraient de rayer le verre

- Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques à l'induction (indiqué sous l'ustensile par le fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi à fermer en même temps le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas de vos plaques pendant un certain temps, il sera nécessaire

de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours sur la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

- Enlevez du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet. Dans le cas contraire, lorsque vous tirerez sur les grilles, elles pourraient s'incliner et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.



### ATTENTION !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée l'appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures dégagées ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte aspirante mécanique). Pour les appareils de cuisson à énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera également nécessaire d'installer un dispositif de ventilation mécanique. Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée. Si vous utilisez le gril gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz). Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.

**ATTENTION !**

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.



- Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface de la plaque de cuisson refroidir.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en

font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.
- Pendant le nettoyage et l'entretien.
- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

**Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.**

## Utilisation des brûleurs

### Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

### Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

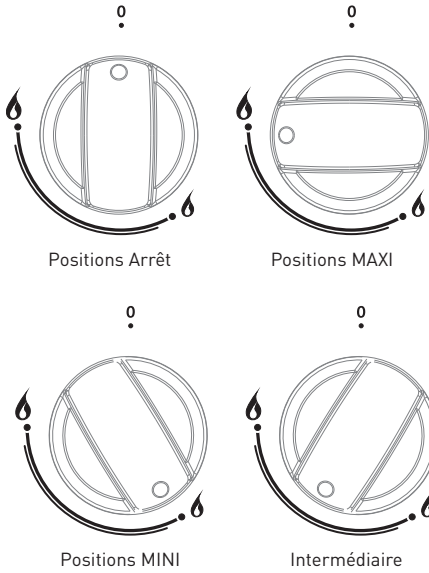
**Pour les brûleurs du plan de cuisson :** Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez la manette du robinet concerné dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit en position maximale et approchez aussitôt la flamme d'une allumette ou un allume-gaz de la couronne avec trous du brûleur. Éloignez ensuite la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

**Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple :** Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple minimisent le danger lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après avoir relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.

**Pour le brûleur du four (équipé du thermocouple) :** Tous les brûleurs de four/gril sont équipés de sécurités avec thermocouple et minimisent le danger lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez la manette du robinet four dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximale. Tout en appuyant sur la manette, approchez aussitôt une allumette ou un allume-gaz de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Dès que le brûleur est allumé avec une flamme stable, éloignez aussitôt la source d'allumage et maintenez la manette appuyée pendant environ 3 secondes. Si les flammes sont instables après avoir relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet du four vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes maximum, ouvrez la porte du four et attendez impérativement 90 secondes minimum avant d'essayer de rallumer. Lorsque des flammes s'échappent accidentellement du four, reprenez la même procédure.

**Explication du dispositif de sécurité thermocouple :** un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient le gaz ouvert. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

## Utilisation des brûleurs de la table de cuisson



Les manettes de robinet de la table de cuisson ont 3 positions : Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur en position «Maxi », comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions « Maxi » et « Mini ». Évitez de mettre la manette entre les positions « Maxi » et « Arrêt ».

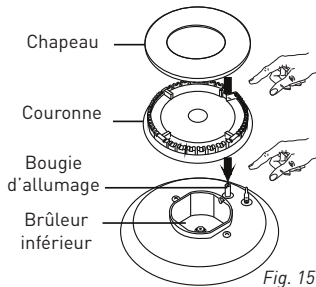


Fig. 15

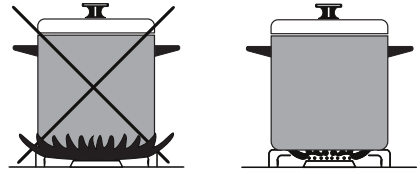


Fig. 16

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune ou des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz et vérifiez si les chapeaux couronnes sont bien positionnées (fig.15).

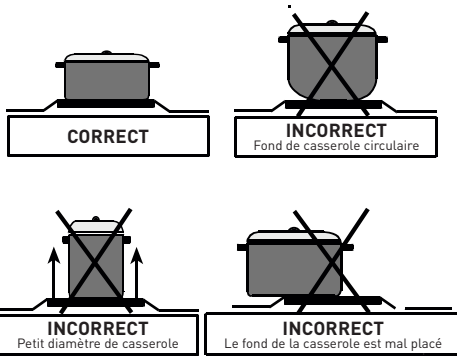
Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais et attendez au minimum 90 secondes avant de rallumer.

Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « 0 » (repère manette vers le haut).

Votre plaque de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la meilleure efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs et utilisez des casseroles parfaitement planes. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter des pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme. Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous risquez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de



couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.



Brûleur rapide : 22-26 cm  
 Brûleur semi-rapide : 14-22 cm  
 Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.



## AVERTISSEMENT !

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.
- Évitez de poser des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendraient chauds et pourraient provoquer de graves brûlures.
- N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.

## Utilisation du brûleur du four gaz

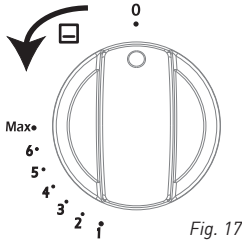


Fig. 17

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué ci-dessus, vous pouvez régler la température à l'intérieur du four en positionnant la manette en face des indications qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur la base de la manette (mini à maxi). Si votre four est équipé d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour choisir la température appropriée en fonction des aliments à cuire. Évitez de faire fonctionner le four en mettant la manette entre la position « Arrêt » et l'indication de température minimum (dans le sens antihoraire). Utilisez toujours le four entre les positions maximum et minimum.

Pour arrêter la cuisson du four, tournez la manette du brûleur four dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « 0 » (repère manette vers le haut).

### Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire 10 minutes avant d'enfourner les plats.

Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux.

Préchauffez systématiquement le four avant de faire cuire des denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation afin d'obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson.

### Cuisson

- Votre cuisinière est livrée (suivant modèle) avec des plaques, une lèchefrite, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux ou des plaques à four spécialement adaptés à la cuisson au four que vous trouverez dans le commerce.

- Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation des plats. Si vous utilisez des plats de petite dimension, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu de celle-ci. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

- Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur.

- Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement de manière à éviter qu'ils ne se cassent.

**ATTENTION !**

Ne posez jamais la lèche-frite sur la partie inférieure du four car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.

**Accessoires du four**

- Si un petit plat est utilisé, posez-le au milieu de la grille afin qu'il soit correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sortent du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, le plateau peut se déformer en raison des températures de cuisson ou de grillade élevées. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne les posez pas non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon. Dans le cas contraire, il pourrait se briser.

- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et afin d'éviter les fumées.
- Comme précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du gril sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous en servez pas et commandez-en une au plus vite au service agréé le plus proche.

## Moufle du four

### Accessoires du four

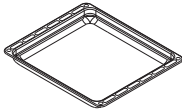
Les accessoires de votre four peuvent différer en fonction du modèle.

#### GRILLE



La grille est utilisée avec les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez-la jusqu'au fond.

#### PLATEAU MOYENNE ÉPAISSEUR

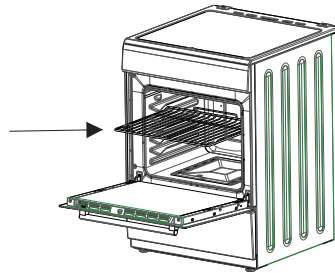


Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, mettez-le sur n'importe quel support et poussez-le jusqu'au fond.

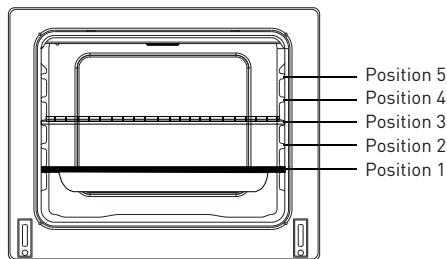


#### AVERTISSEMENT !

Veillez à placer correctement la grille sur une glissière du four et poussez-la jusqu'au bout.



## Positions sur glissières moulées



## Entretien et nettoyage

Veillez à ce que tous les brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.



### REMARQUE IMPORTANTE !

**D é b r a n c h e z  
t o u j o u r s l a p r i s e  
é l e c t r i q u e a v a n t  
d e c o m m e n c e r l e  
n e t t o y a g e .**

Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les

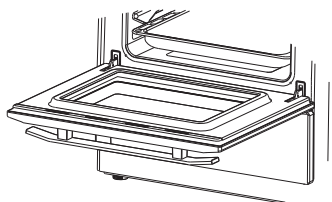
parties émaillées peuvent être endommagées.

Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

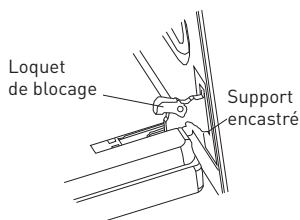
### Nettoyage de l'intérieur du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne nettoyez surtout pas le four avec des nettoyants secs, en poudre ou avec un nettoyeur à vapeur.

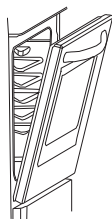
## Français Démontage de la porte du four



1



2



3

Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à sa position finale (2).

- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3<sup>e</sup> schéma et enlevez-la en la tirant vers vous.



### REMARQUE !

Pour remonter la porte, effectuez le processus dans le sens inverse.



### ATTENTION !

Assurez-vous que les supports encastrés sont bien positionnés sur le support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Pour remonter la porte, suivez les explications ci-dessus dans l'ordre inverse du démontage. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

## Nettoyage des brûleurs à gaz

- Retirez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (figure 15).
- Nettoyez-les à l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux. Veillez à ne pas les laisser mouillés.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie de la plaque de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque du plan de cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs afin d'éviter d'obstruer les injecteurs.

### **Parties émaillées :**

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes et n'utilisez jamais de poudres ou de matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

## Autres contrôles

Contrôlez régulièrement la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz. Si la date arrive à échéance, changez-le au plus vite. En cas de problème lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex : manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après-vente.

## Astuces de dépannage

Avant de contacter le service après-vente

### La cuisinière ne fonctionne pas :

- Vérifiez si la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez s'il n'y a pas de coupure de courant et s'il y a bien du courant sur la prise

### Le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale) :

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

### Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec des bouteilles GPL (butane ou propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.

Si le problème persiste même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le service après-vente.



## Informations relatives au transport

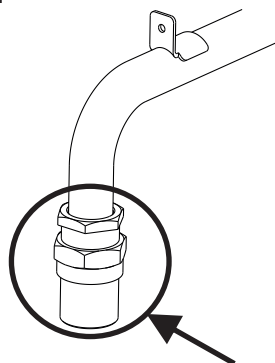
Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (ou mettez ces éléments dans un carton séparé). Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et le plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre d'éventuels coups.

## Conseils en matière d'économie d'énergie

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

GN



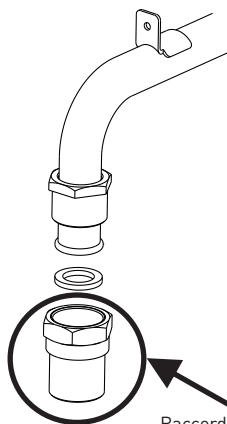
Raccord muni d'un joint

Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec tuyau TFEM : Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau TFEM, ne démontez pas le raccord ni le joint déjà installés sur l'arrivée de gaz. Assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121.

**AVERTISSEMENT !**

Après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

GPL



Raccord + joint

Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté ou si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre cuisinière au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121. Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

**AVERTISSEMENT !**

Après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.


## COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

# ¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto HIGHONE.

Elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE son sinónimo de utilización fácil, rendimientos fiables y calidad impecable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



<b>A</b>	<b>Antes de utilizar el aparato</b>	42	Instrucciones de seguridad
<b>B</b>	<b>Presentación del aparato</b>	51	Descripción del electrodoméstico
		52	Características técnicas
<b>C</b>	<b>Utilización del aparato</b>	54	Preparación de la instalación
		55	Colocación de la cocina
		56	Ajuste de las patas
		56	Conexión al gas - FR
		58	Conexión al gas - BE
		59	Cambio de gas
		62	Antes del primer uso de la placa de cocción
		65	Utilización de quemadores
<b>D</b>	<b>Informaciones prácticas</b>	71	Limpieza y mantenimiento
		73	Limpieza de quemadores a gas
		74	Otros mandos
		74	Tips para solución de problemas
		75	Información relativa al transporte
		75	Consejos para el ahorro de energía

## Instrucciones de seguridad

**Lea cuidadosamente todo el manual antes de utilizar el aparato de cocina y guárdelo a fin de consultar cuando sea necesario.**

Este manual se ha redactado para varios modelos. Por lo tanto, su aparato de cocina puede no estar equipado con todas las características descritas en este manual. Controle las características de su aparato en los párrafos del manual que contienen imágenes.

### **Instrucciones de seguridad generales**

- La fabricación de su aparato de cocina respeta todas las normas y reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes respectivas.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación se deben efectuar exclusivamente por técnicos cualificados. Los trabajos de reparación y de

mantenimiento realizados por personas no cualificadas pueden provocar situaciones de peligro. No modifique, bajo ningún concepto, las especificaciones de su aparato de cocina. No haga las reparaciones por sí mismo ya que se arriesga a exponerse a una descarga eléctrica.

- Antes de instalar, asegúrese que las condiciones locales de distribución (en función del aparato: naturaleza y presión del gas, voltaje y frecuencia de la electricidad) sean compatibles con las características indicadas en la placa de identificación de su aparato de cocina. En caso de daños provocados por una conexión incorrecta o una instalación inadecuada, la garantía no será válida.

- Para aparatos eléctricos: la seguridad eléctrica de su aparato de cocina solo se garantiza si su aparato está conectado a una red de alimentación eléctrica con puesta a tierra, según las normas de seguridad eléctrica vigentes. Si no está seguro de su instalación eléctrica y puesta a tierra, llame a un electricista cualificado.

**¡ADVERTENCIA!**

**Su aparato de cocina está diseñado únicamente para la cocción de alimentos y para un uso exclusivamente doméstico. No debe nunca ser utilizado con otros fines, por ejemplo, en un ambiente comercial o para calentar una sala. El fabricante no se hará responsable en caso de daños ligados a**

**un uso inadecuado, incorrecto o negligente.**

- Este aparato de cocina no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales limitadas, o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios para poder utilizar este aparato sin riesgos, a menos que estén supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión por parte de una persona responsable.
- No intente levantar o desplazar el aparato de cocina utilizando el tirador del horno.

- Este aparato de cocción no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Se debe prestar una especial atención a las exigencias relativas a la ventilación.
- Si después de 15 segundos el quemador de gas no se enciende, cierre el mando del quemador respectivo, abra la puerta de la cocina y espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.
- Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país figura en su aparato de cocina. Si el símbolo del país no figura en su aparato de cocina, es importante consultar las instrucciones técnicas que proporcionan la información necesaria relativa a las condiciones de utilización particulares.



**ADVERTENCIA**  
El aparato y sus elementos accesibles pueden calentarse mucho durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejado del aparato a los niños menores de 8 años o vigílelos constantemente.



**ADVERTENCIA**

Durante su utilización, todos los elementos accesibles de su aparato de cocina están calientes y permanecen calientes durante cierto tiempo, incluso cuando el aparato ya está apagado. No toque las superficies calientes (mandos y tiradores del horno incluidos) e impida que los niños menores de 8 años se aproximen al aparato. Se recomienda dejar enfriar las partes directamente expuestas al calor antes de tocarlas.

**ADVERTENCIA**

No deje su aparato de cocina sin vigilancia cuando cocine aceites o materias grasas líquidas o sólidas. Estas materias, a altas temperaturas, pueden provocar un incendio. No intente nunca apagar con agua las llamas provocadas por aceite caliente; apague su aparato de cocina y cubra la cacerola o la sartén con una tapa para sofocar las llamas. Si tiene una campana, no la ponga nunca en funcionamiento sin vigilancia mientras caliente aceite. No deje material inflamable cerca de su aparato de cocina cuando esté en funcionamiento.



**ADVERTENCIA**  
Riesgo de incendio:  
no coloque nunca  
objetos sobre la  
placa de cocción.



**ADVERTENCIA**  
Riesgo de incendio:  
no coloque objetos  
en las superficies de  
cocción y no ponga  
ningún objeto que  
contenga productos  
presurizados,  
como aerosoles,  
ni materiales  
inflamables  
(objetos de papel,  
plástico o tejido) en  
el cajón situado bajo  
el horno o sobre la  
placa de cocción.  
Los recipientes de  
plástico también se  
incluyen (así como  
los mangos de los  
recipientes).



**ADVERTENCIA**  
Si la superficie  
está agrietada,  
desenchufe el  
aparato de la  
alimentación para  
evitar cualquier  
riesgo de descarga  
eléctrica.



**ADVERTENCIA**  
Si su aparato  
de cocina viene  
con una placa de  
cocción de cristal  
(vitrocerámica  
o inducción) y la  
superficie está  
agrietada, ponga los  
mandos en "0" para  
evitar una posible  
descarga eléctrica.  
De igual modo, si  
aparecen fisuras en  
las placas eléctricas,  
se debe cortar  
inmediatamente  
el suministro  
eléctrico para  
evitar una posible  
electrocución.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocción ya que pueden calentarse.

- Después de usar, apague la placa de cocción con los botones de control; no confíe solo en el detector de cacerolas.

- Elimine cualquier derrame de residuos de la tapa antes de abrirla. Si su aparato de cocina lleva una tapa, debe levantar esta tapa antes de poner a funcionar las zonas de cocción. Antes de volver a cerrar la tapa, compruebe que el aparato de cocina se ha enfriado correctamente. Las tapas de cristal pueden romperse si están calientes. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

- El aparato no puede ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado. Su aparato de cocina no

debe conectarse nunca a una alargadera, un temporizador externo, una toma múltiple, un sistema de mando a distancia ni cualquier otro dispositivo que lo haga funcionar automáticamente.

- Para impedir que su aparato de cocina se vuelque, se deben colocar fijaciones de estabilización. Si su aparato de cocina está instalado sobre una base, tome las precauciones necesarias para que no se caiga.



#### ADVERTENCIA

**Este dispositivo de estabilización se debe colocar para evitar que el aparato se vuelque (véase las explicaciones en el manual).**

- El aparato se calienta durante su utilización. No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno. Cuando el horno esté funcionando, no

toque nunca los elementos calefactores del horno (resistencias) ya que podría quemarse.

- Compruebe que las asas de las cacerolas estén colocadas hacia el interior de la placa de cocción para impedir que puedan caerse por un posible roce. Las asas de las cacerolas se pueden poner muy calientes, cuidado con los niños.

- Preste atención a los tiradores de la puerta del horno y los mandos de las zonas de cocción ya que pueden calentarse durante el uso del aparato de cocina y durante un tiempo después de su uso.

- No utilice productos de limpieza abrasivos, cremas cáusticas, esponjas abrasivas o rascadores metálicos para limpiar los elementos de su aparato de cocina (vidrio, esmalte, acero inoxidable, plástico y pintura). Si lo hace, podría rayar estas superficies y quebrar las superficies de

vidrio, así como destruir otros elementos del aparato de cocina. No utilice productos de mantenimiento abrasivos, ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que pueden arañar la superficie y el cristal puede reventarse.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar su aparato de cocina.

- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Para evitar romper los elementos de cristal, debe procurar no rayarlos cuando los limpie. También evite golpear estas superficies de cristal, no deje caer elementos sobre ellas ni se monte en el cristal (en caso de trabajos encima de su aparato de cocina).

**ADVERTENCIA**

Asegúrese que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente antes de cambiar la lámpara para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

**ADVERTENCIA**

Las partes accesibles pueden calentarse mientras están en funcionamiento.

- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno (opción sonda para carne, si su aparato la tiene).
- No haga presión sobre el cable eléctrico (si lo hay) durante la instalación de su aparato de cocina. Compruebe también que el cable no esté aplastado detrás de su aparato de cocina.

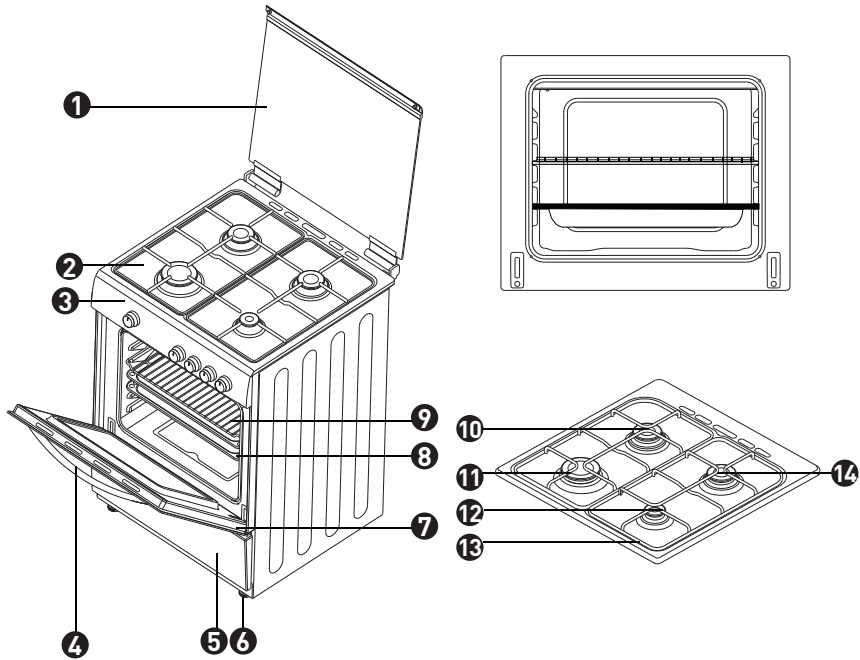
- Se recomienda mantener alejados a los niños.
- Cuando vaya a hacer una limpieza por pirolisis, quite las rejillas, las bandejas y cualquier otro accesorio del horno antes de iniciar un ciclo de pirolisis. Las salpicaduras excesivas deben limpiarse también antes del ciclo de pirolisis.

- Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014/EU66-2014
- Con objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que el espacio (en el que el aparato está instalado) esté suficientemente ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y corto posible.

Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor 10 minutos más tarde de haber terminado de cocinar. Para cualquier tipo de mantenimiento: Desmonte las piezas correspondientes según el manual del usuario. Para obtener información relativa al reciclaje, a la valorización y a la eliminación al final de la vida útil del aparato, póngase en contacto con su municipio.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

## Descripción del electrodoméstico



- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1</b> Tapa                                    | <b>8</b> Bandeja                 |
| <b>2</b> Placa de cocción                        | <b>9</b> Rejilla                 |
| <b>3</b> Panel de control                        | <b>10</b> Quemador semirápido    |
| <b>4</b> Asa de la puerta del horno              | <b>11</b> Quemador rápido        |
| <b>5</b> Frente bajo del horno o cajón de cocina | <b>12</b> Quemador auxiliar      |
| <b>6</b> Patas regulables                        | <b>13</b> Rejilla para cacerolas |
| <b>7</b> Puerta del horno                        | <b>14</b> Quemador semirápido    |

## Características técnicas

### Tabla de inyectores

G30 28-30 mbar 9,6 kW 698 g/h Clase: 1	GN G20/G25 20/25 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar
<b>QUEMADOR RÁPIDO</b>		
Señal del inyector (1/100 mm)	115	85
Potencia nominal (Kw)	2,75	3
Flujo nominal	262 l/h	218,1 g/h
<b>QUEMADOR SEMIRÁPIDO</b>		
Señal del inyector (1/100 mm)	97	65
Potencia nominal (Kw)	1,75	1,75
Flujo nominal	166,6 l/h	127,2 g/h
<b>QUEMADOR AUXILIAR</b>		
Señal del inyector (1/100 mm)	72	50
Potencia nominal (Kw)	1	1
Flujo nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
<b>QUEMADOR DEL HORNO</b>		
Señal del inyector (1/100 mm)	107	68
Potencia nominal (Kw)	2,1	2,1
Flujo nominal	200 l/h	153 g/h
<b>PAÍS DE DESTINO</b>		
ES	20; 28-30/37	I12H3+
FR - BE	20/25; 28-30/37	I12E+3+



Marca		Highone
Modelo		CG504CMWVET
Tipo de placa de cocción		Gas
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento - zona c		Gas
Tamaño - Zona de cocción 1		Auxiliar
Eficacia energética	%	N/A
Tecnología de calentamiento - zona C		Gas
Tamaño - Zona de cocción 2		Semirápido
Eficacia energética	%>	59,0
Tecnología de calentamiento - zona C		Gas
Tamaño - Zona de cocción 3		Semirápido
Eficacia energética	%>	59,0
Tecnología de calentamiento - zona C		Gas
Tamaño - Zona de cocción 4		Rápido
Eficacia energética	%0	57,0
Eficacia energética	%0	58,3
Esta placa de cocción está conforme a la norma EN 30-2-1		

## Preparación de la instalación

Esta cocina moderna, funcional y práctica, fabricada con las mejores piezas y materiales, sabrá satisfacer todas sus necesidades. Antes de utilizar la cocina, lea cuidadosamente este manual para conocer todas sus características y obtener los mejores resultados posibles. Para una instalación correcta, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para evitar cualquier problema o situación peligrosa. El técnico responsable de instalar la cocina también debe leer estas recomendaciones.

### Entorno de instalación de la cocina

Su cocina debe ser instalada y utilizada en un lugar ventilado de manera eficaz. La combustión del gas es posible gracias al oxígeno que está en el aire. Por tanto, es necesario que se renueve el aire y los productos de la combustión sean evacuados de conformidad con la normativa vigente. Debe haber una ventilación natural suficiente para que el gas pueda usarse en este entorno. El flujo de aire promedio debe entrar a través de los respiraderos instalados en las paredes en contacto directo con el exterior (véase el siguiente dibujo).

El flujo de aire debe ingresar por la parte inferior (mínimo  $100 \text{ cm}^2$ ) y salir por la parte superior (mínimo  $100 \text{ cm}^2$ ). Por tanto, estos respiraderos deben tener un área mínima de  $100 \text{ cm}^2$ , umbral de eficiencia para el paso del aire. Estos respiraderos siempre deben estar abiertos y nunca obstruidos. De preferencia deben estar colocados cerca de la parte posterior de la cocina (para la entrada de aire Fig. 1 y 2) y frente a los gases de combustión provocados por la cocción (para la evacuación), es decir, a mínimo  $1,80 \text{ m}$  por encima del suelo. Si es imposible abrir los respiraderos hacia el exterior en el

lugar donde está instalada la cocina, el aire necesario también puede provenir de otro lugar, siempre que esté bien ventilado y no sea un dormitorio o un lugar peligroso.

### Evacuación de los gases de combustión

Se recomienda instalar una campana extractora conectada a un conducto que se abre directamente al exterior (Fig. 3), o un ventilador eléctrico instalado en la ventana o la pared exterior (Fig. 4) para evacuar los gases de combustión directamente al exterior. La potencia del ventilador eléctrico debe ser calculada con el fin de renovar el aire de la cocina de 4 a 5 veces por hora (su propio volumen de aire por hora).

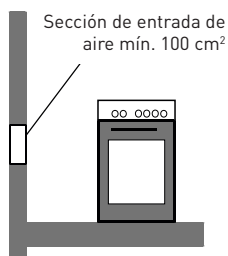


Fig. 1

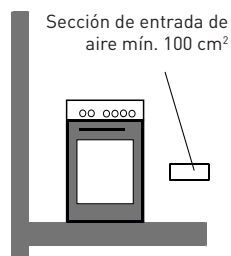


Fig. 2



Fig. 3

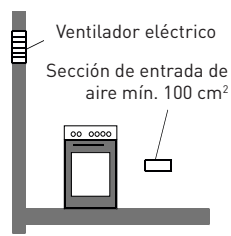
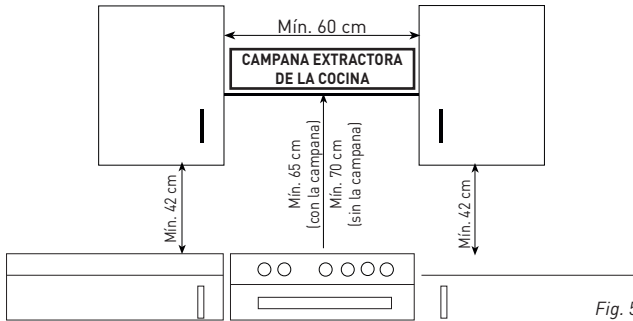


Fig. 4



## Colocación de la cocina

- La cocina se puede colocar al lado de otro mueble, pero asegúrese de que la altura de los muebles circundantes no exceda la altura de la cocina (véase la fig. 5).
- Si los muebles de cocina son más altos que la cocina misma, deje un espacio mínimo de 10 cm entre los lados de la cocina y los muebles.
- La altura mínima entre la placa de cocción y la campana extractora (o los de pared) se indica en la fig. 5. La campana extractora se debe colocar mínimo a 65 cm de la placa de cocción. Si no hay campana extractora, la altura del mueble ubicado por encima de la placa de cocción no debe ser menor a 70 cm.
- Deje un espacio libre de 2 cm entre la parte posterior de la cocina y la pared y entre los lados de los muebles adyacentes.
- Asegúrese de no colocar la cocina cerca de un frigorífico y de que no haya materiales inflamables, como por ejemplo cortinas, paños, etc. que podrían salir ardiendo rápidamente.
- Los muebles adyacentes deben ser fabricados con un material resistente a una temperatura que alcance los 100 °C.

## Ajuste de las patas

Su cocina tiene 4 patas regulables. Luego de haber instalado la cocina en el lugar previsto, verifique que se encuentra bien nivelada. Para ello, ajuste las 4 patas apretándolas o aflojándolas (Fig. 6). La cocina absolutamente debe colocarse de manera horizontal.

El ajuste puede hacerse a una altura máxima de 30 mm. Quite el cajón de la cocina para ajustar la altura de las patas.

Cuando las patas estén correctamente ajustadas, no se debe mover la cocina tirando de ella sino levantándola (no la levante por la asa de la puerta del horno).

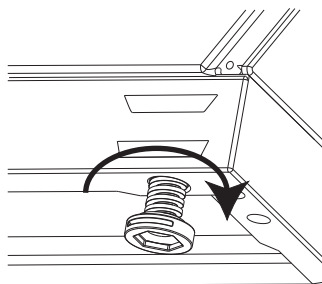


Fig. 6

## Conexión al gas - FR

### Conexión de gas y comprobación de fugas

Un técnico cualificado debe encargarse de la conexión de gas de la cocina de acuerdo con las normas vigentes (de acuerdo con el artículo 10 del Decreto de 02/08/1977 y los reglamentos de D.T.U 61-1 las cuales exigen el uso de una válvula de control de gas natural con un manorreductor regulador en el extremo del tubo de acuerdo con la norma NF D 36-303. Esta válvula de control permite cortar el gas cuando la cocina no está en uso).

En primer lugar, verifique el tipo de gas instalado en la cocina. Esta información se indica en una etiqueta pegada en la parte trasera de la cocina. Encontrará la información relativa al tipo de gas y a los inyectores de gas adecuados en la tabla de

características técnicas. Compruebe que la presión del gas de entrada está conforme a los valores especificados en la tabla de características técnicas con el fin de tener la mejor eficiencia y garantizar un consumo mínimo de gas. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores o si es variable, debe ajustar un regulador de presión en el tubo de entrada. Le recomendamos ponerse en contacto con el servicio postventa para realizar estas mediciones y ajustes.

## Conexión de gas butano (G30) – propano (G31)

En primer lugar, el técnico debe verificar el ajuste del gas de su cocina. Si se trata de gas natural, debe cambiar los inyectores (véase más adelante) para que sea utilizable en gas butano. La instalación se puede hacer ya sea con un tubo de gas específico de butano/propano (NF D 36112 o NF D 36125) que viene con 2 abrazaderas, o con un tubo TFEM específico con empalmes montados.

Si desea usar un tubo flexible con boquilla mecánica (TFEM):

- utilice el empalme suministrado con los repuestos GN,

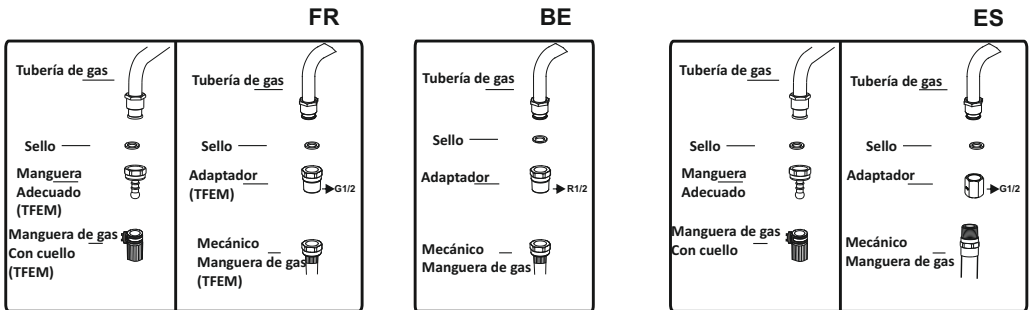
- asegúrese que el tubo que utilice está conforme a la norma NF D 36112 o NF D 36125,

- utilice siempre una junta entre el empalme y el suministro de gas.

Si monta un tubo de gas butano/propano con abrazadera, se instalará la boquilla de gas butano con la junta en la cocina, se presionará el tubo hasta el fondo de esta boquilla y se instalará una abrazadera apretando firmemente, pero sin cortar el tubo. Haga lo mismo en el lado del manorreductor (véase fig. 7).

La longitud máxima autorizada es de 1,5 m.

**Es muy importante supervisar la fecha límite de vencimiento** que se indica en el tubo y cambiarlo antes de esa fecha para garantizar la seguridad.



Si monta un tubo TFEM, la boquilla de gas butano ya no sirve. Simplemente apriete los empalmes del tubo TFEM del lado de la cocina y del lado de la botella (cierra correctamente con 2 llaves, tal como se muestra en la imagen anterior).

## Conexión de gas natural (G20/ G25)

El técnico deberá instalar un tubo flexible con boquilla mecánica (TFEM) de conformidad con la norma NF D 36100/36103/36121 y conectar la cocina según las normas vigentes.

Conforme a las normas de instalación en Bélgica: NBN D 51-003 y NBN D 51-006

### Puntos que deben observarse durante la conexión del tubo de suministro de gas:

- Ninguna parte del tubo debe estar en contacto con una superficie cuyo calor sea superior a 90 °C. La distancia mínima entre el tubo y las partes calientes debe ser de 20 mm.
  - La longitud del tubo no debe exceder los 1,5 m.
  - El tubo no debe cortarse, apretarse o plegarse.
  - El tubo no debe estar defectuoso y no debe estar en contacto con bordes puntiagudos o afilados, o con objetos en movimiento.
- El tubo debe ser controlado de manera íntegra antes de su instalación para comprobar que no haya fallos de fabricación.
  - Al conectarse el gas, un técnico cualificado debe controlar la estanqueidad del tubo con la ayuda de un producto específico de burbujas. No deben aparecer pompas. Si aparecen pompas, revise la junta de conexión y vuelva a hacer la prueba. Durante este control, no use nunca mecheros, cerillas, etc.
  - Las abrazaderas de presión del tubo de gas no deben estar oxidadas.
  - La fecha de validez del tubo debe ser controlada con regularidad.



#### ¡ATENCIÓN!

No use mecheros o cerillas para comprobar las fugas de gas.

## Cambio de gas



### ¡ATENCIÓN!

Solo un técnico cualificado debe realizar los siguientes procedimientos.

La cocina ha sido diseñada para funcionar con gas licuado del petróleo (butano o propano) o con gas natural. Los quemadores se pueden adaptar a estos diferentes tipos de gases, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la altura de la llama mínima a cada quemador. Por ello, se deben seguir las siguientes etapas: Procedimiento para cambio de inyectores:

### Quemadores de la placa de cocción

- Corte el suministro de gas principal y desconecte el enchufe.
- Quite la cubierta del quemador y el quemador superior (Figura 8).
- Afloje los inyectores. Utilice para ello una llave de 7 mm (Figura 9).
- Ponga los inyectores nuevos en su sitio en función del tipo de gas que vaya a usar, según la tabla de información técnica. Asegúrese de que los nuevos inyectores estén atornillados rectos. Si los monta torcidos, podría estropear la rosca del soporte y tendría que cambiarlo (no cubierto por la garantía).

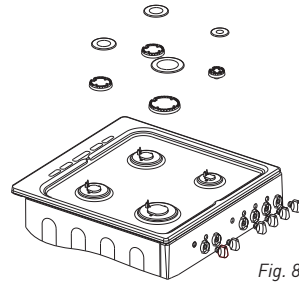


Fig. 8

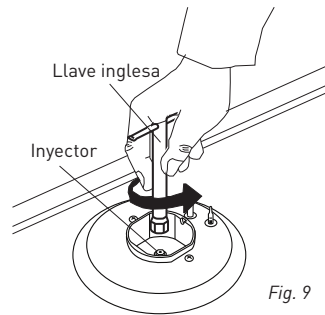


Fig. 9

### Inyectores del horno

Los quemadores del horno se fijan con un tornillo único que se encuentra en el extremo del quemador. Quite el tornillo, tire del quemador del gratinador hacia usted para acceder al inyector situado en la parte trasera, en la parte superior de la mufla del horno (Figura 10). Le recomendamos que se ilumine con ayuda de una linterna para realizar este trabajo.

Para el quemador del horno (abajo), abra la puerta del horno, después desmonte los tornillos que sujetan la chapa inferior. Abra el compartimento situado debajo del horno (cajón o puerta abatible) para acceder al tornillo de fijación delantero, que se encuentra en el quemador (Figura 11). Si la cocina cuenta con un frente bajo el horno fijo, debe en primer lugar desmontar la puerta del horno para acceder al tornillo que sujeta

esta chapa. Quite el tornillo del quemador y desplácelo en diagonal para acceder al inyector situado en la parte trasera debajo de la mufla del horno (Figura 10).

Afloje los inyectores. Utilice para ello una llave de 7 mm. Ponga los inyectores nuevos en su sitio en función del tipo de gas que vaya a usar, según la tabla de información técnica. Asegúrese de que los nuevos inyectores estén atornillados rectos. Si los monta torcidos, podría estropear la rosca del soporte y tendría que cambiarlo (no cubierto por la garantía).

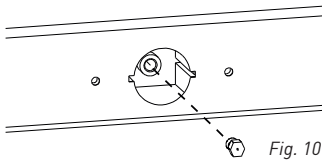


Fig. 10

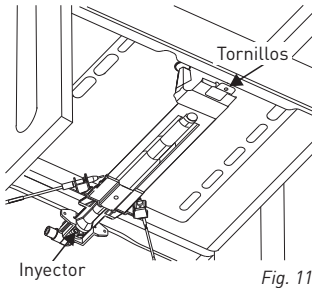


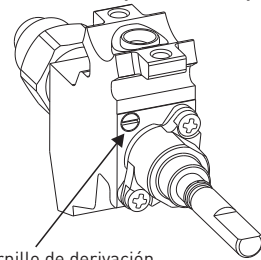
Fig. 11

## Ajuste de la altura de la llama en posición mínima en el grifo

La altura de la llama en posición mínima puede ajustarse con un tornillo plano situado al nivel del grifo. Para llaves con dispositivo termopar, el tornillo se encuentra sobre el lado de la varilla del grifo (Figura 12). Para un ajuste más fácil de la llama en posición mínima, se le recomienda quitar el panel de control para las cocinas equipadas con termopar y el microinterruptor (encendido automático) durante el ajuste.

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores uno por uno y póngalos en posición mínima. Con ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje el tornillo de derivación unos 90° aproximadamente. Cuando la llama alcance una altura de al menos 4 mm, el ajuste será el correcto. Para su control, compruebe que la llama no se apaga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga viento artificial con su propia mano en dirección de la llama para ver si se queda estable. Durante la conversión de GN a GLP, debe volver a apretar el mismo tornillo al máximo.

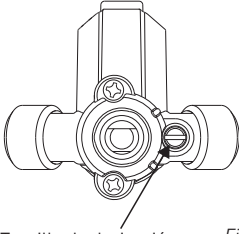
### Llave con dispositivo termopar



Tornillo de derivación

Fig. 12



**Llave del horno no termostático**Tornillo de derivación *Fig. 13*

Para el quemador del horno, hágalo funcionar en posición mínima durante 5 minutos. Abra y cierre la puerta del horno de 2 a 3 veces para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

No se requiere el ajuste de la posición de la llama mínima para el quemador del gratinador. Durante la conversión de GPL a GN, el tornillo de derivación se debe aflojar. Durante la conversión de GN a GLP, debe volver a apretar el mismo tornillo al máximo. Durante este ajuste, asegúrese que la cocina está desconectada de la red eléctrica y que el suministro de gas está abierto.

## **Cambio del tubo de suministro de gas**

Verifique la fecha de expiración del tubo de gas de su cocina. Al alcanzar el límite de validez, es necesario cambiar el tubo.

Estos tubos están disponibles en el mercado y deben estar conforme a las normas vigentes. Luego de cambiar el tubo, asegúrese que no haya fugas consultando la información del párrafo anterior: Conexión de gas y comprobación de fugas.

## Antes del primer uso de la placa de cocción

- Al encenderse por primera vez el aparato de cocina (en el horno), se producirá un olor característico de los materiales aislantes y elementos de calefactores. Por ello, antes de utilizar su horno, hágalo funcionar en vacío a su máxima temperatura durante 45 minutos. También debe asegurarse de que la habitación donde se instala el aparato de cocina esté bien ventilada.
- Durante la utilización del horno, las superficies internas y externas del aparato se calientan. Al abrir la puerta del horno, permanezca alejado para evitar quemarse con el vapor caliente que sale del horno: se arriesga a sufrir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles cerca de su aparato de cocina mientras esté en funcionamiento.
- Utilice sistemáticamente guantes de cocina para meter o sacar los platos en el horno.
- No deje su aparato de cocina sin vigilancia cuando cocine aceites o materias grasas líquidas o sólidas. Estas sustancias, a altas temperaturas, pueden provocar un incendio. No intente jamás apagar con agua las llamas provocadas por aceite caliente; apague su aparato de cocina y cubra la cacerola o la sartén con una tapa para sofocar las llamas. Si tiene una campana, no la ponga nunca en funcionamiento sin vigilancia mientras caliente aceite. No deje material inflamable cerca de su aparato de cocina cuando esté en funcionamiento.
- Coloque siempre los recipientes en el centro de la zona de cocción con las asas hacia el interior para que no molesten y para que los niños no puedan cogerlas.
- No utilice las zonas de cocción con cacerolas vacías encima o sin cacerolas.
- En las placas eléctricas, utilice solo recipientes de fondo llano.
- No corte pan sobre el vidrio de las placas vitrocerámicas y de inducción. La

encimera de vidrio no debe ser utilizada como superficie de trabajo. Tenga cuidado de no colocar sobre el vidrio recipientes que pueden ocasionar daños. Los recipientes con bordes afilados pueden rayar la superficie del anafe y estropearla.



### CONSEJOS

Limpie de manera sistemática la parte inferior de las cacerolas con un paño antes de colocarlas en la superficie de vidrio para eliminar las micropartículas en el recipiente que podrían rayar el vidrio

- En las placas eléctricas, utilice solo recipientes de fondo llano.
- Sobre el anafe de inducción, solo utilice recipientes de fondo llano especiales para inducción (indicado debajo del recipiente por el fabricante).
- Es posible que escuche un pequeño ruido cuando se pone en marcha una de las zonas de cocción.
- Los usuarios con un marcapasos deben permanecer, como mínimo, a 30 cm de las zonas de cocción cuando se encienden las zonas de inducción.
- Si no va a utilizar su aparato de cocina durante un largo período de tiempo, le aconsejamos desenchufarlo de la red eléctrica. Asimismo, asegúrese de cerrar la llave del gas cuando no vaya a usar el aparato.
- Si no va a utilizar las placas durante un período de tiempo, será necesario poner un poco de aceite sobre ellas para evitar que se oxiden (placas de fundición).
- Compruebe que los mandos de su aparato de cocina estén siempre en la posición "0" cuando no lo utilice.

- Elimine cualquier derrame de residuos de la tapa antes de abrirla. Deje enfriar la placa de cocción antes de cerrar la tapa. Coloque bien las rejillas del horno en las guías laterales previstas para ello. En caso contrario, si tira de la rejillas, pueden inclinarse, y el líquido caliente del interior de los recipientes podría derramarse o quemarle.
- Algunos aparatos de cocción con horno eléctrico están equipados con un ventilador tangencial. Este ventilador funciona durante la cocción. El aire se expulsa a través de los orificios situados entre la puerta del horno y el panel de control. El ventilador puede seguir funcionando una vez que el horno se haya apagado para ayudar a enfriar el aparato: es normal, no se preocupe.



### ¡ATENCIÓN!

Usar un aparato de cocina de gas implica calor, humedad, olores y productos de combustión del gas en la habitación en la que se haya instalado el aparato. Compruebe que la cocina esté bien ventilada cuando el aparato funcione, deje abiertas las puertas y ventanas o instale un dispositivo mecánico de ventilación (tipo campana extractora mecánica). En el caso de aparatos de cocción con energía eléctrica, la cocción generará también humedad y olores. También será necesario instalar un dispositivo mecánico de ventilación. El uso prolongado de su aparato de cocción puede requerir una ventilación adicional, como abrir una ventana o aumentar el nivel de ventilación mecánica si el dispositivo está instalado. Si utiliza el gratinador a gas (según el modelo), debe dejar la puerta abierta y colocar la chapa de protección (para el panel y los mandos) suministrada con su aparato de cocina. No use nunca el gratinador a gas cuando la puerta del horno esté cerrada (para los aparatos de cocina de gas con gratinador a gas). En el caso de aparatos de cocina con horno eléctrico, si utiliza el gratinador eléctrico (según el modelo), debe dejar la puerta del horno cerrada.



### ¡ATENCIÓN!

Las tapas de cristal pueden romperse bajo el efecto del calor.



- Antes de volver a cerrar la tapa, cierre todos los quemadores o apague las zonas de cocción y deje enfriar la superficie de la placa de cocción.
- Cuando la puerta del horno o el cajón bajo el horno estén abiertos, no coloque nada sobre ellos ni deje que los niños salten o se sienten sobre la puerta. Esto podría desequilibrar su aparato de cocina y romper la tapa (de ahí la necesidad de colocar los soportes antivuelcos).
- No coloque ningún objeto pesado o inflamable (nailon, bolsas de plástico, papel, prendas, etc.) en el cajón ubicado debajo del horno. Los recipientes de plástico también se incluyen (así como los mangos de los recipientes).

- No seque toallas, esponjas o prendas en o sobre su aparato de cocina ni sobre el tirador del horno.
- Durante la limpieza y el mantenimiento
- Apague siempre su aparato de cocina antes de la limpieza o el mantenimiento, desenchúfelo o apague el interruptor general.
- No retire nunca los botones para limpiar el panel de control.
- No utilice nunca un aparato de limpieza con vapor para limpiar los elementos de su aparato de cocina.

**Para garantizar la eficacia y la seguridad de su aparato, le recomendamos utilizar siempre piezas originales y contactar con nuestros representantes si lo considera necesario.**

## Utilización de quemadores

### Encendido de quemadores

Los símbolos de los mandos en el panel indican la posición del quemador.

### Encendido manual de los quemadores a gas

Si la cocina no está equipada con un dispositivo de encendido eléctrico o la red eléctrica está baja, siga los procedimientos que se describen a continuación:

#### **Para los quemadores de la placa de cocción:**

Para encender uno de los quemadores, presione y gire el mando del grifo respectivo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la máxima posición y acerque la llama de una cerilla o encendedor a la corona con agujeros del quemador. A continuación, aleje la fuente de ignición tan pronto vea una llama estable.

#### **Para los quemadores de la placa de cocción con termopar:**

Las placas de cocción con termopar de seguridad reducen al mínimo el peligro cuando la llama se apaga accidentalmente. Por esta razón, durante el encendido manual, mantenga presionado el mando del grifo hasta obtener llamas estables. Si las llamas siguen siendo inestables después de soltar el mando, repita el procedimiento. Si la llama se apaga, el sistema termopar cerrará el suministro de gas del grifo respectivo al quemador y evitará cualquier acumulación de gas no quemado. Espere obligatoriamente 90 segundos como mínimo antes de volver a encender un quemador de gas después de un corte automático.

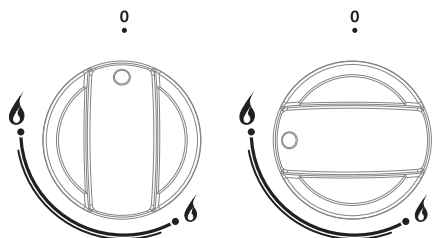
#### **Para los quemadores del horno (equipados con termopar):**

Todos los quemadores del horno/gratinador cuentan con dispositivo termopar de seguridad y reducen al mínimo el peligro cuando la llama se apaga accidentalmente. Para encender el quemador del horno, presione y gire el mando del grifo del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición máxima. Mientras presiona el mando, acerque una cerilla o un encendedor de gas al agujero de encendido ubicado en el lado izquierdo frontal del quemador. Una vez que el quemador se enciende con una llama estable, aleje de inmediato la fuente de ignición y mantenga presionado el mando durante unos 3 segundos. Si las llamas siguen siendo inestables después de soltar el botón, repita el procedimiento. Si la llama se apaga, el sistema termopar cerrará el suministro de gas del grifo del horno al quemador y evitará cualquier acumulación de gas no quemado. Si el quemador del horno no se enciende después de mantener presionado el mando del quemador durante 30 segundos, abra la puerta del horno y espere al menos 90 segundos antes de intentar volver a encenderlo. Si las llamas se escapan accidentalmente del horno, repita el mismo procedimiento.

#### **Explicación del dispositivo termopar de seguridad:**

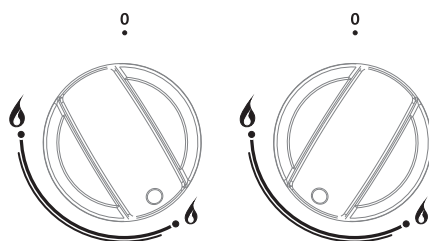
un componente térmico detecta la llama del quemador y mantiene el gas abierto. En caso que la llama desaparezca, el componente térmico detecta la pérdida de calor y corta el suministro de gas del grifo.

## Uso de quemadores de la placa de cocción



Posiciones Encendido

Posiciones MAXI



Posiciones MINI

Intermedio

Los mandos del grifo de la placa de cocción tienen 3 posiciones: Apagado (0), Maxi (símbolo de llama grande) y Mini (símbolo de llama pequeña). Luego de encender el quemador en posición "Maxi", tal como se ha explicado anteriormente, puede ajustar la altura de la llama entre las posiciones "Maxi" y "Mini". Evite colocar el mando entre las posiciones "Maxi" y "Apagado".

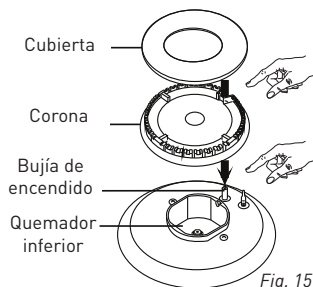


Fig. 15

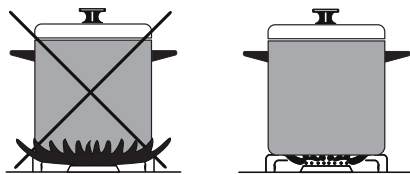


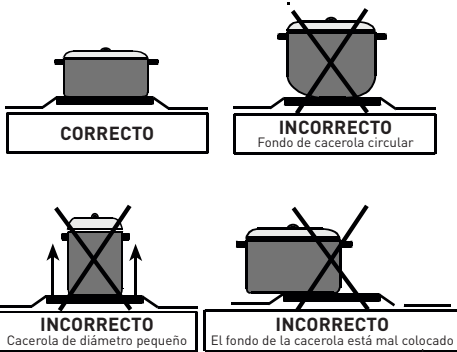
Fig. 16

Luego del encendido, proceda a realizar una verificación visual de las llamas. Si ve una punta amarilla o llamas suspendidas o inestables, cierre la llave del gas y compruebe si las cubiertas de las coronas están bien colocadas (Fig.15).

Atención, estos elementos son muy calientes, espere que se enfríen para evitar quemaduras. Tenga cuidado de que ningún líquido se escurra dentro de los quemadores. Si las llamas se escapan accidentalmente del quemador, cierre las llaves, ventile la cocina con aire fresco y espere mínimo 90 segundos antes de volver a encenderlo.

Para detener la cocción, gire el mando del quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta que la señal del mando esté frente al punto "0" (señal de mando hacia arriba).

Su placa de cocción está equipada con quemadores de diferentes diámetros. Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores, preste atención al tamaño de las cacerolas colocadas en los quemadores y utilice cacerolas perfectamente planas. No utilice cacerolas cuyo fondo es cóncavo o convexo para evitar pérdidas de energía. Utilice cacerolas del tamaño que corresponda a la llama. Si utiliza recipientes con dimensiones menores a las indicadas a continuación, es posible que se pierda energía. La forma más económica para utilizar el gas es llevar la llama a la posición mínima una vez alcanzado el punto de ebullición. Le recomendamos cubrir sistemáticamente su recipiente de cocción.



Quemador rápido: 22-26 cm  
 Quemador semirápido: 14-22 cm  
 Quemador auxiliar: 12-18 cm

Cuando no use la cocina por periodos prolongados, siempre cierre la llave de suministro de gas.



## ADVERTENCIA

- Utilice solo cacerolas con fondo plano y grueso.
- Asegúrese que la base de la cacerola está seca antes de colocarla en los quemadores.
- La temperatura de las partes expuestas a la llama es muy elevada durante la cocción. Por esta razón, mantenga a los niños y mascotas alejados de los quemadores durante y después de la cocción.
- Luego del uso, la placa de cocción permanece caliente por largo tiempo. No la toque ni coloque objetos sobre ella.
- Evite poner cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocción ya que se calientan y podrían causar graves quemaduras.
- No utilice recipientes de cocción que se encuentran fuera de la tabla de cocción.

## Uso del quemador del horno de gas

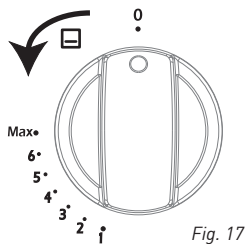


Fig. 17

Después de encender el quemador del horno tal como se explicó anteriormente, se puede ajustar la temperatura dentro del horno colocando el mando frente a las indicaciones que se encuentran en el panel de control o sobre la base del mando (mini a maxi). Si su horno está equipado con un termostato, consulte la siguiente tabla de temperaturas para seleccionar la temperatura adecuada en función de los alimentos que se cocinen. Evite hacer funcionar el horno colocando el mando en posición "Apagado" y la indicación de temperatura mínima (en sentido contrario a las agujas del reloj). Siempre utilice el horno entre las posiciones máxima y mínima.

Para detener la cocción del horno, gire el mando del quemador del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta que la señal del mando esté frente al punto "0" (señal de mando hacia arriba).

### Pre calentamiento

Si necesita precalentar el horno, se recomienda hacerlo 10 minutos antes de hornear los platos.

Para las recetas que requieren altas temperaturas, tales como pan, pastas, crepes, soufflés, etc., es conveniente precalentar el horno para obtener resultados óptimos.

Pre caliente el horno de manera sistemática antes de la cocción de alimentos congelados o frescos listos para su consumo con el fin de obtener los mejores resultados al cocinar.

### Cocción

- Su horno dispone (según el modelo) de placas, una bandeja, una rejilla y un espiedo para asar aves. Por otro lado, puede utilizar fuentes de cristal, moldes para pastel y bandejas de horno especiales adaptadas para la cocción en horno que encontrará en el mercado.

Respete las instrucciones suministradas por el fabricante referentes a la utilización de bandejas. Si utiliza bandejas pequeñas, colóquelas en la parrilla de modo que estén justo en el centro de la misma. Deben respetarse las siguientes instrucciones para todas las bandejas esmaltadas.

- Si los alimentos a cocinarse no cubren toda la superficie de la placa de cocción, son alimentos que se sacan del congelador o si la bandeja se utiliza para recoger los jugos de cocción que pueden derramarse durante el asado, la placa puede experimentar cambios de forma debido a las altas temperaturas causadas por la cocción o asado. La bandeja recuperará su forma inicial cuando se haya enfriado completamente después de la cocción. Se trata de un fenómeno normal debido a las transferencias de calor.

- Si utiliza fuentes y otros recipientes de cristal para la cocción, no los exponga directamente al frío después de haberlos sacado del horno. No los coloque sobre superficies frías o húmedas. Póngalos sobre un salvamanteles o sobre una bandeja y deje que se enfríen lentamente para evitar que se rompan.





### ¡ATENCIÓN!

No apoye nunca la bandeja sobre la parte inferior del horno, ya que podría sobrecalentarse y el esmalte del horno podría resultar dañado.

## Accesorios del horno

- Si se utiliza una fuente pequeña, colóquela en medio de la rejilla de manera que esté colocada correctamente.
- Si los alimentos que va a hornear no cubren completamente la bandeja del horno, si los alimentos están recién sacados del congelador o si la bandeja se va a utilizar para recoger el jugo de los alimentos durante una parrillada, la bandeja puede deformarse debido a las altas temperaturas de cocción o de parrillada. La bandeja volverá a recuperar su forma un vez que se enfríe después de la cocción. Esta deformación física normal es producto del efecto del calor.
- No coloque los recipientes de vidrio en un ambiente frío directamente después de la cocción. No los coloque sobre superficies frías o húmedas. Asegúrese de que se enfríen progresivamente colocándolos sobre un plato o un salvamanteles. De lo contrario, pueden romperse.

- Si va a preparar una parrillada al horno, le aconsejamos usar la rejilla incluida con la bandeja para este producto (si su horno la lleva). Si va a usar la rejilla grande, introduzca una bandeja en una de las partes inferiores para recoger el aceite. También vierta el agua en esta bandeja para facilitar la limpieza y evitar los humos.
- Tal como se indica en el párrafo anterior, no utilice nunca el quemador del gratinador sin su chapa de protección. Si su horno está equipado con un quemador de gratinador a gas y ha perdido la chapa de protección, no lo use y solicite una tan pronto como sea posible al servicio autorizado más cercano.

## Mufla del horno

### Accesorios del horno

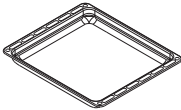
Los accesorios de su horno pueden ser diferentes de acuerdo al modelo.

#### REJILLA



La rejilla se utiliza con las parrilladas y para soportar los diferentes recipientes. Para colocar la rejilla en el horno, póngala en cualquier soporte y empújela hasta el fondo.

#### BANDEJA DE ESPESOR MEDIO

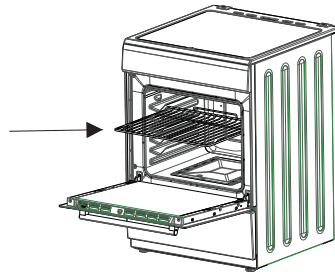


La bandeja de espesor medio se utiliza para cocinar guisos. Para colocar esta bandeja en el horno, póngala en cualquier soporte y empújela hasta el fondo.

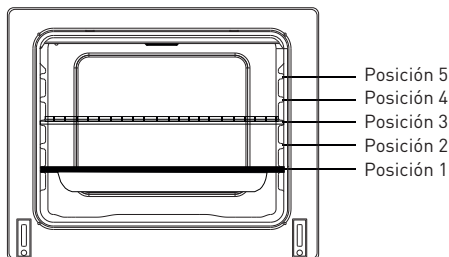


#### ADVERTENCIA

Coloque la rejilla correctamente en las guías laterales del horno y empújela hasta el fondo.



## Posiciones de las guías laterales



## Mantenimiento y limpieza

Asegúrese que todos los quemadores y mandos están apagados y que la cocina está fría antes de llevar a cabo la limpieza del horno.



### OBSERVACIÓN IMPORTANTE

**D e s e n c h u f e  
siempre el aparato  
antes de empezar a  
limpiarlo.**

Verifique que los productos de limpieza han sido homologados y recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos limpiadores abrasivos, estropajos abrasivos, estropajos de lana de acero tupida ni herramientas duras para evitar dañar las superficies. Si hay líquidos que se hayan derramado alrededor de su

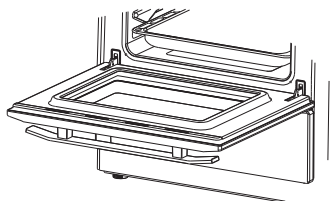
horno, las partes esmaltadas podrían deteriorarse.

Limpie inmediatamente los líquidos derramados con un producto adecuado.

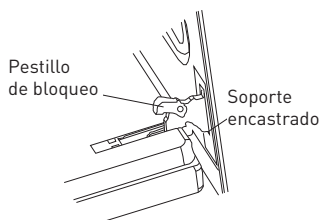
### Limpieza del interior del horno

El interior esmaltado del horno se limpia con mayor facilidad cuando el horno está todavía un poco caliente. Después de cada utilización, limpie el horno con un paño suave, previamente humedecido con agua jabonosa. Vuelva a limpiarlo una vez más con un paño húmedo y, luego, séquelo. A veces es necesario utilizar un producto de limpieza líquido para realizar una limpieza completa. No limpie el horno especialmente con productos de limpieza en seco, en polvo o con un limpiador a vapor.

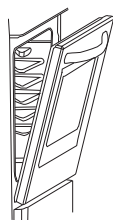
## Desmontaje de la puerta del horno



1



2



3

- Cierre la puerta hasta que esté casi completamente cerrada, tal como se indica en la imagen 3 y quítela tirando hacia usted.



### OBSERVACIÓN:

Para montar nuevamente la puerta, realice el proceso de manera inversa.



### ¡ADVERTENCIA!

Asegúrese que los soportes encastrados están bien ubicados en el soporte de la bisagra, tal como se muestra en la segunda imagen.

Para quitar la puerta del horno:

- Abra la puerta del horno (1).
- Abra el pestillo de bloqueo hasta su posición final (2).

Para montar nuevamente la puerta, siga las instrucciones mencionadas anteriormente en orden inverso del desmontaje. Asegúrese que los pestillos de bloqueo estén bien fijados.

## Limpieza de quemadores a gas

- Retire las rejillas esmaltadas, las cubiertas de los quemadores y los quemadores superiores (Figura 15).
- Límpielos con agua con jabón.
- Aclárelos y séquelos con un paño suave. No los deje húmedos.
- Después de limpiarlos, asegúrese de colocar correctamente las piezas en su sitio.
- Evite limpiar cualquier parte del placa de cocción con un nanas ya que rayaría la superficie.
- Las superficies superiores de las rejillas esmaltadas pueden deteriorarse con el tiempo debido a su uso y a las llamas de los quemadores. Estas piezas no se verán afectadas por el óxido y esto no representa un fallo relacionado con la producción.
- Cuando limpie la superficie de la placa de cocción, tenga cuidado que el agua no se cuele por el interior de los quemadores para evitar obstruir los inyectores.

### **Partes esmaltadas:**

Para mantenerlas como nuevas, límpielas con regularidad con agua templada y jabón, después séquelas con un paño suave. No las friegue cuando estén calientes, y no use nunca polvos o productos de limpieza abrasivos. No deje que los siguientes elementos tengan contacto prolongado con las partes esmaltadas: vinagre, café, leche, sal, agua, limón o jugo de tomate, de lo contrario se producirán alteraciones irremediabiles en la superficies esmaltadas.

## Otros mandos

Controle con regularidad la fecha de validez del tubo de suministro de gas. Si la fecha se ha vencido, cámbielo rápidamente. En caso de problemas durante el uso de los mandos de los quemadores y del horno (ej: no se puede girar los mandos), contacte al servicio postventa.

## Tips para solución de problemas

Antes de contactar al servicio postventa

### La cocina no funciona:

- Compruebe que la cocina está bien enchufada.
- Compruebe si no hay un corte de energía y si hay corriente en la toma.

### El horno no calienta:

- Tal vez no se haya ajustado el calor con el mando del termostato del horno.

Cocción (si la parte inferior o superior no cuece de la misma forma):

- Compruebe la ubicación de las rejillas y bandejas, el tiempo de cocción y la temperatura del termostato recomendados en el manual.

### Los quemadores de la placa de cocción no funcionan correctamente:

Verifique que los elementos del quemador se han instalado correctamente (especialmente después de una limpieza o instalación).

- Es posible que la presión del suministro de gas esté demasiado baja o demasiado alta. Para las cocinas que funcionan con botellas de GLP (butano o propano), compruebe si las botellas están vacías.

Si el problema persiste incluso después de realizar las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el servicio postventa.

## Información relativa al transporte

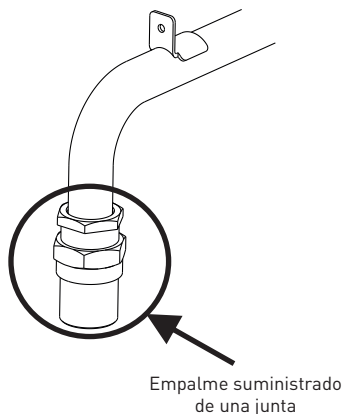
Si tiene que transportar la cocina, conserve el embalaje original del producto y úselo para su traslado. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Precinte los quemadores y sus rejillas de manera que nada se mueva durante el transporte (o ponga estos elementos en una caja separada). Coloque una hoja de papel entre la tapa superior y la placa de cocción, cierre la tapa superior, después, péguela a las paredes laterales de la cocina. Abra la puerta del horno y coloque cartón o papel en el cristal interior para que las bandejas y la rejilla no dañen la puerta durante el transporte. Precinte también la puerta del horno a las paredes laterales.

Si no tiene el embalaje original, tome las medidas necesarias para proteger la cocina, incluyendo sus superficies externas (superficies de vidrio y pintadas) contra posibles golpes.

## Consejos para el ahorro de energía

- Utilice recipientes de fondo plano.
- Utilice recipientes de tamaño adecuado.
- Utilice recipientes con tapa.
- Reduzca la cantidad de líquidos o de grasa utilizada.
- Cuando el líquido comienza a hervir, reduzca la potencia.

GN



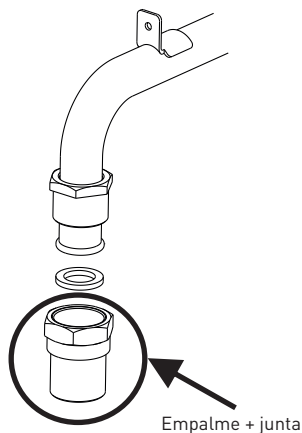
Empalme suministrado de una junta

Si el aparato se ajusta en fábrica para un suministro a gas natural con un tubo TFEM: Para conectar la cocina con un tubo TFEM, no desmonte el empalme ni la junta ya instalados en el suministro de gas. Asegúrese que el tubo que utilice está conforme a la norma NF D 36100/36103/36121.

**ADVERTENCIA**

Después de hacer la conexión al gas, no se olvide de probar si hay fugas con agua jabonosa.

GPL



Empalme + junta

Si el aparato se ajusta en fábrica para un suministro a gas butano:

Si desea utilizar un tubo de conexión TFEM adecuado o si desea cambiar el modo de suministro y conectar la cocina a gas natural con un tubo TFEM

Utilice el empalme suministrado con los repuestos. Asegúrese que el tubo que utilice está conforme a la norma NF D 36100/36103/36121. Utilice siempre una junta entre el empalme y el suministro de gas.

**ADVERTENCIA**

Después de hacer la conexión al gas, no se olvide de probar si hay fugas con agua jabonosa.




**RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS**

Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe depositarse en la unidad de clasificación de residuos de su localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

**PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU**

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.





## CONDITIONS DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat\*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériel. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

\*sur présentation du ticket de caisse.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra\*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

