

**CUISINIÈRE À GAZ
GASFORNUIS
COCINA DE GAS**

**953280
CG 60 4CM W EUT**

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	26
MANUAL DEL USUARIO	48



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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de
donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos
équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
<hr/>			
B	Aperçu de l'appareil	10	Description de l'appareil
		10	Spécifications techniques
<hr/>			
C	Utilisation de l'appareil	13	Installation de l'appareil
		14	Changement des injecteurs
		15	Réglage du ralenti
		16	Mise à niveau
		17	Avant la première utilisation
		17	Utilisation des brûleurs à gaz
		19	Utilisation du four à gaz
<hr/>			
D	Informations pratiques	21	Nettoyage et entretien
		22	Que faire en cas de panne ?
		22	Écoconception et consommation d'énergie
		23	Tableau de cuisson
		24	Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

**REMARQUE****NOUVEAUTÉ !**

Sécurité anti-flammes suivant la nouvelle directive européenne : les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité pour les flammes. Après allumage, il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la relâcher.

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré. Il convient de consulter la notice avant toute installation et utilisation de cet appareil.

Cher client,

Vous venez d'acquérir l'une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est uniquement destinée à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local, par exemple.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'ensemble des conseils importants de sécurité et des précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié conformément aux normes en vigueur et utilisée uniquement dans un endroit bien aéré. Lisez attentivement ce manuel avant installation.

L'installation doit être effectuée suivant les instructions contenues dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.
- Retirez tout emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés selon le tri sélectif.
- Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.
- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, par l'ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.

Il convient d'assurer un débit de ventilation minimum de 20 m³/h.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz crée de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine est bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple, en ouvrant une fenêtre ou par le biais d'une aération plus efficace ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant).

**ATTENTION**

En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four devient chaude. Il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.

- Si par accident, l'un des brûleurs s'éteint, réglez la manette correspondante sur la position de fermeture. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

**ATTENTION**

Risque d'incendie !
Ne rangez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four.

- Ne rangez jamais à l'intérieur du four ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.
- La cuisson sans surveillance avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et générer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, avec une couverture anti-feu ou un couvercle par exemple.

**ATTENTION**

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson).

Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- Surveillez l'appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout incident.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques,

sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- La grille et la lèchefrite du four doivent être placées en position horizontale et au niveau souhaité sur les gradins qui se trouvent à l'intérieur du four. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four, car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.
- N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre

Français

du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Les appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus à cet effet pour les éliminer. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

**ATTENTION**

Utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme étant adaptés par celui-ci dans le guide d'utilisation, ou les dispositifs de protection intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut provoquer des accidents.

- Il est conseillé de cuire au four les aliments gras dans des récipients fermés afin d'éviter les projections de graisse. Cela évitera les risques de formation de taches jaunes sur les parties apparentes de la façade de la cuisinière (qui sont dues à la chaleur mélangée à la graisse). Un nettoyage systématique doit être effectué dans le four après ce type de cuisson.

**ATTENTION**

Attention, ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de surchauffer et d'être endommagé.

Description de l'appareil

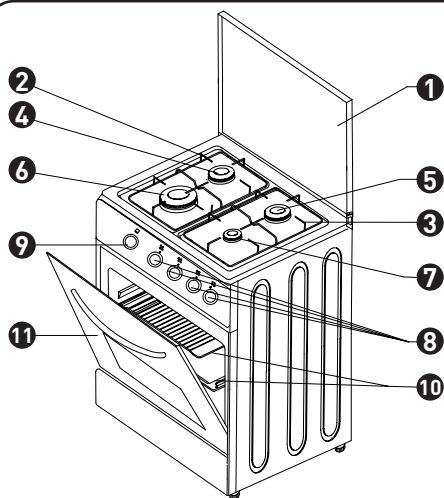


Figure 1

- ① Couvercle
- ② Grille gauche
- ③ Grille droite
- ④ Brûleur à gaz semi-rapide
- ⑤ Brûleur à gaz semi-rapide
- ⑥ Brûleur à gaz rapide
- ⑦ Brûleur à gaz auxiliaire
- ⑧ Manettes des brûleurs à gaz
- ⑨ Manette du four à gaz
- ⑩ Grille et lèchefrite
- ⑪ Porte du four

Spécifications techniques

Classe de l'appareil	1
Gaz et pression pour lesquels l'appareil est réglé	G20/25 – 20/25 mbar
Pays de destination	France, Belgique, Espagne
Catégorie de l'appareil	II _{2E+3+} et II _{2H3+}
Type de l'appareil	A

		Modèle			
		CG 60 4CM W EUT			
Classe		1			
Catégorie		II _{2E+3+} et II _{2H3+}			
Pays de destination		France, Belgique, Espagne			
Type de gaz et de pression		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
Puissance totale en kw		9,45 kW		9,3 kW	
Débit total en m ³ /h ou g/h		0,899 m ³ /h		676,23 g/h	
DÉBITS DES BRÔLEURS	Brûleur rapide	2,80 kW	0,272 m ³ /h	2,70 kW	196,32 g/h
	Brûleur semi-rapide	1,60 kW	0,146 m ³ /h	1,60 kW	116,34 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,95 kW	0,092 m ³ /h	0,90 kW	65,44 g/h
	Four	2,50 kW	0,243 m ³ /h	2,50 kW	181,78 g/h
DÉBITS RÉDUITS DES BRÔLEURS	Brûleur rapide	1,1 kW	0,104 m ³ /h	1,00 kW	72,71 g/h
	Brûleur semi-rapide	0,80 kW	0,076 m ³ /h	0,80 kW	58,17 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,55 kW	0,052 m ³ /h	0,50 kW	36,35 g/h
	Four	1,00 kW	0,092 m ³ /h	0,80 kW	58 g/h

Gaz et pression pour lesquels l'appareil est réglé : G20/25 – 20/25 mbar

Informations concernant le four de votre cuisinière :

Marque	HIGHONE
Référence	CG 60 4CM W EUT
Poids net	32,5 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Gaz
Volume	62 litres
Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)	4,77 MJ / 1,33 kWh
Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)	-
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	76
Classe énergétique	A
Méthode de calcul et de mesure	EN15181 / Règl. (UE) N°66/2014

Informations concernant le plan de cuisson de votre cuisinière :

Marque	HIGHONE
Référence	CG 60 4CM W EUT
Poids net	32,5 kg
Source d'énergie	Gaz
Nombre de brûleurs	4
Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)	61,3 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche (EE)	57,1 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)	57,1 %
Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)	-
Efficacité énergétique du brûleur du plan de cuisson gaz (EE)	58,5 %
Méthode de calcul et de mesure	EN 30-2-1 / Règl. (UE) N°66/2014

Installation de l'appareil

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions contenues dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée conformément aux normes en vigueur. Le non-respect de cette règle annulera la garantie et le fabricant déclinera toute responsabilité eu égard aux éventuelles conséquences.

Déballage

Déposez la table de cuisson le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés selon le tri sélectif. Ne les laissez jamais à la portée des enfants.

Installation et branchement au gaz

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

1. La distance entre l'appareil et les murs ou meubles adjacents doit être comme suit :
 - a) La distance en hauteur entre la cuisinière et la hotte ou tout autre meuble doit être d'au moins 750 mm.
 - b) La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins 20 mm.
 - c) La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être d'au moins 20 mm.

2. Consigne de sécurité importante :



ATTENTION

Cette cuisinière doit être solidement reliée au mur au moyen des deux chaînes de sécurité (qui se trouvent de chaque côté, au dos de l'appareil) en utilisant un système de fixation adapté au type de mur afin d'éviter tout risque de basculement. (voir la figure 2 ci-après).
Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si toutefois un accident causant une blessure et/ou un dommage survient suite au non respect de cette instruction.

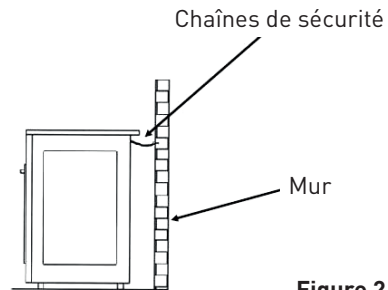


Figure 2

3. **Le raccordement au gaz doit être réalisé au moyen d'un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM), conformément aux normes en vigueur.** Les instructions figurant dans la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être respectées scrupuleusement.

Remarque concernant le branchement GPL (bouteille) : si votre technicien opte

pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil), celui-ci doit être conforme aux normes en vigueur et doit être utilisé avec un joint d'étanchéité (non fourni avec cet appareil) conforme aux normes en vigueur. Le tuyau flexible doit également être conforme aux normes en vigueur et doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier, afin d'assurer une étanchéité parfaite. Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé à l'aide d'un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).

4. En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Une fois le raccordement effectué, il convient d'en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

5. La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50 cm, ni supérieure à 200 cm. Veillez à ce que le

tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil, ni tout autre obstacle susceptible de l'endommager.

Assurez-vous également que des éléments amovibles (par ex. un tiroir) ou des objets placés à proximité ne risquent pas de toucher, coincer ou tirer le tuyau d'alimentation.

6. Le tuyau d'alimentation doit être remplacé par un neuf avant la date d'échéance indiquée.

7. Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si un raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

Mise en place des brûleurs

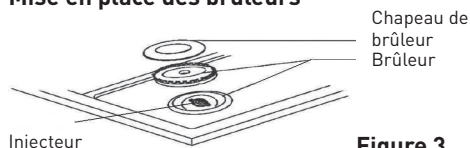


Figure 3

Changement des injecteurs

Cette cuisinière peut s'adapter aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs. Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas effectué correctement, la garantie sera invalidée et le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuelles conséquences.

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière

Tableau des correspondances (pour les injecteurs)

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
Brûleur rapide	0,85	1,15
Brûleur semi-rapide	0,65	0,92
Brûleur auxiliaire	0,50	0,72
Brûleur four gaz	0,80	1,20

a) Changement des injecteurs de brûleurs du plan de cuisson (Fig. 4).

Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir « tableau des concordances » ci-après).

Procédez de la même manière pour les autres brûleurs.

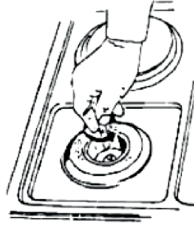


Figure 4

b) Changement de l'injecteur du brûleur du four (Figures 5, 6, 7 et 8).

Enlevez la tôle inférieure du four. Dévissez la vis (lettre « a ») en maintenant le brûleur du four en place et sortez-la complètement.

Dévissez l'injecteur situé sur la partie inférieure arrière du four et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordance ci-dessus).

Remplacez le brûleur dans le four et revissez la vis (lettre « a »). Remettez en place la tôle inférieure du four.



Figure 5

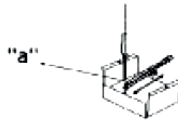


Figure 6



Figure 7



Figure 8

Réglage du ralenti

Cette opération doit être effectuée par une personne qualifiée. Enlevez la manette de gaz. Allumez le gaz et passez en position « ralentie ». À l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en tournant la vis de bypass (qui se trouve sur le corps du robinet) vers la gauche (augmentation de la flamme) ou vers la droite (diminution de la flamme).

Une fois le réglage effectué, faites le test suivant : allumez le gaz, passez en position « maxi », puis tournez vers la position « mini » très rapidement.

Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.



ATTENTION

La vis de bypass doit être serrée à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

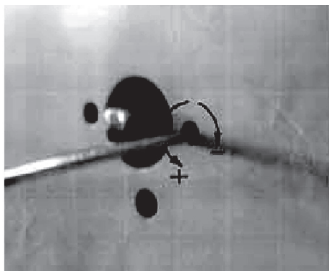
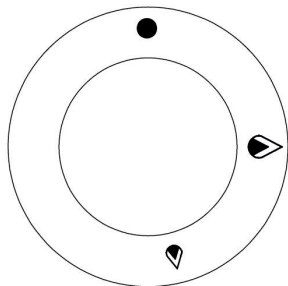


Figure 9

Après avoir changé les injecteurs, collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil, sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs), afin de préciser le changement de gaz.

Mise à niveau

Réglage des pieds : il est important de procéder au réglage des pieds pour mettre de niveau la cuisinière. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et réglez le niveau au moyen des pieds situés sous la cuisinière.

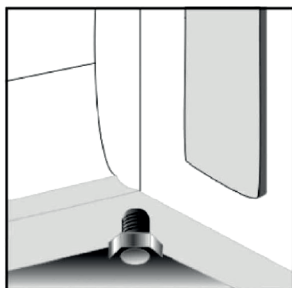


Figure 10

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément en vue de leur recyclage.
2. Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant toute utilisation. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération, afin d'évacuer la fumée dégagée.

Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Allumez le brûleur du four conformément aux procédures de cette notice (reportez-vous au chapitre UTILISATION DU FOUR À GAZ). Laissez fonctionner le four pendant 15 à 20 minutes. Éteignez le four et laissez-le refroidir.

Utilisation des brûleurs à gaz

Trois différents types de brûleurs équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles présentant les diamètres suivants :

Brûleur rapide	22 à 28 cm
Brûleur semi-rapide	14 à 22 cm
Brûleur auxiliaire	12 à 14 cm



ATTENTION

Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du fond de la casserole.

En cas d'utilisation d'un récipient à fond large, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson, et évitez toute surchauffe au niveau du bandeau de commande.

Figure 11

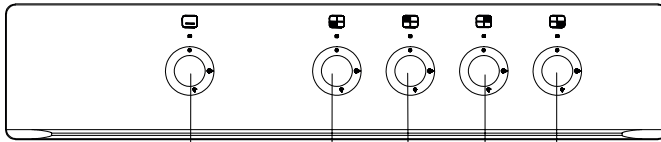
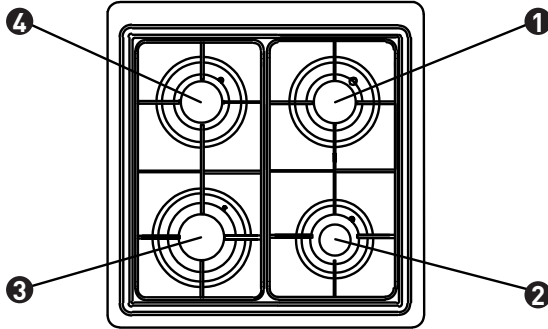


Figure 12

- ① Brûleur semi-rapide et sa manette
- ② Brûleur auxiliaire et sa manette
- ③ Brûleur rapide et sa manette
- ④ Brûleur semi-rapide et sa manette
- ⑤ Manette du four à gaz



ATTENTION

Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité pour les flammes.

Après allumage, il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la relâcher.

Appuyez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser en la plaçant sur la grande flamme (Figure 13). Approchez simultanément un allume-gaz (ou une allumette) à proximité du brûleur afin de l'allumer.

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après l'allumage avant de la lâcher.

Vous pouvez diminuer la flamme en orientant la manette vers la petite flamme. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position d'arrêt « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

Pour éteindre, mettez la manette en position d'arrêt « • ».

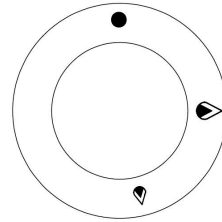


Figure 13

Utilisation du four à gaz

Appuyez sur la manette du four tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, placez-la sur la position grande flamme (Figure 14, « c ») et approchez un allume-gaz (ou une allumette) au niveau du trou de la tôle inférieure prévu pour l'allumage (Figure 15).

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après l'allumage avant de la lâcher.

Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé.

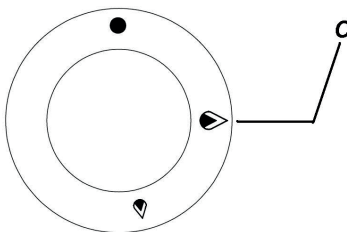


Figure 14



Figure 15

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « • » et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

Pour éteindre, mettez la manette en position « • ».

**ATTENTION**

Les brûleurs et le four à gaz de cet appareil sont équipés d'un système de sécurité anti-flamme. S'ils s'éteignent accidentellement, l'alimentation de gaz sera automatiquement coupée.

Utilisation de la grille et de la lèchefrite dans le four :

Le four dispose de 3 niveaux d'étagère. La grille et la lèchefrite doivent être placées bien à l'horizontale au niveau souhaité. Pour une utilisation optimale, la lèchefrite

doit être utilisée sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

**ATTENTION**

Attention, ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de surchauffer et d'être endommagé.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la cuisinière lorsque celle-ci est froide.
- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en prenant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- Veillez à ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.
- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage.

Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Pour le remontage, procédez de la façon inverse.

- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Que faire en cas de panne ?

En cas de panne, appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant les références exactes de votre cuisinière qui se trouvent sur la plaque signalétique, ainsi que la nature de la panne.



ATTENTION

Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié uniquement.

Écoconception et consommation d'énergie

RÈGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

Écoconception

Votre appareil est en conformité avec les exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

Conseils pour économiser l'énergie :

Utilisation du four :

- Préchauffez le four à la température souhaitée avant de mettre votre plat dans le four.
- Ne préchauffez pas le four plus longtemps que nécessaire. Vous pouvez cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.
- Faites attention à ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.
- Veillez à ce que la porte du four ne soit pas entrouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera de préchauffer le four avant de cuire le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongelez les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire au four.

Utilisation du plan de cuisson :

- Utilisez des casseroles et des poêles munies d'un couvercle.
- Utilisez des couvercles adaptés aux casseroles et aux poêles.
- Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre est adapté à la taille des brûleurs (voir les diamètres indiqués dans la partie « Utilisation » du présent guide d'utilisation).
- Utilisez des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité d'aliments.

Tableau de cuisson

Aliments	Convection naturelle	
	Position du plat (gradin)	Durée de cuisson
Gâteau	2	25-35
Gâteau aux fruits	2	20-25
Tarte aux fruits	2	20-30
Macaron	2	20-30
Pain d'épice	2	30-40
Pâte	2	30-40
Cake	2	30-40
Biscuit	2	15-25
Viande d'agneau	2	25
Viande de bœuf	2	50-60
Côtelette de bœuf		
Bifteck de bœuf	2	25
Viande de mouton	2	25
Bœuf rôti	2	45
Poulet (entier)	2	30
Poulet (morceaux)	2	30-45
Poissons	2	30-40
Dinde	2	50-60
Macaroni au four	2	23-30
Pâte mince	2	30-40

Les valeurs ci-dessus sont fournies à titre purement indicatif. En fonction des habitudes culinaires de chacun, des modifications devront être apportées.

Mise au rebut de votre ancien appareil


COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit 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 local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

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

Bedankt!

Bedankt dat u dit product van HIGHONE gekozen hebt.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk HIGHONE aan. Ze staan garant voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be

A	Alvorens het toestel te gebruiken	28	Veiligheidsinstructies
B	Overzicht van het toestel	33	Beschrijving van het toestel
		33	Technische specificaties
C	Gebruik van het toestel	36	Installatie van het toestel
		37	Vervanging van de injectoren
		38	Instelling van de ralenti
		39	Waterpas zetten
		40	Vóór het eerste gebruik
		40	Gebruik van de gasbranders
		42	Gebruik van de gasoven
D	Praktische informatie	44	Reiniging en onderhoud
		44	Wat kan u doen in geval van een panne?
		45	Ecodesign en energieverbruik
		46	Baktabel
		47	Afdanken van uw oud toestel

**OPMERKING****NIEUW!**

Anti-vlam volgens de nieuwe Europese Richtlijn: de branders van dit toestel zijn uitgerust met een vlambeveiliging. Na het aansteken dient u de bedieningsknop ongeveer 15 seconden ingedrukt te houden vooraleer deze terug los te laten.

Dit toestel dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de geldende regels en mag enkel gebruikt worden op een goed verluchte plaats. Voordat dit toestel geïnstalleerd of gebruikt wordt, moet de handleiding geraadpleegd worden.

Beste klant,

U hebt net één van onze fornuizen aangekocht en wij bedanken u voor uw keuze.

Dit toestel werd zorgvuldig ontworpen, geproduceerd en getest om u ten volle tevreden te stellen.

We raden u aan deze handleiding erg aandachtig te lezen. De instructies en tips zullen u helpen om uw fornuis zo goed mogelijk te gebruiken. Dit fornuis is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is dus niet geschikt voor professioneel gebruik. We zien af van elke aansprakelijkheid bij schade die het gevolg is van ongepast of foutief gebruik of wanneer u het toestel voor andere doeleinden gebruikt dan diegene waarvoor het ontworpen werd, met name het bereiden van voedingsmiddelen en niet het verwarmen van een lokaal bijvoorbeeld.

Veiligheidsinstructies

Lees aandachtig alle belangrijke veiligheidsvoorschriften en voorzorgsmaatregelen voor het gebruik alvorens uw toestel te gebruiken.

- De omstandigheden voor de aansluiting worden aangegeven op het typeplaatje.

- Dit fornuis moet door een gekwalificeerd vakman worden geïnstalleerd, conform de geldende normen, en mag enkel op een goed verluchte plaats worden gebruikt. Lees deze handleiding aandachtig alvorens het toestel te installeren.

De installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding. Foutief gebruik kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand wanneer het toestel niet volgens de geldende regels geïnstalleerd werd.

- Controleer nooit de dichtheid van de gastoevoerleiding met een vlam.
- Verwijder alle verpakkingen voordat u het fornuis in gebruik neemt. Sorteert de verpakkingen wanneer u ze bij het afval gooit.
- Uw fornuis moet perfect waterpas staan en goed gepositioneerd zijn op zijn 4 poten.

- Als het fornuis op een voetstuk geplaatst wordt, moeten er voorzorgsmaatregelen getroffen worden om te voorkomen dat het toestel van het voetstuk glijdt.

- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen.

Geelieve goede verluftung en ventilatie te verzekeren in de ruimte waar het toestel zich bevindt, door een raam of deur te openen en/of een geschikte elektrische dampkap te gebruiken.

Het volstaat een minimaal ventilatiedebiet te verzekeren van 20 m³/u.

- Het gebruik van een kooktoestel op gas veroorzaakt warmte en stoom in de ruimte waarin het zich bevindt. Controleer dus of de keuken goed verlucht wordt met een natuurlijke ventilatie of een elektrische dampkap.

Door het intensieve en langdurige gebruik van het toestel kan een extra verluchting (vb. door een venster te openen of een doeltreffender verluchting of door de mechanische ventilatie op te drijven, indien van toepassing) noodzakelijk zijn.

**OPGELET**

Tijdens de werking wordt het glas van de deur van de oven heet. We raden ten zeerste aan kinderen uit de buurt van het toestel te houden.

**OPGELET**

**Risico op brand!
Bewaar niets op het kookoppervlak of in de oven.**

- Nooit spuitbussen, ontvlambare producten, zoals papier, plastic of stof opbergen in de oven of in de buurt van de branders.
- Koken met olie of boter zonder toezicht te houden, kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit vuur te doven met water. Zet het toestel uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een brandwerend deken of een deksel.

- Indien één van de branders per ongeluk dooft, zet de bijhorende hendel dan op de positie 'uit'. Wacht minstens één minuut vooraleer de brander opnieuw aan te steken.

**OPGELET**

Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Raak de warm wordende onderdelen (in de oven en op de kookplaat) niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een afstand gehouden te worden, tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Blijf in de buurt van het toestel wanneer het in werking is om incidenten te vermijden.
- Dit toestel werd niet ontworpen om door kinderen gebruikt te worden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis

op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en wanneer ze begeleid worden.
- Het rooster en de vetvanger van de oven moeten horizontaal op de gewenste hoogte worden geplaatst op de rails die zich in de oven bevinden. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven neemt, want er is geen stopmechanisme voorzien.
- Gebruik geen schurende onderhoudsproducten of metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; deze riskeren het oppervlak te bekrassen en het glas te doen barsten.

Français

- **G e b r u i k g e e n** stoomreinigers.
- Laat de kookplaat afkoelen vooraleer u het deksel terugplaatst.
- **D e b a t t e r i j e n e n** accumulatoren mogen niet bij het huishoudelijke afval gegooid worden. Gelieve de voorzieningen te gebruiken die specifiek voorzien werden om ze te verwijderen. Informeer bij de plaatselijke overheid of bij de verkoper om te weten hoe u het toestel dient te recycleren.
- Er wordt aangeraden vette voedingsmiddelen in de oven in afgesloten recipiënten te bereiden, om opspattend vet te voorkomen. Hierdoor wordt voorkomen dat er zich gele vlekken vormen op de zijkanten van het fornuis (te wijten aan de warmte in combinatie met het vet). Na elke bereiding moet de oven systematisch gereinigd worden.

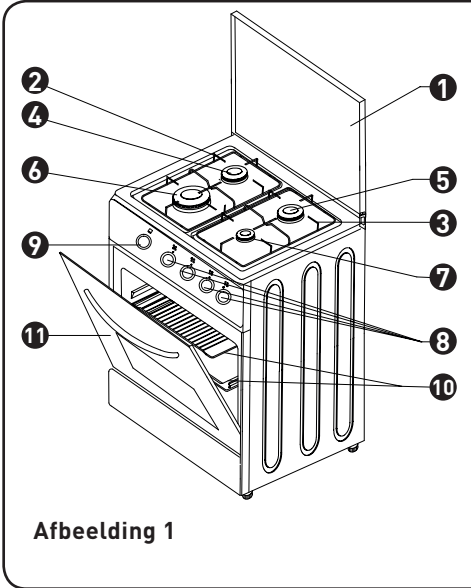
**OPGELET**

Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen. Het gebruik van niet aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.

**OPGELET**

Opgelet, zet de vetvanger nooit op het laagste deel van de oven, want het email van de oven kan oververhit raken en beschadigd worden.

Beschrijving van het toestel



Afbeelding 1

- ① Deksel
- ② Rooster links
- ③ Rooster rechts
- ④ Semi-snelle gasbrander
- ⑤ Semi-snelle gasbrander
- ⑥ Snelle gasbrander
- ⑦ Hulpgasbrander
- ⑧ Bedieningsknoppen van de gasbranders
- ⑨ Hendel van de gasoven
- ⑩ Rooster en vetvanger
- ⑪ Ovendeur

Technische specificaties

Klasse van het toestel	1
Gas en druk waarvoor het toestel afgesteld is	G20/25 – 20/25 mbar
Land van bestemming	Frankrijk, België, Spanje
Categorie van het toestel	II _{2E+3+} en II _{2H3+}
Type van het toestel	A

		Model			
		CG 60 4CC W EUT			
Klasse		1			
Categorie		II _{2E+3+} en II _{2H3+}			
Land van bestemming		Frankrijk, België, Spanje			
Type gas en druk		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
Totaal vermogen in kW		9,45 kW		9,3 kW	
Totaal debiet in m ³ /u of g/u		0,899 m ³ /u		676,23 g/u	
DEBIET VAN DE BRANDERS	Snelle brander	2,80 kW	0,272 m ³ /u	2,70 kW	196,32 g/u
	Semi-snelle brander	1,60 kW	0,146 m ³ /u	1,60 kW	116,34 g/u
	Hulpbrander	0,95 kW	0,092 m ³ /u	0,90 kW	65,44 g/u
	Oven	2,50 kW	0,243 m ³ /u	2,50 kW	181,78 g/u
VERMINDERD DEBIET VAN DE BRANDERS	Snelle brander	1,1 kW	0,104 m ³ /u	1,00 kW	72,71 g/u
	Semi-snelle brander	0,80 kW	0,076 m ³ /u	0,80 kW	58,17 g/u
	Hulpbrander	0,55 kW	0,052 m ³ /u	0,50 kW	36,35 g/u
	Oven	1,00 kW	0,092 m ³ /u	0,80 kW	58 g/u

Gas en druk waarvoor het toestel afgesteld is: G20/25 – 20/25 mbar

Informatie betreffende de oven van uw fornuis:

Merk	HIGHONE
Referentie	CG 60 4CC W EUT
Nettogewicht	32,5 kg
Aantal bakruimten	1
Warmtebron	Gas
Volume	62 liter
Energieverbruik / natuurlijke convectorie (EC)	4,77 MJ / 1,33 kWu
Energieverbruik / hete lucht (EC)	-
Energie-efficiëntie-index (EEI)	76
Energieklasse	A
Meet- en berekeningsmethode	EN15181 / Verordening (EU) Nr. 66/2014

Informatie betreffende het kookoppervlak van uw fornuis:

Merk	HIGHONE
Referentie	CG 60 4CC W EUT
Nettogewicht	32,5 kg
Energiebron	Gas
Aantal branders	4
Energie-efficiëntie van de brander links vooraan (EE)	61,3 %
Energie-efficiëntie van de brander links achteraan (EE)	57,1 %
Energie-efficiëntie van de brander rechts achteraan (EE)	57,1 %
Energie-efficiëntie van de brander rechts vooraan (EE)	-
Energiedoeltreffendheid van de brander van de gaskookplaat (EE)	58,5 %
Meet- en berekeningsmethode	EN 30-2-1 / Verordening (EU) Nr. 66/2014

Installatie van het toestel

De installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding. Foutief gebruik kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand wanneer het toestel niet volgens de geldende regels geïnstalleerd werd.

Dit toestel dient geïnstalleerd en aangesloten te worden door een technicus of een gekwalificeerd persoon en dit volgens de geldende normen. Het niet naleven van deze regel zal de garantie doen vervallen en de fabrikant zal afzien van elke verantwoordelijkheid met het oog op eventuele consequenties.

Verwijdering uit de verpakking

Plaats de kookplaat zo dicht mogelijk bij de plaats waar ze geïnstalleerd zal worden en haal ze uit de verpakking.

Verpakkingsonderdelen dienen selectief gesorteerd te worden alvorens ze weg te gooien. Houd de verpakkingsonderdelen uit de buurt van kinderen.

Installatie en aansluiting op het gas

Vóór de installatie controleert u of de distributievoorschriften (aard en druk van het gas) en de afregeling van het toestel compatibel zijn.

1. De afstand tussen het toestel en de aangrenzende muren of meubelen moet als volgt zijn:

a) De afstand in de hoogte tussen het fornuis en de dampkap of een ander meubel moet minstens 750 mm bedragen.

b) De afstand tussen de zijwanden van het fornuis en de muren moet minstens 20 mm bedragen.

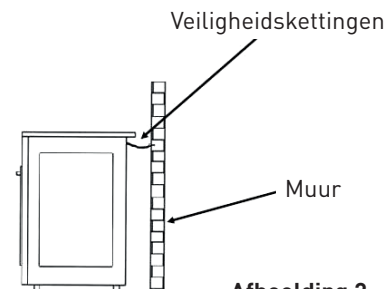
c) De afstand tussen de achterkant van het toestel en de muur achteraan moet minstens 20 mm bedragen.

2. Belangrijke veiligheidsinstructie:



OPGELET

Dit fornuis moet stevig aan de muur worden vastgemaakt door middel van de twee veiligheidsvoorzieningen (aan elke kant, achteraan het toestel). Gebruik hiervoor een geschikt bevestigingssysteem voor uw type muur om elk risico op vallen te vermijden. (zie afbeelding 2 hiernaast). De fabrikant en de invoerder wijzen elke aansprakelijkheid van de hand indien er toch een ongeval plaatsvindt dat een letsel en/of schade veroorzaakt als gevolg van het niet naleven van deze instructie.



Afbeelding 2

3. De aansluiting op het gas dient te gebeuren met een slang met mechanisch opzetstuk (TFEM), in overeenstemming met de geldende normen.

De instructies in de handleiding voor de flexibele buis met mechanisch opzetstuk (TEFM) dienen nauwgezet opgevolgd te worden.

Opmerking betreffende den aansluiting van LPG (fles): Wanneer uw vakman kiest voor een aansluiting met een opzetstuk (niet meegeleverd met het toestel), dient dit conform de geldende normen te zijn en gebruikt te worden in combinatie met een conforme afdichtingsstrip (niet meegeleverd met het toestel). De flexibele buis dient eveneens conform de geldende normen te zijn en dient met een beugel bevestigd te worden op het mondstuk van het opzetstuk om een perfecte afdichting te verzekeren. De aansluiting op aardgas dient verplicht uitgevoerd te worden met een flexibele buis met mechanisch opzetstuk (TFEM).

4. In geen geval mag de toevoerbuïs achter de oven komen of in contact komen met de aangrenzende wanden. Nadat de aansluiting is gebeurd, moet u de dichtheid ervan controleren (gebruik hiervoor nooit een vlam). Breng hiervoor een schuimende vloeïstof aan op de buïs. Er mogen geen luchtbellen verschijnen.

Wanneer er toch bellen zijn, dient het vastzetten van het opzetstuk gecontroleerd te worden, net als de staat van de afdichtingsstrip.

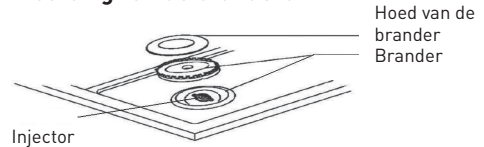
5. De lengte van de toevoerbuïs mag niet korter zijn dan 50 cm en mag niet langer zijn dan 200 cm. Let erop dat de toevoerbuïs geen warme delen van het toestel en andere obstakels raakt die het toestel zouden kunnen beschadigen.

Vergewis u er ook van dat de afneembare elementen (bv. een lade) of voorwerpen die in de buurt staan de toevoerslang niet dreigen aan te raken of te knellen.

6. De toevoerbuïs moet worden vervangen door een nieuw vóór de aangegeven datum.

7. De aansluiting van dit toestel bevindt zich aan de rechterkant. Indien aan de linkerkant een aansluiting is gewenst, kan de fabrikant het nodige accessoire op bestelling leveren.

Plaatsing van de branders



Afbeelding 3

Vervanging van de injectoren

Dit fornuis kan met verschillende soorten gas worden gebruikt door de injectoren te vervangen.

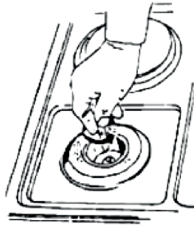
Deze interventie dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus. Indien de injectoren niet correct worden vervangen, is de garantie niet geldig en kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de gevolgen ervan.

Gebruik de injectoren die met het fornuis werden meegeleverd

Concordantietabel (voor de injectoren)

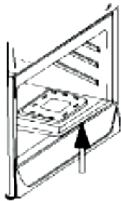
	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
Snelle brander	0,85	1,15
Semi-snelle brander	0,65	0,92
Hulpbrander	0,50	0,72
Brander gasoven	0,80	1,20

a) Wijziging van de injectoren van de branders van het kookvlak (afb. 4). Schroef de injector los en vervang hem door de nieuwe (zie 'concordantietabel'). Ga op dezelfde manier te werk voor de andere branders.

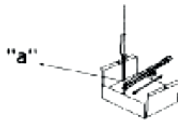


Afbeelding 4

b) Wijziging van de injector van de brander van de oven (Afbeeldingen 5, 6, 7 en 8). Til de onderste plaat van de oven op. Schroef de schroef (letter 'a') los die de brander van oven op zijn plaats te houdt en haal deze er volledig uit. Schroef de injector op het onderste deel achteraan de oven los en vervang deze door de nieuwe (zie concordantietabel hierboven). Vervang de brander in de oven en zet de schroef vast (letter 'a'). Zet de onderste plaat van de oven terug.



Afbeelding 5



Afbeelding 6



Afbeelding 7



Afbeelding 8

Instelling van de ralenti

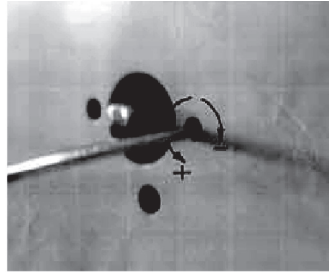
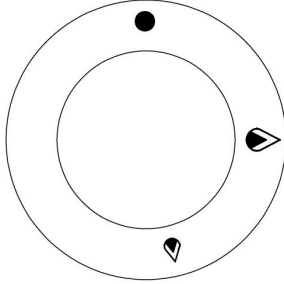
Deze handeling dient te gebeuren door een gekwalificeerd persoon. Verwijder de gashendel. Steek het gas aan en zet op de 'vertraagde' stand'. Met behulp van een zeer dunne schroevendraaier verstelt u de hoogte van de vlam door de schroef van de omloopleiding (die zich op de behuizing van de kraan bevindt) naar links (vergroting van de vlam) of naar rechts (verkleining van de vlam).

Zodra u deze hebt afgesteld, doet u de volgende test: Steek het gas aan, zet op de maximale stand en draai daarna zeer snel naar de minimale stand.

Indien de vlam goed ingesteld is, zal ze niet doven. Indien ze dooft, moet u de vlam groter maken. Herhaal deze handeling voor alle branders.

**OPGELET**

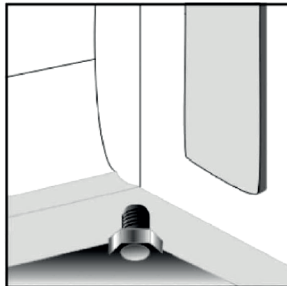
De bypass-schroef dient volledig vastgedraaid te worden voor de instelling van het verminderd debiet met LPG.

**Afbeelding 9**

Nadat u de injectoren vervangen hebt, kleef dan het label (meegeleverd met de nieuwe injectoren) achteraan het toestel op het label dat er reeds hangt (oude injectoren) om de verandering van gas aan te duiden.

Waterpas zetten

Bijregelen van de poten: het is belangrijk dat de poten bijgesteld worden, om het fornuis waterpas te zetten. Plaats het fornuis, leg er een waterpas op en stel de poten af tot het fornuis waterpas staat.

**Afbeelding 10**

Vóór het eerste gebruik

1. Voor het eerste gebruik controleert u of er geen verpakkingsmateriaal achtergebleven is op uw fornuis. Deze verpakkingen dienen gesorteerd te worden om gerecycleerd te worden.
2. De warm wordende onderdelen van uw oven zijn bedekt met een beschermfolie, die u vóór gebruik dient te verwijderen. Het is van belang om de kamer goed te verluchten, zodat de vrijgekomen rook naar buiten kan

worden afgevoerd. Het is sterk aanbevolen om de volgende procedure te respecteren voordat u de oven voor het eerst gebruikt. Ontsteek de brander van de oven conform de procedures in deze handleiding (zie het hoofdstuk GEBRUIK VAN DE GASOVEN). Laat de oven gedurende 15 tot 20 minuten werken. Zet de oven daarna uit en laat afkoelen.

Gebruik van de gasbranders

Uw fornuis heeft drie verschillende soorten branders. Gebruik kookpotten met de volgende diameters, zodat de branders optimaal kunnen werken:

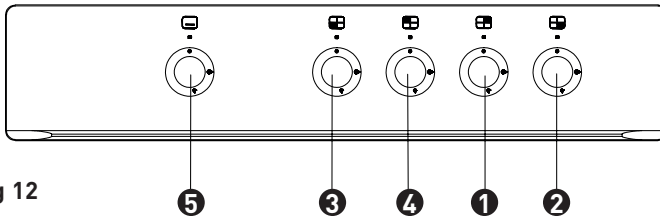
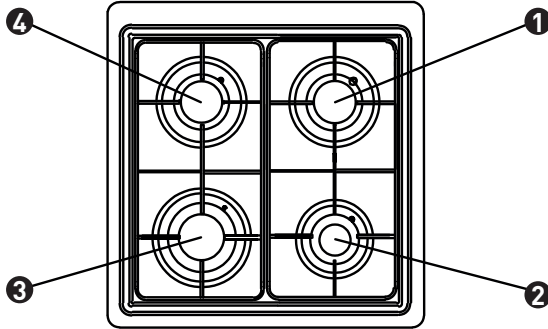
Snelle brander	22 tot 28 cm
Semi-snelle brander	14 tot 22 cm
Hulpbranders	12 tot 14 cm



OPGELET

Gebruik enkel potten en pannen met een platte bodem. De vlam van de brander mag nooit vanonder de onderkant van de kookpan komen. Let erop wanneer u een brede kookpot gebruikt dat deze niet over de randen van de kookplaat komt en vermijd oververhitting ter hoogte van het bedieningspaneel.

Afbeelding 11



Afbeelding 12

- ❶ Semi-snelle brander en bedieningsknop
- ❷ Hulpbrander en bedieningsknop
- ❸ Snelle brander en bedieningsknop
- ❹ Semi-snelle brander en bedieningsknop
- ❺ Hendel van de gasoven

**OPGELET**

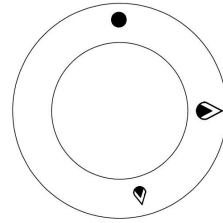
De branders van dit toestel zijn uitgerust met een vlambeveiliging. Na het aansteken dient u de bedieningsknop ongeveer 15 seconden ingedrukt te houden vooraleer deze terug los te laten.

Druk de bedieningsknop van de brander die u wilt gebruiken in en draai tot deze op de grote vlam staat (afbeelding 13). Breng tegelijkertijd een aansteker (of een lucifer in de buurt van de brander om deze te ontsteken.

Houd de bedieningsknop daarna ongeveer 15 seconden ingedrukt vooraleer u deze terug loslaat.

U kunt de vlam verkleinen door de hendel naar de kleine vlam te draaien. Indien de brander na 15 seconden niet aangaat of dooft, zet u de hendel op de stoppositie '•' en wacht een paar minuten vooraleer opnieuw aan te steken.

Om te doven, zet u de knop op de stopstand '•'.



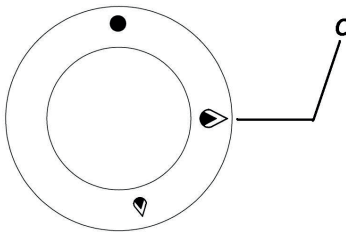
Afbeelding 13

Gebruik van de gasoven

Druk op de hendel van de oven terwijl u deze in tegenwijzerzin draait, plaats deze op de positie grote vlam (Afbeelding 14, 'c') en breng een aansteker (of lucifer) bij de opening van de onderste plaat voorzien voor de ontsteking (Afbeelding 15).

Houd de bedieningsknop daarna ongeveer 15 seconden ingedrukt vooraleer u deze terug loslaat.

Vergewis u ervan dat de brander volledig aangewakkerd is.



Afbeelding 14



Afbeelding 15

Indien de brander na 15 seconden niet aangaat of dooft, zet u de hendel op de positie • en wacht een paar minuten vooraleer deze opnieuw aan te steken.

Om te doven, zet u de knop op stand '•'.

**OPGELET**

De branders en de gasoven van dit toestel zijn uitgerust met een antivlam veiligheidssysteem. Wanneer ze per ongeluk doven, zal de gasvoeding automatisch onderbroken worden.

Gebruik van het rooster en de vetvanger in de oven:

De oven beschikt over 3 niveaus. Het rooster en de vetvanger moeten goed horizontaal aangebracht worden op het gewenste niveau. Voor een optimaal gebruik moet de vetvanger gebruikt worden op het onderste of middelste niveau.

Het rooster kan gebruikt worden op het bovenste of het middelste niveau, naargelang de gewenste bereiding. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven neemt, want er is geen stopmechanisme voorzien.

**OPGELET**

Opgelet, zet de vetvanger nooit op het laagste deel van de oven, want het email van de oven kan oververhit raken en beschadigd worden.

Reiniging en onderhoud

- Reinig het fornuis wanneer het koud is.
- Gebruik lauw zeepsop, spoel zorgvuldig en wrijf droog met een droge doek. Gebruik nooit schurende of bijtende middelen.
- Let er op de injectoren en de branders niet te verstopen tijdens het schoonmaken.
- De oven deur kan gedemonteerd worden, wat het reinigen vereenvoudigt. Om de deur te demonteren opent u ze, kantelt u de haakjes van elke scharnier en trekt u de deur naar u toe. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk.
- Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien dat het oppervlak zou kunnen krassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.

Wat kan u doen in geval van een panne?

Bij panne belt u de klantendienst van uw verkoper en geeft u deze de exacte gegevens van uw fornuis door, die zich op de kenplaat bevinden, alsook de aard van de panne.



OPGELET

Dit toestel mag enkel hersteld worden door een gekwalificeerd technicus.

Ecodesign en energieverbruik

(EU) VERORDENINGNR. 66 / 2014

Ecologisch ontwerp

Uw toestel voldoet aan de vereisten van verordening 66/2014 van de Europese Commissie.

Tips om energie te besparen:

Gebruik van de oven:

- Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur alvorens uw gerecht in de oven te zetten.
- Verwarm de oven niet langer voor dan nodig. U kunt uw gerechten bereiden zodra het lampje van de thermostaat de eerste keer dooft.
- Let erop dat u de ovendeur tijdens de bereiding niet te vaak opent.
- Let erop dat de deur van de oven niet op een kier staat tijdens het gebruik.
- U kunt meerdere gerechten tegelijk bereiden in de oven.
- U kunt een tweede gerecht bereiden onmiddellijk na het eerste gerecht. Hierdoor hoeft u de oven niet voor te verwarmen voordat u het tweede gerecht bereidt.
- U kunt uw oven enkele minuten voor het einde van de bereiding uitschakelen.
- Ontdooi diepgevroren voedingswaren door ze lang genoeg op voorhand uit uw diepvriezer te nemen voordat u ze in de oven plaatst.

Gebruik van de kookplaat:

- Gebruik potten en pannen met een deksel.
- Gebruik deksels die geschikt zijn voor de potten en pannen.
- Gebruik potten en pannen waarvan de diameter aangepast is aan de grootte van de haarden (zie de in het gedeelte 'Gebruik' van deze gebruikshandleiding vermelde diameters).
- Gebruik kookpotten waarvan het volume is aangepast aan de hoeveelheid voeding.

Baktabel

Voedingsmiddelen	Natuurlijke convectie	
	Positie van de schaal (rail)	Bereidingsduur
Taart	2	25-35
Fruitgebak	2	20-25
Fruittaart	2	20-30
Macaron	2	20-30
Peperkoek	2	30-40
Deeg	2	30-40
Cake	2	30-40
Biscuit	2	15-25
Lamsvlees	2	25
Rundvlees	2	50-60
Rundskotelet		
Runderbiefstuk	2	25
Schapenvlees	2	25
Gegrild rundsvlees	2	45
Kip (heel)	2	30
Kip (stukken)	2	30-45
Vis	2	30-40
Kalkoen	2	50-60
Macaroni in de oven	2	23-30
Dun deeg	2	30-40

De hierboven vermelde waarden zijn louter indicatief. Naargelang uw eetgewoonten moeten er wijzigingen worden aangebracht.

Afdanken van uw oud toestel


SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een lokaal sorteercentrum gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto HIGHONE.

Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE son sinónimo de un fácil manejo, de unas prestaciones fiables y de una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A	Antes de utilizar el aparato	50	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	55	Descripción del aparato
		55	Especificaciones técnicas
C	Utilización del aparato	58	Instalación del aparato
		59	Cambio de los inyectores
		60	Ajuste del ralentí
		61	Nivelación
		62	Antes de su primera utilización
		62	Utilización de los quemadores de gas
		64	Utilización del horno de gas
D	Información práctica	66	Limpieza y mantenimiento
		66	¿Qué hacer en caso de avería?
		67	Consumo de energía y diseño ecológico
		68	Tabla de cocción
		69	Cómo desechar su antiguo aparato



OBSERVACIONES

¡NUEVO!

Seguridad antillamas según la nueva directiva europea: los quemadores de este aparato están equipados con un dispositivo de seguridad para las llamas. Una vez encendido el quemador, hay que mantener el mando presionado durante aproximadamente 15 segundos antes de soltarlo.

Este aparato se debe instalar según las reglamentaciones vigentes y debe utilizarse en un lugar bien ventilado. Se recomienda consultar las presentes instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Estimado cliente:

Acaba de comprar una de nuestras cocinas y le agradecemos su elección.

Esta cocina se ha diseñado cuidadosamente, fabricado y probado para poder ofrecerle la máxima satisfacción.

Le recomendamos que lea estas instrucciones atentamente. Las instrucciones y recomendaciones le ayudarán a utilizar lo mejor posible su cocina. Esta cocina está destinada únicamente a un uso doméstico y queda excluido un posible uso profesional. Declinamos toda responsabilidad en caso de daños ocasionados por un uso incorrecto, erróneo o no compatible con el uso para el que este aparato ha sido diseñado, es decir, la cocción de alimentos y no la calefacción de un local, por ejemplo.

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente todos los consejos importantes de seguridad y las precauciones de empleo antes de utilizar su aparato.

- Las condiciones de conexión se indican en la placa de características.
- Esta cocina debe ser instalada por un técnico cualificado conforme a las normas vigentes y solo debe utilizarse en un lugar bien ventilado. Lea atentamente este manual antes de su instalación.

La instalación se debe realizar respetando las instrucciones de este manual. Una instalación incorrecta podría provocar daños a personas, animales y otros bienes. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de una instalación que no respete las reglas vigentes.

- No compruebe jamás la estanqueidad del tubo de entrada de gas con una llama.
- Retire todo el embalaje antes de usar la cocina. Los embalajes deberán desecharse según una clasificación selectiva.
- Su cocina debe estar perfectamente nivelada y bien colocada sobre sus 4 patas.
- Si la cocina está colocada sobre una base, se deben tomar medidas para evitar que el aparato no se mueva de la base.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión.

Asegúrese de que la habitación en la que se coloca el aparato esté bien ventilada, abriendo una ventana, una puerta y/o utilizando una campana eléctrica adecuada.

Conviene garantizar un caudal de ventilación mínimo de 20 m³/h.

- El uso de un aparato de cocina a gas genera calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada mediante una ventilación natural o una campana eléctrica. El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria (que se puede lograr abriendo una ventana) o una ventilación más eficaz (aumentando por ejemplo la potencia de la ventilación mecánica si fuese necesario).

**ATENCIÓN**

Durante su funcionamiento, el cristal de la puerta del horno se pone muy caliente. Se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados del aparato.

- Si se apaga uno de los quemadores por accidente, cierre el mando correspondiente. Espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

**ATENCIÓN**

¡Riesgo de incendio! No coloque nada sobre la superficie de cocción ni en el interior del horno.

- No guarde nunca en el interior del horno o cerca de los quemadores aerosoles, productos inflamables, como papel, plástico o tejido.
- Controle la cocción de los alimentos si utiliza grasa o aceites, ya que podría generarse un incendio. No intente nunca sofocar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una manta ignífuga o una tapadera, por ejemplo.

**ATENCIÓN**

El aparato se calienta durante su utilización. No toque los elementos calefactores (en el interior del horno y sobre la placa de cocina). Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.

- Vigile su aparato mientras que esté funcionando para evitar cualquier incidente.
- Este aparato no ha sido diseñado para que los niños lo puedan utilizar.
- Este aparato puede ser utilizado por niños menores de 8 años y por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre y cuando estén supervisados y hayan sido 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. Los niños no deben encargarse de la limpieza y mantenimiento del aparato, salvo si tienen más de 8 años y se encuentran bajo vigilancia.
- La rejilla y la bandeja profunda se deben colocar en posición horizontal y en el nivel deseado en las guías del interior del horno. Tenga cuidado al sacar la rejilla y la bandeja profunda del horno ya que no se ha previsto ningún mecanismo de frenado.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos, ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno; pueden arañar la superficie y romper el vidrio.
- No use aparatos de limpieza con vapor.
- Se recomienda dejar enfriar la placa de cocina antes de cerrar la tapa.
- Los electrodomésticos no se deben tirar junto con la basura doméstica. Utilice las instalaciones específicas previstas con ese fin para deshacerse de estos aparatos.

Consulte a sus autoridades locales o distribuidor para conocer el procedimiento a seguir en cuestiones de reciclaje.



ATENCIÓN

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción concebidos por el fabricante o que este especifique como adecuados en el manual del usuario, o los dispositivos de protección integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no aptos para la cocina puede provocar accidentes.

- Se recomienda cocinar en el horno los alimentos grasos en recipientes cerrados para evitar que salpique grasa. Esto evitará los riesgos de formación de manchas amarillas en las partes visibles de la parte delantera de la cocina (debidas al calor de la grasa). Debe realizarse una limpieza sistemática en el horno después de cocinar este tipo de alimentos.



ATENCIÓN

Atención, no coloque nunca la bandeja profunda en la parte inferior del horno ya que el esmalte del horno podría calentarse demasiado y deteriorarse.

Descripción del aparato

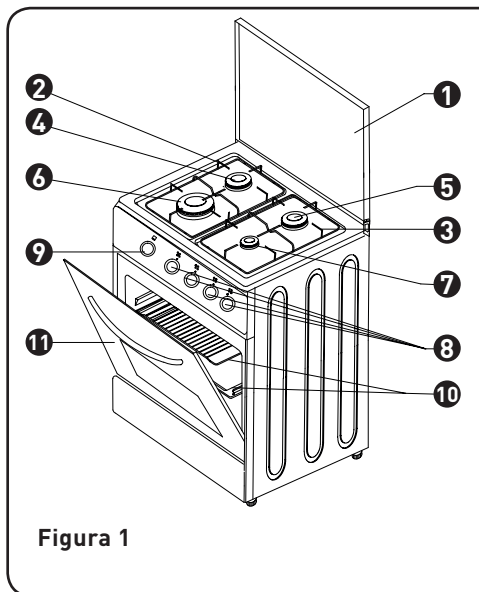


Figura 1

- 1 Tapa
- 2 Rejilla izquierda
- 3 Rejilla derecha
- 4 Quemador de gas semirrápido
- 5 Quemador de gas semirrápido
- 6 Quemador de gas rápido
- 7 Quemador de gas auxiliar
- 8 Mandos de los quemadores de gas
- 9 Mando del horno de gas
- 10 Rejilla y bandeja profunda
- 11 Puerta del horno

Especificaciones técnicas

Clase del aparato	1
El gas y la presión para los que se ha configurado el aparato	G20/25 – 20/25 milibares
País de destino	Francia, Bélgica, España
Categoría del aparato	II _{2E+3+} y II _{2H3+}
Tipo de aparato	A

		Modelo			
		CG 60 4CM W EUT			
Clase		1			
Categoría		II _{2E+3+} y II _{2H3+}			
País de destino		Francia, Bélgica, España			
Tipo de gas y presión		G20/25 20/25 milibares		G30/G31 28-30/37 mbar	
Potencia total en kW		9,45 kW		9,3 kW	
Caudal total en m ³ /h o g/h		0,899 m ³ /h		676,23 g/h	
FLUJOS DE LOS QUEMADORES	Quemador rápido	2,80 kW	0,272 m ³ /h	2,70 kW	196,32 g/h
	Quemador semirrápido	1,60 kW	0,146 m ³ /h	1,60 kW	116,34 g/h
	Quemador auxiliar	0,95 kW	0,092 m ³ /h	0,90 kW	65,44 g/h
	Horno	2,50 kW	0,243 m ³ /h	2,50 kW	181,78 g/h
FLUJOS REDUCIDOS DE LOS QUEMADORES	Quemador rápido	1,1 kW	0,104 m ³ /h	1,00 kW	72,71 g/h
	Quemador semirrápido	0,80 kW	0,076 m ³ /h	0,80 kW	58,17 g/h
	Quemador auxiliar	0,55 kW	0,052 m ³ /h	0,50 kW	36,35 g/h
	Horno	1,00 kW	0,092 m ³ /h	0,80 kW	58 g/h

El gas y la presión para los que se ha configurado el aparato: G20/25 – 20/25 milibares

Información sobre el horno de su cocina:

Marca	HIGHONE
Referencia	CG 60 4CM W EUT
Peso neto	32,5 kg
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Gas
Volumen	62 litros
Consumo de energía / convección natural (EC)	4,77 MJ / 1,33 kWh
Consumo de energía / convección forzada (EC)	-
Índice de eficiencia energética (EEI)	76
Clase energética	A
Método de cálculo y de medida	EN15181 / Regl. (UE) N°66/2014

Información sobre la placa de cocción de su cocina:

Marca	HIGHONE
Referencia	CG 60 4CM W EUT
Peso neto	32,5 kg
Fuente de energía	Gas
Número de quemadores	4
Eficiencia energética del quemador delantero izquierdo (EE)	61,3 %
Eficiencia energética del quemador trasero izquierdo (EE)	57,1 %
Eficiencia energética del quemador trasero derecho (EE)	57,1 %
Eficiencia energética del quemador delantero derecho (EE)	-
Eficiencia energética del quemador de la placa de cocción de gas (EE)	58,5 %
Método de cálculo y de medida	EN 30-2-1 / Regl. (UE) N°66/2014

Instalación del aparato

La instalación debe realizarse según las instrucciones contempladas en este manual. Una instalación incorrecta podría provocar daños a personas, animales y otros bienes. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de una instalación que no respete las reglas vigentes.

Este aparato se debe instalar y conectar por un técnico o una persona cualificada conforme a las normas vigentes. El incumplimiento de esta regla anulará la garantía y el fabricante declinará toda responsabilidad respecto a las posibles consecuencias.

Desembalaje

Coloque la placa de cocina lo más cerca posible del lugar en el que se va a instalar y desembálela.

Los elementos del embalaje se deberán eliminar mediante la recogida selectiva. No deje el aparato al alcance de los niños.

Instalación y conexión al gas

Antes de su instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la configuración del aparato son compatibles.

1. La distancia entre el aparato y las paredes o muebles adyacentes debe quedar como se explica a continuación:

a) La distancia en altura entre la cocina y la campana extractora o cualquier otro mueble debe ser de al menos 750 mm.

b) La distancia entre los laterales de la cocina y las paredes debe ser de al menos 20 mm.

c) La distancia entre la parte trasera del aparato y la pared trasera debe ser de al menos 20 mm.

2. Consigna de seguridad importante:



ATENCIÓN

Esta cocina se debe fijar sólidamente a la pared mediante dos cadenas de seguridad (situadas en ambos lados en la parte trasera del aparato) utilizando un sistema de fijación adaptado al tipo de pared para evitar cualquier riesgo de vuelco. (Consulte la figura 2 a continuación). El fabricante y el importador declinan cualquier responsabilidad si se produce un accidente que provoque una herida o un daño por no haber respetado estas instrucciones.

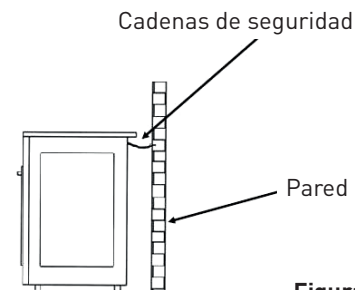


Figura 2

3. La conexión al gas se debe realizar mediante un tubo flexible con boquilla mecánica (TFEM), conforme a las normas vigentes. Las instrucciones del manual del tubo flexible con boquilla mecánica se deben respetar rigurosamente.

Información relativa a la conexión GPL (bombona): si su técnico opta por una conexión con una boquilla (no incluida con este aparato), esta boquilla debe estar conforme con las normas vigentes y se debe utilizar con una junta de estanqueidad (no incluida con este aparato) conforme a las normas vigentes. El tubo flexible también debe estar conforme con las normas vigentes y debe ajustarse sobre la tetina de la boquilla utilizando una arandela para garantizar una estanqueidad perfecta. La conexión al gas natural debe realizarse obligatoriamente con un tubo flexible con boquilla mecánica (TFEM).

4. En ningún caso, el tubo de alimentación debe pasar por detrás del horno, ni estar en contacto con las paredes adyacentes. Una vez que se ha realizado la conexión, es conveniente comprobar la estanqueidad (no utilizar nunca una llama). Para ello, aplique sobre el tubo un líquido espumoso. No deben aparecer burbujas. Si aparecen burbujas, conviene comprobar el ajuste de la boquilla y el estado de la junta.

5. La longitud del tubo de alimentación no debe ser inferior a 50 cm, ni superior a 200 cm. Asegúrese de que el tubo de alimentación no toque las partes calientes del aparato ni ningún otro obstáculo que pueda dañarlo.

Asegúrese también de que los elementos desmontables (por ejemplo, un cajón) o los objetos colocados cerca no toquen, aplasten ni tiren del tubo de alimentación.

6. El tubo de alimentación se debe sustituir por un tubo nuevo antes de la fecha de caducidad indicada en el mismo.

7. La conexión de este aparato se encuentra a la derecha. Si se quiere realizar la conexión por la parte izquierda, el fabricante podrá enviarle el accesorio necesario si lo solicita.

Colocación de los quemadores

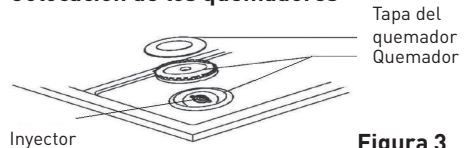


Figura 3

Cambio de los inyectores

Esta cocina se puede adaptar a los diferentes tipos de gas sustituyendo los inyectores. Esta adaptación debe ser realizada por un técnico cualificado. Si los inyectores no se sustituyen correctamente, la garantía no será válida y el fabricante no podrá ser considerado responsable de las eventuales consecuencias.

Utilice los inyectores proporcionados con la cocina

Tabla de equivalencias (para los inyectores)

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 milibares
Quemador rápido	0,85	1,15
Quemador semirrápido	0,65	0,92
Quemador auxiliar	0,50	0,72
Quemador de horno de gas	0,80	1,20

a) Cambio de los inyectores de los quemadores de la placa de cocción (Fig. 4).
Desenrosque el inyector y sustitúyalo por el nuevo (consulte la «tabla de concordancias»).
Proceda de la misma forma para el resto de quemadores.

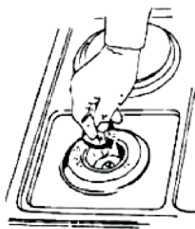


Figura 4

b) Cambio del inyector del quemador del horno (Figuras 5, 6, 7 y 8).
Quite la chapa inferior del horno. Desenrosque el tornillo (letra «a») manteniendo el quemador del horno en su sitio y sáquelo completamente.
Desenrosque el inyector situado en la parte inferior trasera del horno y cámbielo por el nuevo (ver tabla de equivalencias siguiente).
Cambie el quemador del horno y vuelva a apretar el tornillo (letra «a»). Vuelva a colocar la chapa inferior del horno.

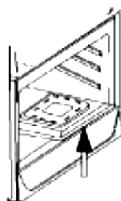


Figura 5

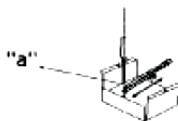


Figura 6



Figura 7



Figura 8

Ajuste del ralentí

Esta operación debe ser realizada por una persona cualificada. Retire el mando del gas. Encienda el gas y póngalo en la posición de «ralentí». Con un destornillador muy fino, ajuste la altura de la llama girando el tornillo bypass (que se encuentra en la superficie del grifo) hacia la izquierda (aumento de la llama) o hacia la derecha (disminución de la llama).

Una vez que se haya realizado el ajuste, realice la siguiente prueba: encienda el gas, póngalo en la posición «máxima» y, a continuación, gírelo hasta la posición «mínima» muy rápidamente.

Si la llama está bien ajustada, no se debe apagar. Si se apaga, aumente la altura de la llama. Repita esta operación con todos los quemadores.



ATENCIÓN

El tornillo del bypass se debe apretar a fondo para ajustar el caudal reducido de GPL.

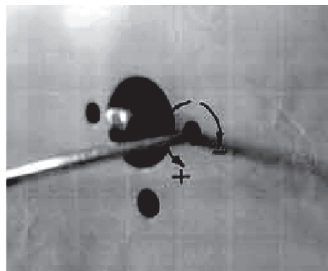
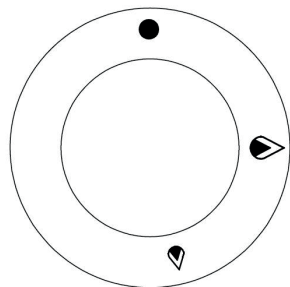


Figura 9

Después de cambiar los inyectores, pegue la etiqueta (incluida con los nuevos inyectores) en la parte trasera del aparato, sobre la etiqueta ya pegada (inyectores antiguos) para precisar el cambio de gas.

Nivelación

Ajuste de las patas: es importante proceder al ajuste de las patas para nivelar la cocina. Sitúe la cocina en su lugar, coloque un nivel sobre la cocina y ajuste el nivel mediante las patas situadas bajo la cocina.

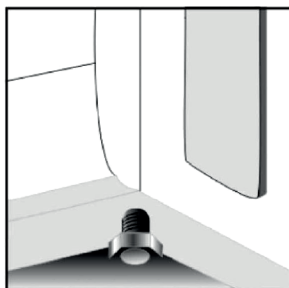


Figura 10

Antes de su primera utilización

1. Antes de utilizar por primera vez su aparato, asegúrese de haber retirado todos los embalajes. Debe reciclar por separado y de forma clasificada todo el material del embalaje.
2. Los elementos calefactores de su horno están recubiertos de una película protectora que hay que eliminar antes de utilizarlo por primera vez. Es importante ventilar bien la habitación durante este procedimiento para

evacuar el humo provocado. Se recomienda respetar el siguiente procedimiento antes de utilizar su horno por primera vez.

Encienda el quemador del horno según el procedimiento descrito en este manual (consulte el capítulo UTILIZACIÓN DEL HORNO DE GAS). Deje funcionar el horno durante 15-20 minutos. Apague el horno y deje que se enfríe.

Utilización de los quemadores de gas

Su cocina dispone de tres tipos de quemadores diferentes. Para obtener un máximo rendimiento, utilice las cacerolas con los siguientes diámetros:

Quemador rápido	22 a 28 cm
<u>Quemador semirrápido</u>	14 a 22 cm
Quemador auxiliar	12 a 14 cm



ATENCIÓN

Utilice solo recipientes con el fondo plano.

La llama del quemador no debe salir jamás del fondo de la cacerola.

Si utiliza un recipiente con el fondo grande, procure no sobrepasar los bordes de la placa de cocción y evite que pueda calentarse el panel de control.

Figura 11

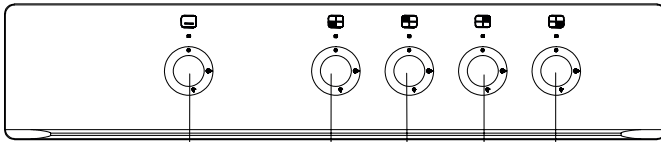
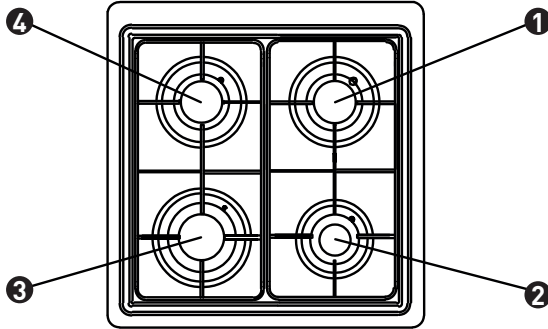


Figura 12

- ① Quemador semirrápido y su mando
- ② Quemador auxiliar y su mando
- ③ Quemador rápido y su mando
- ④ Quemador semirrápido y su mando
- ⑤ Mando del horno de gas



ATENCIÓN

Los quemadores de este aparato están equipados con un dispositivo de seguridad para las llamas.

Una vez encendido el quemador, hay que mantener el mando presionado durante aproximadamente 15 segundos antes de soltarlo.

Pulse y gire el mando correspondiente al quemador que desea utilizar colocándolo en la llama grande (Figura 13). Acerque simultáneamente un encendedor de cocina (o una cerilla) al quemador para encenderlo. Mantenga el mando presionado durante 15 segundos más o menos una vez encendido antes de soltarlo.

Puede disminuir la llama girando el mando hasta la llama pequeña. Si el quemador no se enciende después de 15 segundos o si se apaga, ponga el mando en la posición «•» y espere unos minutos antes de volver a encender el quemador.

Para apagarlo, ponga el mando en la posición «•».

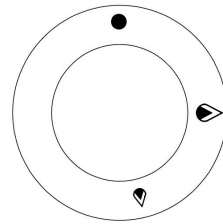


Figura 13

Utilización del horno de gas

Pulse el mando del horno girándolo en el sentido inverso a las agujas de un reloj, colóquelo en la posición de la llama grande (Figura 14, «c») y aproxime un encendedor de cocina (o una cerilla) al orificio de la chapa inferior prevista para el encendido (Figura 15).

Mantenga el mando presionado durante 15 segundos más o menos una vez encendido antes de soltarlo.

Asegúrese de que el quemador esté completamente encendido.

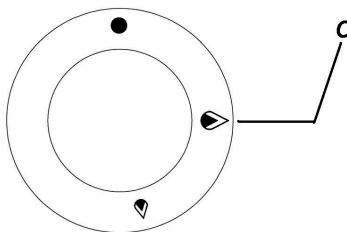


Figura 14

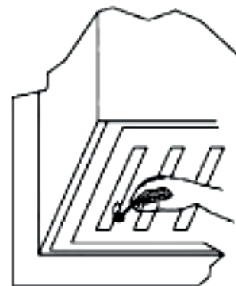


Figura 15

Si el quemador no se enciende después de 15 segundos o si se apaga, ponga el mando en la posición «•» y espere unos minutos antes de volver a encender el quemador.

Para apagarlo, ponga el mando en la posición «•».

**ATENCIÓN**

Los quemadores y el horno de gas de este aparato cuentan con un sistema de seguridad antillama. Si se apagan accidentalmente, se cortará automáticamente el suministro de gas.

Utilización de la rejilla y de la bandeja profunda en el horno:

El horno dispone de 3 niveles para colocar las bandejas y la rejilla. La rejilla y la bandeja profunda deben colocarse correctamente de forma horizontal en el nivel deseado. Para un uso óptimo, la bandeja profunda debe

utilizarse en los dos niveles inferiores o en el del medio. La rejilla puede utilizarse en los niveles superiores o en el del medio según la cocción deseada. Tenga cuidado al sacar la rejilla y la bandeja profunda del horno, ya que no se ha previsto ningún mecanismo de frenado.

**ATENCIÓN**

Atención, no coloque nunca la bandeja profunda en la parte inferior del horno ya que el esmalte del horno podría calentarse demasiado y deteriorarse.

Limpieza y mantenimiento

- Limpie la cocina cuando esté fría.
- Utilice agua tibia con jabón y séquela bien con un paño suave. Nunca utilice productos abrasivos o corrosivos.
- No bloquee los inyectores ni los quemadores durante la limpieza.
- Para facilitar la limpieza, puede desmontar la puerta del horno. Para desmontarla, abra la puerta, gire los ganchos de cada bisagra y tire de la puerta hacia usted. Para volverla a montar, proceda de forma inversa.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.

¿Qué hacer en caso de avería?

En caso de avería, llame al servicio técnico de su distribuidor e indíquele las referencias exactas de su cocina que se encuentran en la placa de características, así como el problema que ha encontrado.



ATENCIÓN

Este aparato debe ser reparado únicamente por un técnico cualificado.

Consumo de energía y diseño ecológico

REGLAMENTO (UE) N.º 66 / 2014

Diseño ecológico

Su aparato cumple con las exigencias del reglamento 66/2014 de la Comisión Europea.

Consejos para ahorrar energía:

Uso del horno:

- Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de poner su comida en el mismo.
- No precaliente el horno más tiempo del necesario. Puede cocinar sus platos tan pronto como la luz del termostato se apague por primera vez.
- Tenga cuidado de no abrir con mucha frecuencia la puerta del horno durante la cocción.
- Compruebe que la puerta del horno no se quede entreabierta durante su uso.
- Puede hornear varios platos a la vez en el horno.
- Puede asimismo cocinar un segundo plato justo después de la cocción del primero. De esta manera evitará tener que precalentar el horno antes de cocinar el segundo plato.
- Puede apagar su horno algunos minutos antes de finalizar la cocción.
- Descongele los alimentos congelados sacándolos de su congelador con bastante tiempo antes de hornearlos en el horno.

Uso de la placa de cocina:

- Utilice cacerolas y sartenes que tenga tapaderas.
- Utilice tapaderas adaptadas a las cacerolas y sartenes.
- Utilice cacerolas y sartenes cuyo diámetro se adapte al tamaño de los quemadores (consulte los diámetros indicados en la parte «Utilización» de la presente guía de utilización).
- Utilice cacerolas con un tamaño adaptado a la cantidad de alimentos.

Tabla de cocción

Alimentos	Convección natural	
	Posición de la bandeja (nivel)	Duración de la cocción
Pasteles	2	25-35
Pasteles con frutas	2	20-25
Tarta de frutas	2	20-30
Galleta macarrón	2	20-30
Pan de jengibre	2	30-40
Pasta	2	30-40
Bizcocho	2	30-40
Galletas	2	15-25
Carne de cordero	2	25
Carne de ternera	2	50-60
Chuleta de ternera		
Filete de ternera	2	25
Carne de oveja	2	25
Asado de ternera	2	45
Pollo (entero)	2	30
Pollo (en trozos)	2	30-45
Pescados	2	30-40
Pavo	2	50-60
Macarrones al horno	2	23-30
Pasta fina	2	30-40

Los valores indicados son solo indicativos. Se deberán adaptar en función de las costumbres y los gustos personales.

Cómo desechar su antiguo aparato


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 llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

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 participación 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 entregar 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.

CONDITION 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 matériau. 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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE LA 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



Made in Turkey