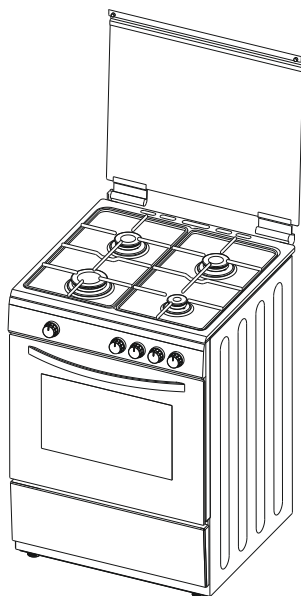


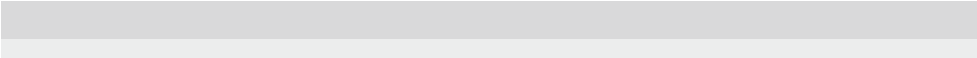


936994 - HIGCG504CMBVT

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION
CUISINIÈRE TOUT GAZ**





Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.



TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes générales
- Consignes d'installation
- Pendant l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien
- Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

- 3.1** Environnement d'installation de votre cuisinière
- 3.2** Installation de votre cuisinière
- 3.3** Réglage des pieds
- 3.4** Raccordement au gaz
- 3.5** Changement des gaz

4. UTILISATION

- 4.1** Utilisation des brûleurs
 - 4.1.1** Utilisation des brûleurs du plan de cuisson
 - 4.1.2** Utilisation du brûleur du four gaz
- 4.2** Accessoires du four

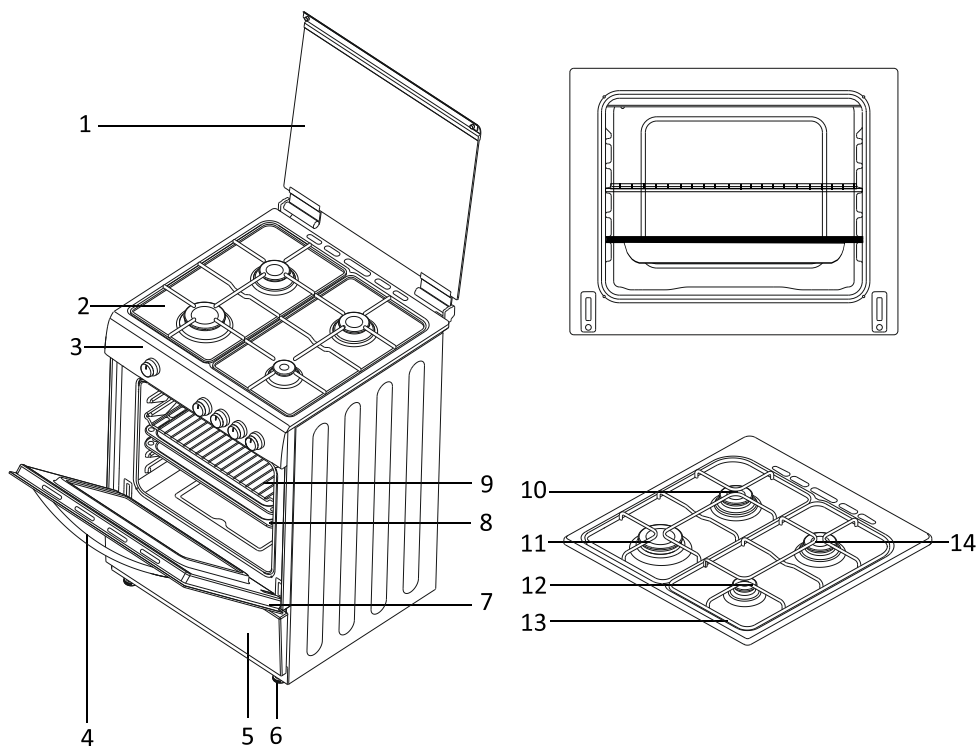
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le Service après vente
- 6.2** Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1- Couverture | 8- Lèche frite |
| 2- Plan de cuisson | 9- Grille |
| 3- Bandeau de commande | 10- Brûleur semi-rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 11- Brûleur rapide |
| 5- Façade sous-four ou tiroir | 12- Brûleur auxiliaire |
| 6- Pieds réglables | 13- Grille support casserole |
| 7- Porte du four | 14- Brûleur semi-rapide |

2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

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 dans la notice 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 vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une 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 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 terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez 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 réchauffage 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 d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson 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 effectués 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 de 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 est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

. **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention 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 supervisés. **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 de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de 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 matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer 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 jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

.MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

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

. **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

. **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 électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

. Il convient d'enlever 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, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson 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, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. 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. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

- Faites attention 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 des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui 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 de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez 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: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

. MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle 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 la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. 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 : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer 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 jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner 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 casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des 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 pour 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 utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction 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 fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).

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

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront 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.

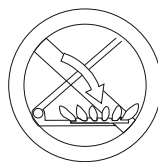
- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

• Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

• Si vous utilisez le grill 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. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).

• Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

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 du plan de cuisson refroidir



• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser 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 objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) 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 serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

• Arrêtez toujours le fonctionnement de 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.

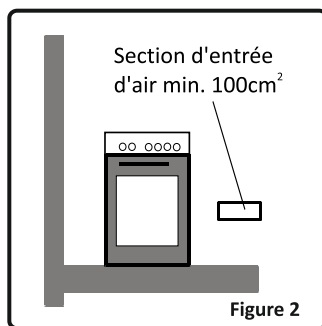
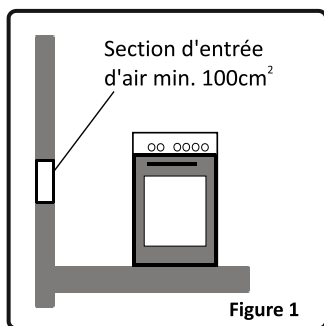
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

3. INSTALLATION

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

3.1 Environnement d'installation de votre cuisinière

- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de 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 (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace 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 1.80m au moins 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.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement 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.

3. INSTALLATION

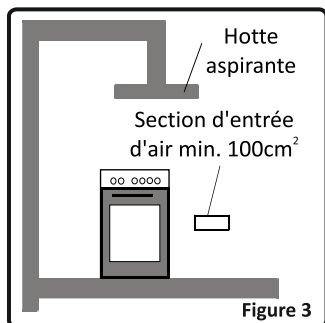


Figure 3

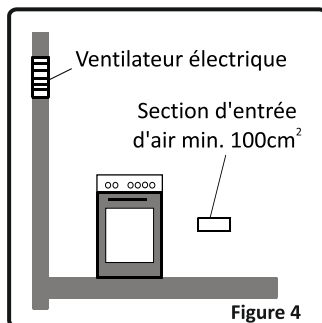


Figure 4

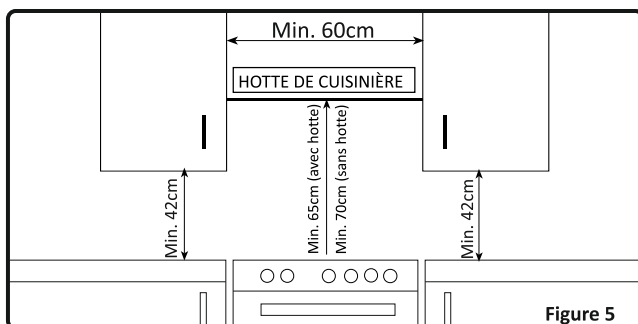


Figure 5

3.2 Installation de votre 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 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm 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 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.

3. INSTALLATION

3.3 Réglage des pieds

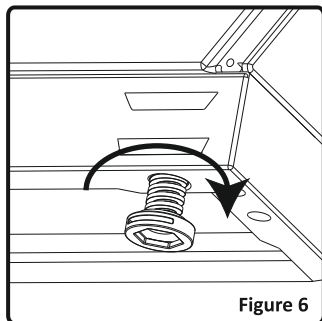


Figure 6

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (fig. 6). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. 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 de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.4 Raccordement au gaz FR

Branchement gaz et vérification des fuites

Le branchement 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 soit 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 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.

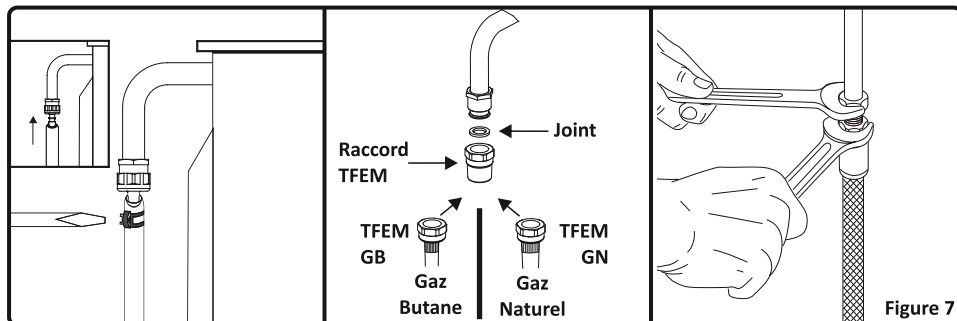
Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN,
- Assurez vous que le tuyau que vous utiliser est conforme a la norme NF D 36112 ou NF D 36125,
- Utiliser 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. Faire de même coté détendeur (voir fig. 7).

La longueur maximale autorisée est 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

3. INSTALLATION



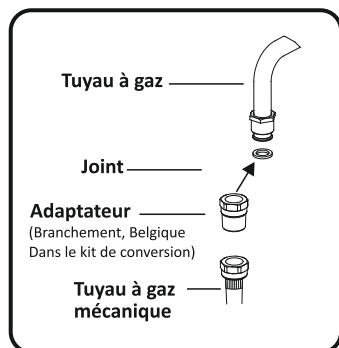
Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière, et coté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur schéma ci-dessus).

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

3. INSTALLATION

3.4 Raccordement au gaz- BE



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 minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlé avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

⚠ ATTENTION: Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

3. INSTALLATION

3.5 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 être impérativement effectuées:

Procédure changement des injecteurs:

Brûleurs du plan 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 des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

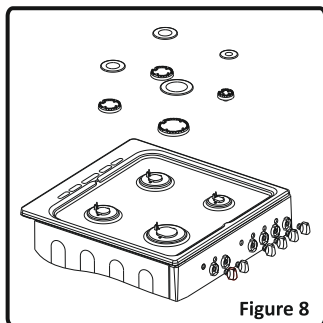


Figure 8

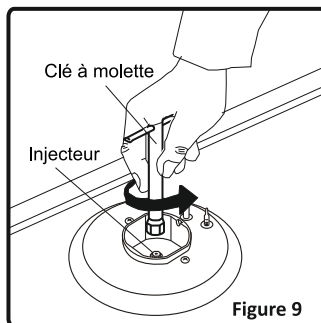


Figure 9

Injecteurs du four :

Les brûleurs du four sont fixés par une vis unique placée au bout 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 four (Figure 10). Il est conseillé de vous éclairer à l'aide de lampe genre torche pour effectuer ce travail.

Pour le brûleur du four (bas), ouvrez la porte du four, 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

3. INSTALLATION

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 des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filetage du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

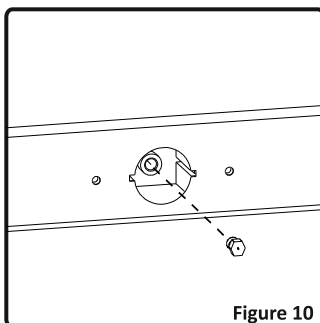


Figure 10

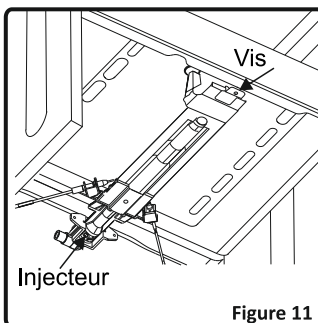


Figure 11

Réglage de la flamme 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 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 à la 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'éteigne 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 de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.

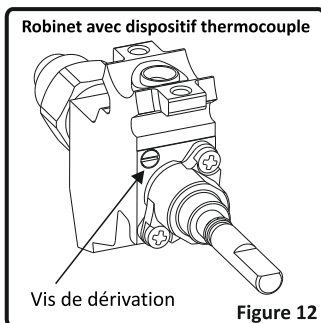


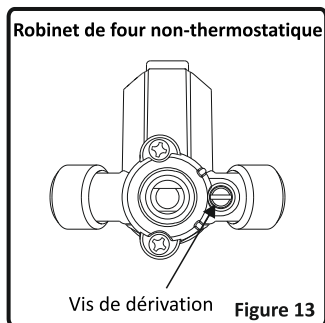
Figure 12

3. INSTALLATION

Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la 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 brûleurs du gril.

Pendant la conversion du GPL au GN, la vis de dérivation doit être dévissée. Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum. Pendant ce réglage, assurez-vous que la cuisinière est débranché du secteur et que l'alimentation de gaz est ouverte.



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Il faut vérifier 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 conforme aux normes actuelles.

Après avoir changé le tuyau, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement gaz et vérification des fuites.

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

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

- **Allumage manuel des brûleurs 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 à la 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.

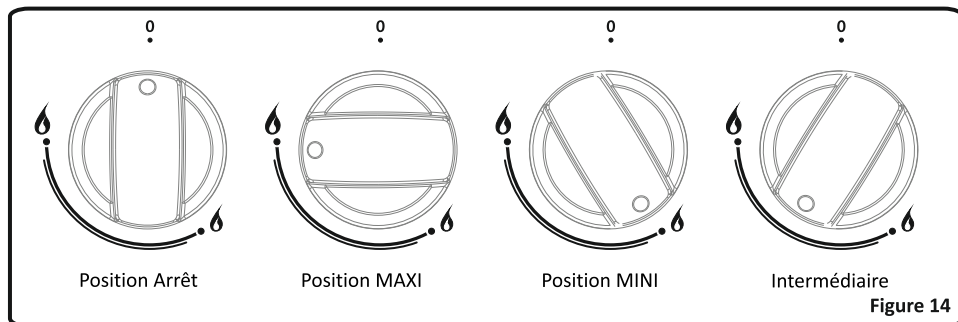
Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple: Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez 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/grill sont équipés de sécurités avec thermocouple et assurent la sécurité 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 retrouve à la 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 restez appuyé pendant environ 3 secondes. Si les flammes sont instables après que vous ayez 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.

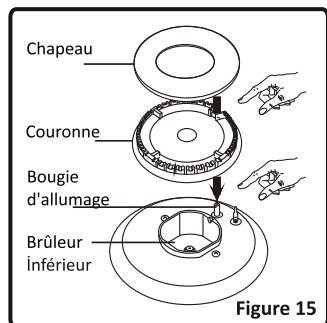
Explication du dispositif sécurité thermocouple: un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

4. UTILISATION

4.1.1 Utilisation des brûleurs du plan de cuisson



Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions: Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la 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».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez si les chapeaux couronnes sont bien positionnés (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 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 plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les 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 aurez 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 toujours couvrir votre récipient de cuisson.

4. UTILISATION

Brûleur rapide : 22-26cm

Brûleur semi-rapide: 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

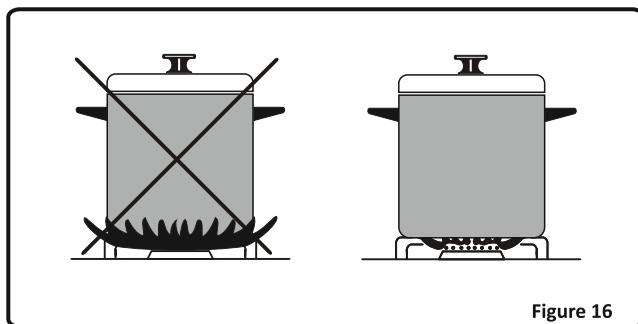
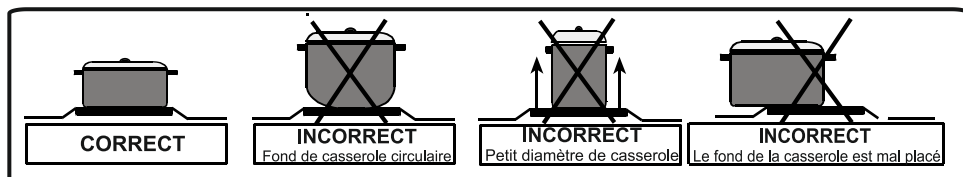


Figure 16

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

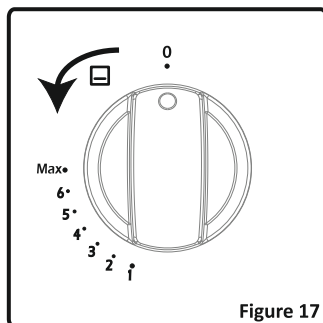
AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.
- 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 lorsque 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 pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.



4. UTILISATION

4.1.2 Utilisation du brûleur du four gaz



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 le choix des températures en fonction des aliments à cuire. Évitez de faire fonctionner le four en mettant la manette entre la position "Arrêt" et l'indication de la température mini (dans le sens antihoraire). Toujours utiliser 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 de mettre 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. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Votre cuisinière est livrée (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce.
- Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible des plats. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. 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 jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four

4. UTILISATION

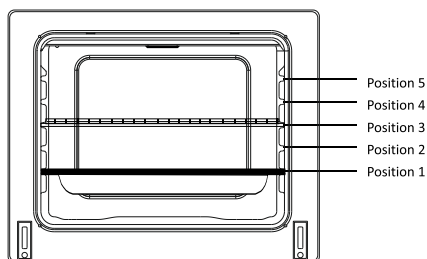
4.2 Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. 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 pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser 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, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fourni 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 huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill 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 servez pas du grill et commandez-en une au plus vite au service agréé le plus proche.

4. UTILISATION

Moufle du four

Positions sur glissières moulées



Accessoires du four

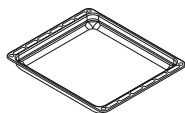
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

Grille



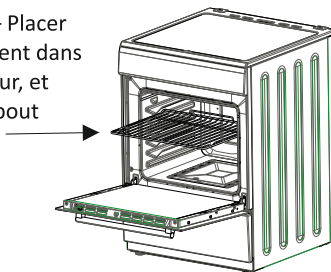
La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la jusqu'au fond.

Plateau moyenne épaisseur



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

AVERTISSEMENT – Placer la grille correctement dans une glissière du four, et poussez jusqu'au bout



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

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

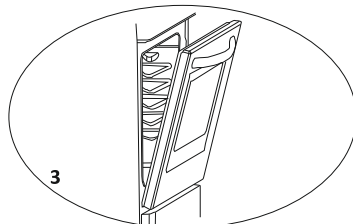
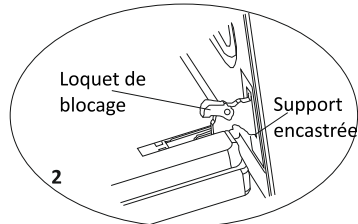
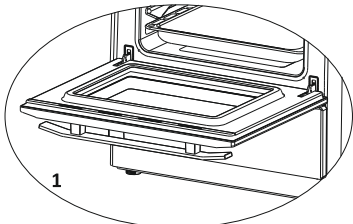
Important: Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si 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, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisses ou des 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 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 surtout pas nettoyer avec des nettoyants secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

REMARQUE: Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

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

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage des brûleurs gaz

- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (Figure 15).
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie du plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera 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 pour 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 pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irréversible de la surface émaillée.

5.2 Entretien

Autres contrôles

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

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'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 les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Information relative 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 (au mieux, 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 du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four 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 les éventuels coups.

TABLEAU INJECTEURS

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ II2H3+ FR- BE-ES Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,75	3
Débit Nominal	262 l/h	218,1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
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
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
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
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
BRÛLEUR 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

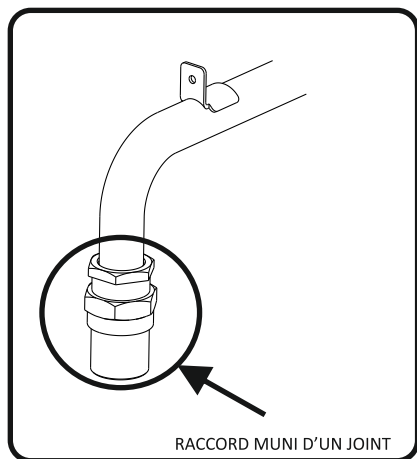
Marque		HIGH 1 NE
Modèle		936994 - HIGCG504CMBVT
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique	%	N/A
Technologie de chauffage - zone 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique	%	59,0
Technologie de chauffage - zone 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique	%	59,0
Technologie de chauffage - zone 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique	%	57,0
Efficacité énergétique	%	58,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- 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.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

GN:

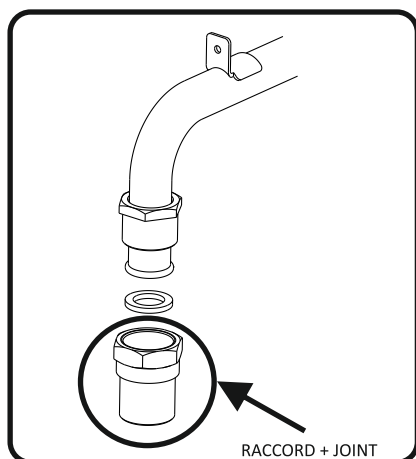


Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec Tuyau TFEM :

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau de raccordement TFEM, ne démontez pas le raccord ni son 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: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L EAU SAVONNEUSE.

GPL:



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: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L EAU SAVONNEUSE.



Cet appareil comporte 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 permet de contribuer à préserver notre environnement.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'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 des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



CONDITION DE GARANTIE :

Ce produit est garanti pour une période de 1 an 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.*

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.

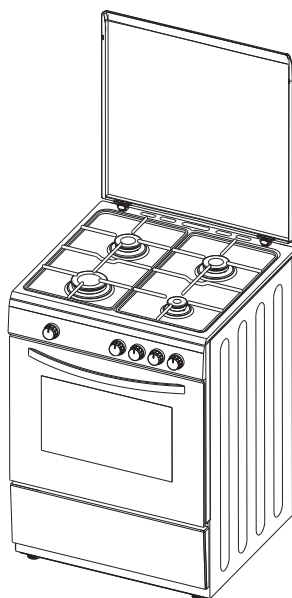
  	Importé par VESTEL FRANCE pour: ELECTRO DEPOT 1 route de vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL FRANCE	Fabriqué en Turquie
--	---	----------------------------



936994 - HIGCG504CMBVT

DE

GASHERD BETRIEBUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG



Werte Kunden,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bieten Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

Diese Broschüre enthält alle erforderlichen Informationen zur Aufstellung und Verwendung Ihres neuen Herds.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen, da sie alle grundlegenden Informationen zur korrekten Aufstellung, richtigen Verwendung und regelmäßigen Pflege und Wartung Ihres Herds enthält. Dieser Herd darf nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den sicherheitsrelevanten Normen und Gesetzen installiert werden. Versuchen Sie niemals, den Herd selbst zu reparieren.

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



INHALT

1. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

2. SICHERHEITSHINWEISE

- Allgemeine Hinweise
- Aufstellungshinweise
- Während der Verwendung
- Reinigung und Wartung
- Sicherheit von Kindern

3. EINBAU

- 3.1** Aufstellungsort/-umgebung des Herds
- 3.2** Aufstellung des Herds
- 3.3** Einrichten der Stellfüße
- 3.4** Gasanschluss
- 3.5** Umstellung des Gastyps

4. VERWENDUNG

- 4.1** Verwendung der Gasbrenner
 - 4.1.1** Verwendung der Kochfeld-Brenner
 - 4.1.2** Verwendung der Brenner im Backraum

- 4.2** Im Herd verwendetes Zubehör

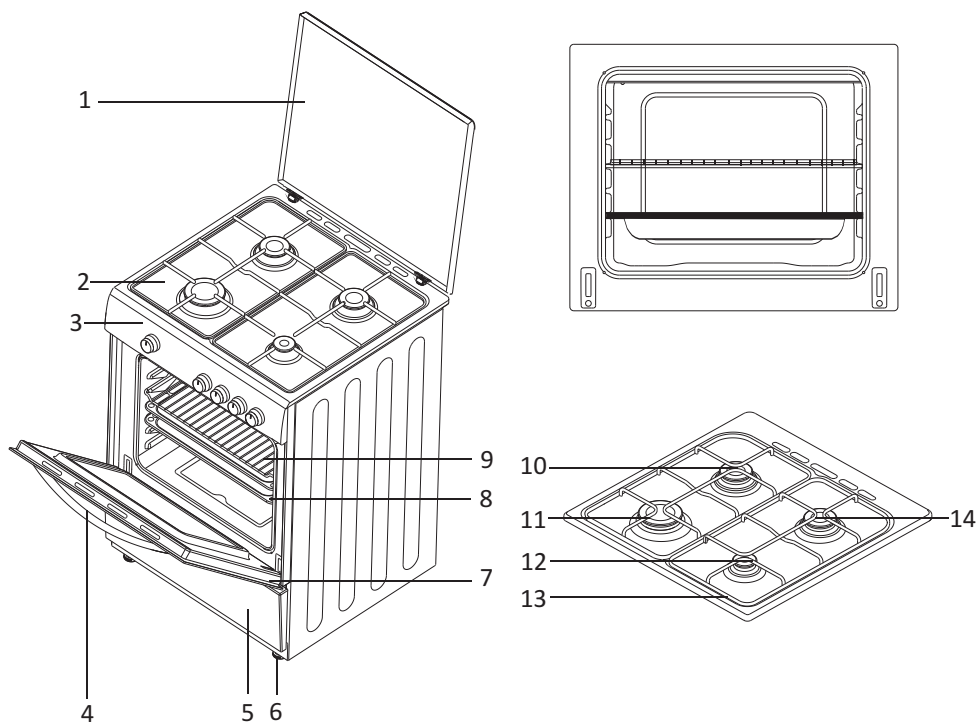
5. REINIGUNG UND WARTUNG

- 5.1** Reinigung
- 5.2** Wartung

6. KUNDENDIENST UND TRANSPORT

- 6.1** Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden
- 6.2** Informationen zum Transport

1. KURZÜBERSICHT ÜBER DAS GERÄT



Teileliste:

- 1- Abdeckung Kochfeld
- 2-Kochfeld
- 3-Bedienfeld
- 4-Klappengriff
- 5-Unterbau oder Auszug vorne
- 6-Stellfüße
- 7-Backraumtür
- 8-Backblech
- 9-Wire Grid

- 10-Halb-Schnellkochplatte
- 11-Schnellkochplatte
- 12-Zusatzkochplatte
- 13-Topfhaltegitter
- 14-Halb-Schnellkochplatte

2. WARNHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, UND HALTEN SIE ES STETS ZUR VERFÜGUNG WENN NÖTIG.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT. ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und dann decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.

Zur Vermeidung vom Kippen des Gerätes müssen die stabilisierenden Halterungen eingebaut sein.

Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Griffe die während der Verwendung für kurze Zeit im normalen Gebrauch gehalten wurden können heiß werden

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen.

Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

VORSICHT: Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist.

Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.

Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung- und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

VORSICHT: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Türgriff.

Dieses Gerät ist nicht an ein Abzugsgerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Installationsrichtlinien eingebaut und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten. (Nur für Gasgeräte)

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backraumtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden. (Nur für Gasgeräte)

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backraumtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden. (Nur für Gasgeräte)

Diese Anleitungen sind nur gültig, wenn das Land-Symbol auf dem Gerät angezeigt wird. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt wird, ist es notwendig, die technischen Anweisungen, die die erforderlichen Anweisungen zur Änderung des Gerätes an die Bedingungen der Nutzung des Landes bieten, zu beziehen. (Nur für Gasgeräte)

Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Lassen Sie Kinder niemals auf die Backraumtür klettern oder darauf sitzen, wenn diese offen ist.

2. WARNHINWEISE

Warnhinweise zur Installation:

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.

Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.

Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. Aus.

Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 ° C standhalten.

Während der Verwendung

Wenn Sie Ihren Herd das erste Mal einschalten, kommt es zu einer gewissen Geruchsentwicklung, die von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Produkt

Während der Verwendung können die äußeren und inneren Oberflächen des Ofens heiß werden. Wenn Sie die Backraumbtür öffnen, treten Sie etwas zurück, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen. Es kann die Gefahr von Verbrennungen bestehen.

Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.

Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen.

Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.

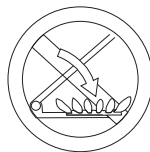
Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht geschlagen oder angefasst werden können.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.

2. WARNHINWEISE

VORSICHT: Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.



Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohtür oder den Auszug, wenn diese offen sind. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. Dazu gehören Kochgeschirr mit Zubehör aus Kunststoff (z.B. Griffe).

Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung auf das Gerät oder auf seine Griffe.

Reinigung und Wartung:

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen nachdem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.

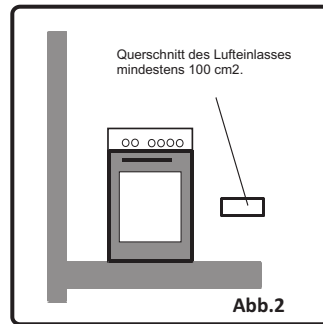
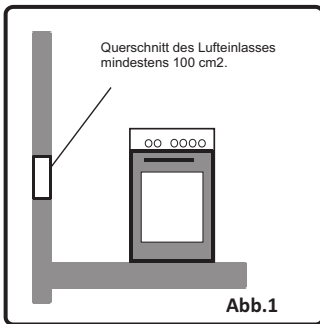
FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

3. INSTALLATION

Dieser moderne, zweckmäßige und praktische Herd wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien gefertigt und wird all Ihren Ansprüchen in jeder Hinsicht gerecht werden. Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, um alle notwendigen Informationen über seine Funktionen kennenzulernen und die bestmöglichen Resultate zu erzielen. Beachten Sie die folgenden Empfehlungen, um Probleme oder gefährliche Situationen zu vermeiden und das Gerät richtig aufzustellen. Sie sind insbesondere für den Techniker, der die Aufstellung des Geräts vornimmt, von Bedeutung.

3.1 Aufstellungsort/-umgebung des Herds

- Ihr Herd muss an einem Ort aufgestellt und verwendet werden, der gut belüftet ist. Eine Gasverbrennung ist nur mit dem Sauerstoff in der Luft möglich. Daher muss ein ausreichender Luftaustausch erfolgen und eine Abführung der Verbrennungsgase in Übereinstimmung mit den Vorschriften sichergestellt sein. Es muss eine ausreichende Belüftung vorhanden sein, um die Luftversorgung in der Verwendungsumgebung zu gewährleisten. Die Belüftung muss durch Öffnungen an Wänden mit direktem Kontakt nach außen (siehe Diagramm unten).

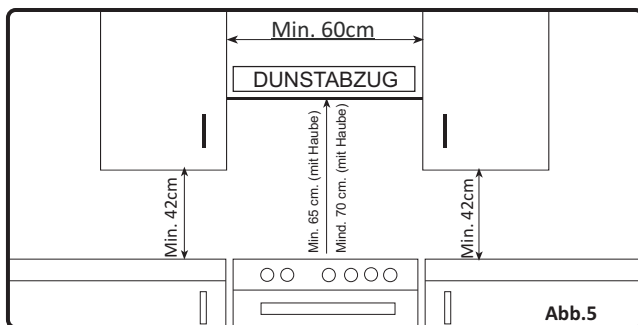
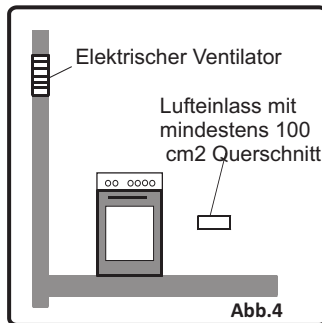
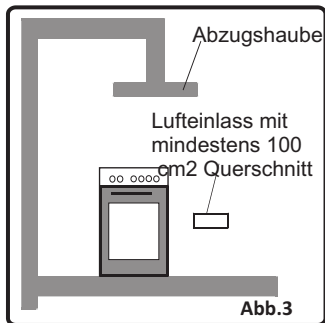


- Der Luftstrom muss am Boden eintreten (mindestens 100 cm²) und oben austreten (mindestens 100 cm²). Diese Belüftungsöffnungen müssen also jeweils einen Mindestquerschnitt von 100 cm² für einen effektiven Luftdurchsatz aufweisen. Diese müssen stets offen bleiben und dürfen nicht geschlossen werden. Sie sollten sich nach Möglichkeit in der Nähe der Herdrückseite befinden (für den Lufteinlass Fig. 1 und 2) bzw. an der Entstehungsstelle der Verbrennungsgase (für den Abzug), also etwa 1,80 m über Bodenniveau. Können diese Öffnungen nicht dort, wo der Herd aufgestellt ist, von außen hergestellt werden, kann die erforderliche Verbrennungsluft auch von anderer Stelle zugeführt werden, sofern diese über ausreichende Belüftung verfügt und es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Raum mit besonderen Gefahren handelt.

Abzug der Verbrennungsgase

Es wird empfohlen, entweder eine Abzugshaube mit direkter Rohrverbindung nach außen (Fig. 3) zu installieren, oder einen elektrischen Ventilator am Fenster oder an der Außenwand (Fig. 4), um Rauchgase direkt nach außen zu leiten. Die Leistung des Ventilators muss so ausgelegt werden, dass die Luft in der Küche 4-5 Mal pro Stunde erneuert wird.

3. INSTALLATION

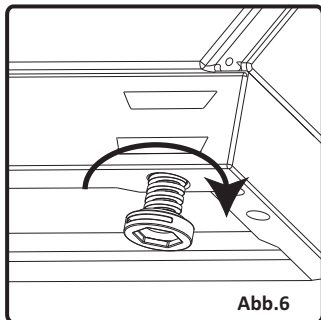


3.2 Aufstellung des Herds

- Der Herd darf neben weiteren Möbelstücken aufgestellt werden, solange diese nicht höher als der Herd sind (siehe Abb. 5).
- Befinden sich über dem Herd weitere Möbelstücke, muss ein Abstand von mind. 10 cm zwischen den Seiten des Herds und dem Möbelstück eingehalten werden.
- Die Mindesthöhe zwischen Kochfeld und Abzugshaube (oder Wandschrank) ist in Abb. 5 gezeigt. Die Abzugshaube muss mindestens 65 cm Abstand zum Kochfeld haben. Ist keine Abzugshaube vorhanden, darf der Abstand zwischen Kochfeld und Möbelstück darüber 70 cm nicht unterschreiten.
- Halten Sie einen Abstand von 2 cm zwischen der Rückseite des Herds und der Wand ein, sowie zwischen den Seiten des Herds und angrenzenden Möbelstücken..
- Achten Sie darauf, den Herd nicht direkt neben einen Kühlschrank zu stellen. Auch dürfen keine brennbaren oder entzündlichen Materialien wie Vorhänge, Stoffe etc. in der Nähe sein, die leicht verbrennen.
- Angrenzende Möbelstücke müssen für Temperaturen von mindestens 90 °C ausgelegt sein.

3. INSTALLATION

3.3 Einrichten der Stellfüße



Der Herd steht auf 4 einstellbaren Standfüßen. Nach dem Einstellen der gewünschten Position muss die Einrichtung überprüft werden. Stellen Sie dazu die 4 Stellfüße durch Anziehen oder Lockern ein (Abb. 6). **Der Herd muss absolut waagrecht aufgestellt werden.**

Der max. Einstellspielraum beträgt 30 mm.

Zum Einstellen der Standfüße können Sie den Auszug des Herds entfernen.

Nach dem Einstellen der Standfüße darf der Herd nicht mehr durch Ziehen bewegt werden, sondern nur noch durch Heben (aber nicht an den Türgriffen).

3.4 Gasanschluss -FR

Gas anschließen und Dichtheit überprüfen

Der Gasanschluss des Herds muss ebenfalls von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung aller geltenden Normen durchgeführt werden (nach Artikel 10 der Verordnung vom 02-08-1977 und den Vorschriften nach D.T.U 61-1. Diese verlangen am Rohrende ein Regelventil für Erdgas mit Überdruckventil nach der Norm NF D 36-303. Dieses Regelventil dient dazu, die Gasversorgung zu unterbrechen, wenn der Herd nicht verwendet wird).

Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp der Herd gerüstet ist. Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Herdrückseite. Informationen zu den Gastypen und Brennerdüsen finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck für die Ventile laut den technischen Daten geeignet ist, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Gasdruck nicht diesen Werten entspricht oder regelbar ist, muss ein entsprechender Druckregler an der Zufuhrleitung installiert werden. Für diese Einstellungen müssen Sie sich an den Kundendienst wenden.

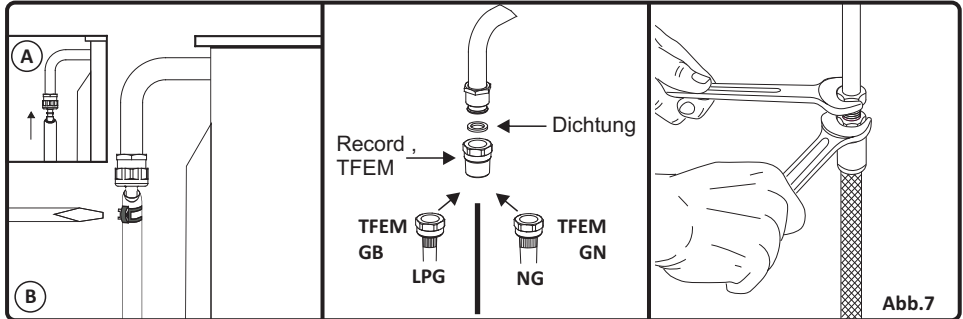
Anschluss von Butangas (G30) - Propan (G31)

Der Techniker überprüft zuerst, für welchen Gastyp der Herd gerüstet ist. Ist er für Erdgas gerüstet, muss er die Brennerdüsen (siehe unten) austauschen, damit Butangas verwendet werden kann. Die Installation kann entweder mit einem speziellen Butan-/Propan-Gasrohr erfolgen, das mit 2 Clips verkauft wird, oder mit einem speziellen, mit Armaturen versehenen TFEM-Schlauch.

Wenn Sie ein Butan-/Propanrohr mit Überwurfkragen verwenden, wird die Butangas-Brennerspitze mit Gasdichtung im Herd installiert. Das Rohr wird tief in diese Spitze eingeführt und dann der Überwurfkragen festgezogen, ohne das Rohr abzuschneiden. Gehen Sie ebenso für das Ventil vor (siehe Abb. 7).

Die erforderliche Gesamtlänge ist max. 1,5 m. **Es ist sehr wichtig, das Haltbarkeitsdatum auf dem Rohr zu überprüfen und das Rohr auszutauschen, bevor dieses Datum erreicht wird.**

3. INSTALLATION



Wenn Sie einen TFEM-Schlauch montieren, ist keine Butangasspitze erforderlich. Schrauben Sie einfach die Armaturen des TFEM-Schlauchs auf der Herdseite und der Flaschenseite an (ziehen Sie sie mit 2 Schlüsseln richtig an, wie im Diagramm oben gezeigt).

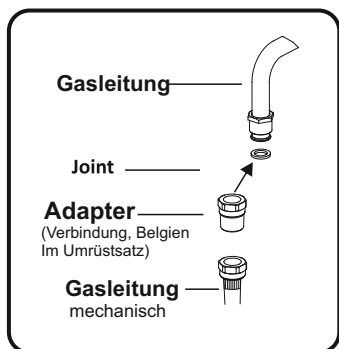
Erdgas anschließen (G20/G25)

Der Techniker muss eine mechanische Rohrspitze (TFEM) laut der Norm NF D 36100/36103/36121 installieren und den Herd nach aktuellen Normen anschließen.

Beachten Sie die folgenden Punkte beim Anschließen des Schlauches:

- Kein Teil des Schlauchs darf mit Oberflächen in Berührung kommen, die heißer als 50 °C werden können (Mindestabstand zwischen Schlauch und heißen Stellen: 20 mm).
- Die Schlauchlänge darf 1,5 m nicht überschreiten.
- Der Schlauch darf nicht gerissen, gedehnt oder geknickt werden.
- Der Schlauch darf keine scharfen Kanten oder beweglichen Teile berühren und keinerlei Beschädigungen aufweisen.
- Vor der Montage muss der Schlauch gründlich kontrolliert werden, um jegliche Herstellungsfehler auszuschließen.
- Wenn das Gas angeschlossen ist, muss die Rohrdichtheit von einem Techniker mit einem speziellen Blasenprodukt getestet werden. Es sollten keine Luftblasen zu sehen sein. Wenn sich solche Blasen zeigen, muss die Anschlussdichtung überprüft werden und dann die Überprüfung erneut durchgeführt werden. Verwenden Sie für diesen Test KEINESFALLS ein Feuerzeug oder Streichholz.
- Die Überwurfkragen am Butangasrohr müssen frei von Rost sein.
- Das Haltbarkeitsdatum des Schlauchs muss regelmäßig überprüft werden.

⚠ ACHTUNG!!! Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder Streichhölzer für die Dichtheitskontrolle!



3. INSTALLATION

3,6 Umstellung des Gastyps



Warnung: Die folgenden Massnahmen dürfen nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Ihr Herd ist für die Verwendung von Flüssiggas (Propan oder Butan) oder Erdgas vorgesehen. Die Gasbrenner können an diese verschiedenen Gastypen angepasst werden, indem die Brennerdüsen entsprechen getauscht und die minimale Flammhöhe jedes Brenners eingestellt wird. Die folgenden Schritte müssen dazu unbedingt ausgeführt werden:

Austauschen der Brennerdüsen:

Kochfeld-Brenner:

- Schließen Sie die Gaszufuhr und trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Entfernen Sie die Brennerkappe und den oberen Brenner (Abb. 8).
- Schrauben Sie die Düsen ab. Verwenden Sie dazu einen 7 mm-Schlüssel (Abb. 9).

Installieren Sie die neuen Düsen je nach verwendetem Gastyp wie in der Tabelle mit den technischen Daten angegeben. Ziehen Sie die neuen Düsen sorgfältig an; wenn Sie sie seitlich aufsetzen, könnten Sie das Gewinde am Aufsatz zerstören. In diesem Fall müsste der Aufsatz ausgetauscht werden

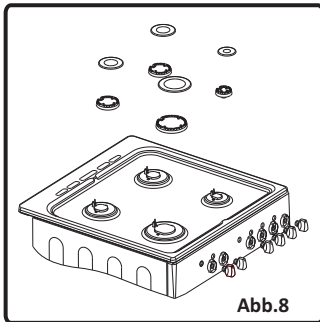


Abb.8

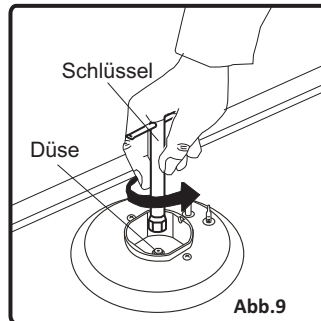


Abb.9

Backraum-Düsen:

Der Brenner im Backraum ist mit einer einzelnen Schraube versehen, die sich an der Brennerspitze befindet.

Für den Backraum-Brenner (unten) öffnen Sie die Backraumtür und entfernen Sie die Schrauben, die die untere Verkleidung halten. Öffnen Sie das Fach unter dem Backraum (Auszug oder Klappe) um die vordere Schraube auf dem Brenner zu erreichen (Abb. 12). Wenn der Herd eine Unterbaufont aufweist, müssen Sie zuerst die Backraumtür ausbauen, um die Halteschrauben der Verkleidung zu erreichen.

3. INSTALLATION

Entfernen Sie die Brennerschraube und bewegen Sie den Brenner diagonal, um die Düse hinten unten zu erreichen (Abb. 11).

Schrauben Sie die Düsen ab. Verwenden Sie dazu einen 7 mm-Schlüssel. Installieren Sie die neuen Düsen je nach verwendetem Gastyp wie in der Tabelle mit den technischen Daten angegeben. Ziehen Sie die neuen Düsen sorgfältig an; wenn Sie sie seitlich aufsetzen, könnten Sie das Gewinde am Aufsatz zerstören. In diesem Fall müsste der Aufsatz ausgetauscht werden (dies ist nicht von der Garantie gedeckt).

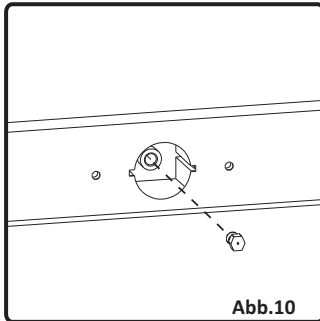


Abb.10

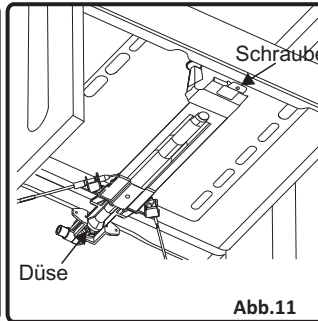


Abb.11

Einstellen der Flammhöhe am Ventil auf minimal

Die Flammhöhe wird mit der Flachkopfschraube auf dem Ventil auf minimal gestellt. Bei Ventilen mit Thermoelement befindet sich die Schraube auf der Seite der Ventilspindel (Abb. 12). Bei Ventilen ohne Thermoelement befindet sich die Schraube im Ventilschaft. Für eine einfachere Einstellung der Flammhöhe empfehlen wir, bei Herden mit Thermoelement und Mikroschalter (automatische Zündung) zuerst das Bedienfeld zu entfernen.

Um die Minimalposition zu bestimmen, zünden Sie die Brenner der Reihe nach an und stellen Sie die Minimalposition ein. Verändern Sie nun mit einem kleinen Schraubendreher die Bypassschraube um etwa 90° (festziehen oder lockern). Wenn die Flamme mindestens 4 mm hoch ist, ist die Einstellung korrekt. Stellen Sie zur Kontrolle sicher, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn sie von der Maximal- in die Minimalstellung geregelt wird. Erzeugen Sie mit der Hand eine Luftströmung zur Flamme, um zu testen, ob diese stabil ist.

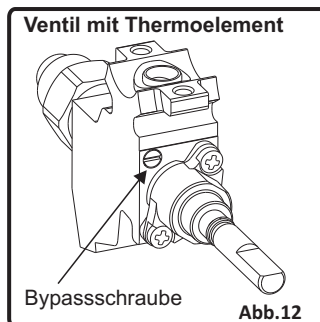
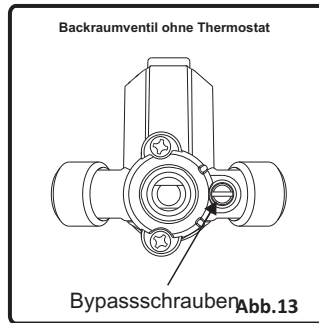


Abb.12

3. INSTALLATION

Lassen Sie den Backraumbrenner 5 Minuten lang in der Minimalposition brennen. Öffnen und schließen Sie die Backraumtür 2-3 Mal, um die Stabilität der Brennerflamme zu testen.

Für die Brenner des Grills ist eine Einstellung der Minimalflammhöhe nicht notwendig. Bei der Umstellung von Flüssig- auf Erdgas muss die Bypassschraube herausgedreht werden. Beim Umstellen von Erdgas auf Flüssiggas muss diese Schraube festgezogen werden. Bei dieser Einstellung stellen Sie bitte sicher, dass der Herd vom Netz getrennt und die Gaszufuhr offen ist.



Ändern des Gaszufuhranschlusses:

Überprüfen Sie regelmäßig das Haltbarkeitsdatum des Gasrohrs. Ist das Haltbarkeitsdatum erreicht, muss der Schlauch ausgetauscht werden.

Diese Rohre sind im Handel erhältlich, achten Sie darauf, dass die aktuell gültigen Normen erfüllt werden. Nach dem Austauschen des Schlauchs müssen Sie die Dichtheit prüfen. Informationen dazu finden Sie im obenstehenden Abschnitt: Gas anschließen und Dichtheit überprüfen

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

4.1 Verwendung der Gasbrenner

Anzünden der Gasbrenner

Die Symbole auf den Reglern am Bedienfeld zeigen die Stellung des Brenners an.

- **Manuelle Zündung der Gasbrenner**

Ist Ihr Herd nicht mit elektrischer Zündung ausgestattet, oder bei einem Ausfall des Stromnetzes, gehen Sie wie folgt vor:

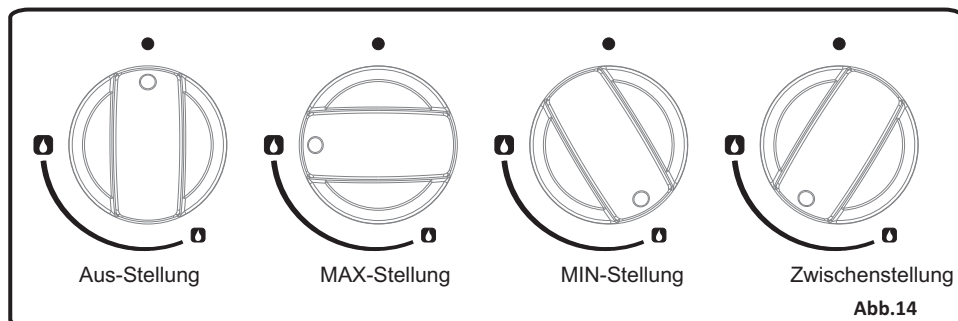
Für Kochfeld-Brenner: Um den Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Regler und drehen ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn in die Maximalstellung. Zünden Sie gleichzeitig mit einem Streichholz oder einem Gasfeuerzeug das Gas in der Nähe der Brennerdüsenöffnungen. Sobald Sie eine stabile Flamme sehen, nehmen Sie die Zündquelle weg.

Für Kochfeld-Brenner mit Thermoelement: Kochfelder mit Thermoelement bieten zusätzliche Sicherheit, wenn die Flamme ausgehen sollte. Halten Sie den Regler daher bei der manuellen Zündung gedrückt, bis Sie eine stabile Flamme sehen. Wenn die Flamme nach dem Loslassen des Reglers instabil wird, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme ausgeht, schließt das Thermoelement das Gasventil zum Brenner und verhindert so eine Ansammlung von unverbranntem Gas. Warten Sie daher 90 Sekunden, bevor Sie einen Gasbrenner nach der automatischen Abregelung erneut zu zünden versuchen.

Für den Backraum-Brenner (mit Thermoelement): Alle Brenner im Backraum/Grill sind mit Thermoelementen ausgestattet. Diese bieten zusätzliche Sicherheit, wenn die Flamme ausgehen sollte. Um den Backraum-Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Regler und drehen ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn in die Maximalstellung. Zünden Sie gleichzeitig mit einem Streichholz oder einem Gasfeuerzeug das Gas in der Nähe der Brennerdüsenöffnung links vorne am Brenner. Sobald Sie eine stabile Flamme sehen, nehmen Sie die Zündquelle weg, halten den Regler aber noch für etwa 3 Sekunden gedrückt. Wenn die Flamme nach dem Loslassen des Reglers instabil wird, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme ausgeht, schließt das Thermoelement das Gasventil zum Brenner und verhindert so eine Ansammlung von unverbranntem Gas. Wenn der Backraumbrenner nicht zündet, nachdem Sie den Regler für mindestens 30 Sekunden gedrückt gehalten haben, öffnen Sie zunächst die Backraumbür und warten Sie 90 Sekunden, ehe Sie erneut eine Zündung versuchen. Auch wenn die Flamme im Backraum ausgeht, wiederholen Sie diesen Vorgang.

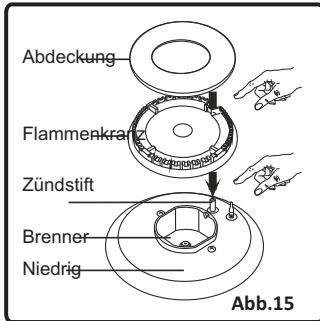
4. VERWENDUNG IHRES HERDS

4.1.1 Verwendung der Kochfeld-Brenner



Die Regler für die Brenner im Kochfeld haben 3 Stellungen: Aus (0), Max (großes Flammensymbol) und Min (kleines Flammensymbol). Nach dem Zünden der Brenner in der Stellung "MAX" (wie oben beschrieben), können Sie die Flammhöhe auf eine Stellung zwischen "MAX" und "MIN" regeln. Drehen Sie den Regler nicht in die Stellung zwischen "MAX" und "AUS".

4. VERWENDUNG IHRES HERDS



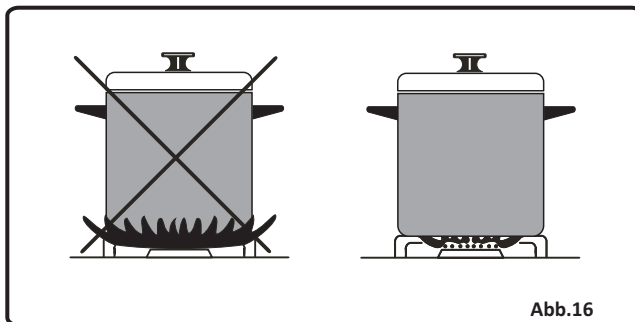
Überprüfen Sie die Flamme nach der Zündung visuell. Wenn Sie eine gelbe Spitze, losgelöste oder instabile Flammen sehen, drehen Sie die Gaszufuhr ab und prüfen Sie die Position der Brennerabdeckungen und der Flammenkränze (Abb. 15).

Vorsicht: diese Elemente können sehr heiß werden, lassen Sie sie daher abkühlen, damit Sie sich nicht verbrennen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Brenner eindringen. Wenn die Flammen sich vom Brenner ablösen, schließen Sie die Ventile, lüften Sie die Küche gut durch und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bevor Sie ihn wieder zünden.

Um den Kochvorgang zu beenden, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Regler auf "0" zeigt (Reglermarkierung zeigt nach oben).

Ihr Kochfeld ist mit Brennern mit unterschiedlichen Durchmessern ausgestattet. Um eine möglichst gute Wirksamkeit zu erzielen, sollten Sie darauf achten, dass die Größe des Kochgeschirrs mit der Größe des Kochfelds gut übereinstimmt und das Kochgeschirr einen flachen Boden aufweist. Verwenden Sie kein Geschirr mit gewölbtem Boden, da damit Energie verschwendet wird. Verwenden Sie stets zur Brennergröße passendes Geschirr. Wenn Sie kleineres Geschirr verwenden, wird Energie verschwendet. Am sparsamsten ist der Betrieb, wenn Sie die Flamme nach Erreichen des Siedepunkts auf die Minimalstellung regeln. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr stets mit dem Deckel zu schließen.

Schnellkochbrenner: 22-26cm
Halb-Schnellkochbrenner 14-22 cm
Zusatzbrenner: 12-18cm



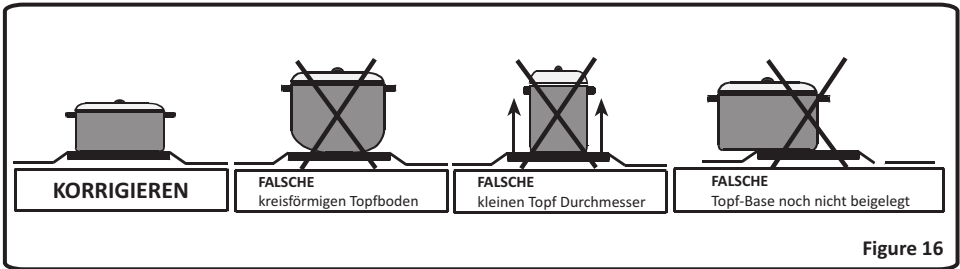
Wenn Sie den Herd längere Zeit nicht verwenden, sollten Sie stets das Gaszufuhrventil schließen.



WARNHINWEIS:

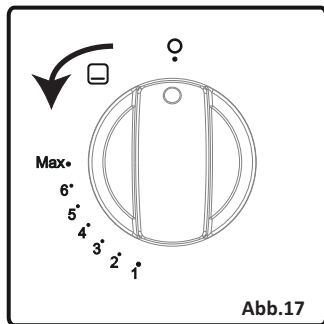
- Verwenden Sie nur flaches Geschirr mit einem ausreichend dicken Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Geschirrs trocken ist, bevor Sie es auf den Brenner stellen.

4. VERWENDUNG IHRES HERDS



- Es ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Pfanne richtig über den Brennern zentriert ist.
- Im Betrieb können Teile, die mit der Flamme in Berührung kommen, sehr heiß werden. Halten Sie daher während und nach dem Betrieb unbedingt Kinder und Tiere von dem Herd fern.
- Nach der Verwendung bleibt das Kochfeld noch längere Zeit heiß. Berühren Sie es nicht und legen Sie keine Gegenstände darauf.
- Legen Sie niemals Besteckteile oder Deckel auf das Kochfeld. Diese können sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.

4.1.2 Verwendung der Brenner im Backraum



Nach dem Zünden des Brenners wie oben beschrieben können Sie die Temperatur im Backraum einstellen, indem Sie den Regler vor den Symbolen auf dem Bedienfeld oder an der Reglerbasis einstellen (min bis max). Ist Ihr Herd mit einem Thermostat ausgestattet, entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle unten die richtige Temperatur für das Gargut. Drehen Sie den Regler nicht in die Stellung zwischen "MIN" und "AUS" (gegen den Uhrzeigersinn). Stellen Sie den Regler stets zwischen die Positionen Maximum und Minimum. Um den Kochvorgang zu beenden, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Regler auf "0" zeigt (Reglermarkierung zeigt nach oben).

Vorheizen

Wenn Sie den Backraum vorheizen müssen, sollten Sie dies etwa 10 Minuten vor dem Einbringen des Garguts tun. Für Rezepte, die höhere Temperaturen benötigen, etwa Brot, Gebäck, Brötchen, Soufflés sollten Sie den Ofen zuerst vorheizen. Auch bei der Zubereitung von gefrorenen oder tiefgekühlten Gerichten sollten Sie den Ofen vorheizen.

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

Kochvorgang

- Ihr Herd wird (je nach Modell) mit verschiedenen Backblechen, Einschüben, einem Grill und einem Drehspeiß für Brathähnchen ausgeliefert. Sie können auch handelsübliches Glasgeschirr, Kuchenformen, Backbleche etc. verwenden.
- Beachten Sie dabei stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung. Wenn kleine Behälter verwendet werden, platzieren Sie diese zentral auf dem Grillrost. Die folgenden Hinweise sollten bei der Verwendung von glasiertem Geschirr beachtet werden:
 - Wenn das zubereitete Gericht nicht das ganze Kochfeld bedeckt, es sich um Gerichte direkt aus dem Gefrierschrank handelt, oder wenn der Einschub verwendet wird, um heruntertropfende Flüssigkeiten aufzufangen, könnte sich die Platte aufgrund der hohen Koch- oder Brattemperaturen verformen. Nach dem vollständigen Abkühlen erhält die Platte wieder ihre ursprüngliche Form. Dieser Vorgang wird durch den Wärmeaustausch verursacht und ist ganz normal.
 - Wenn Sie Geschirr oder andere Glaswaren zum Kochen verwenden, dürfen Sie diese nach dem Herausnehmen aus dem Ofen nicht direkt in eine kalte Umgebung bringen. Stellen Sie diese nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersetzer und lassen Sie sie langsam abkühlen.
 - Stellen Sie den Einschub oder das Backblech niemals direkt auf den Boden des Backraums. Die Emaillierung könnte dadurch beschädigt werden.

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

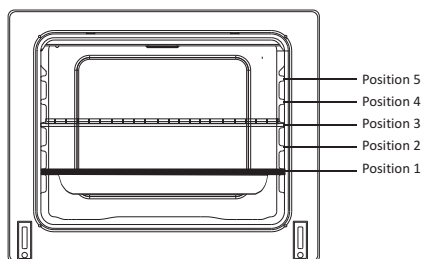
4.2 Im Backraum verwendetes Zubehör

- Es sind verschiedene Zubehöreile für den Backraum vorhanden. Sie können auch handelsübliches Zubehör verwenden (dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein). Sie können auch handelsübliches Glasgeschirr, Kuchenformen, Backbleche etc. verwenden. Beachten Sie dabei stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung.
- Wenn kleine Behälter verwendet werden, platzieren Sie diese zentral auf dem Grillrost.
- Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist.
- Bringen Sie Glasgeschirr nach dem Herausnehmen aus dem Ofen nicht direkt in eine kalte Umgebung. Stellen Sie diese nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersetzer und lassen Sie sie langsam abkühlen, damit sie nicht zerbrechen.
- Wenn Sie im Ofen grillen, sollten Sie den mitgelieferten Grill und das Auffangblech verwenden (sofern diese bei Ihrem Modell inkludiert sind). Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzusammeln. Geben Sie etwas Wasser in den Auffangbehälter, um die Reinigung zu erleichtern und die Rauchentwicklung zu verhindern.
- Wie an den entsprechenden Stellen hervorgehoben, darf der Grillbrenner niemals ohne seine Abdeckung verwendet werden. Wenn Ihr Herd mit einem Gasgrillbrenner ausgestattet ist und Sie die Abdeckung verloren haben, dürfen Sie den Grill nicht verwenden. Besorgen Sie sich beim nächsten Kundendienst zuerst eine neue Abdeckung.

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

Einschubleisten

Positionen auf den Einschubrillen



Zubehör

* Das Zubehör kann je nach Modell variieren

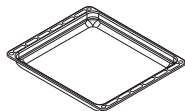
Bratrost



Der Bratrost wird beim Grillen oder als Tragfläche für Kochgeschirr verwendet.

Um den Rost richtig im Backraum zu positionieren, legen Sie ihn auf einen Einschub und schieben Sie ihn ganz hinein.

Mittleres Backblech



Das mittlere Backblech dient zur Zubereitung von Eintöpfen.

Um dieses Blech richtig im Backraum zu positionieren, legen Sie es auf einen Einschub und schieben Sie es ganz hinein.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

Stellen Sie sicher, dass alle Regler abgedreht und ausgeschaltet sind und der Herd abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

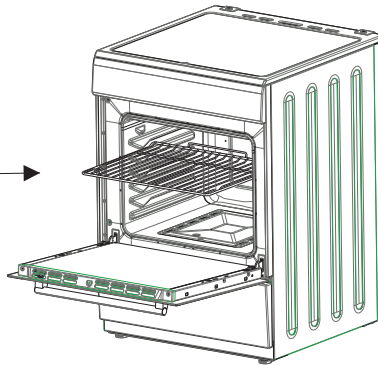
Wichtig: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Überprüfen Sie vor der Verwendung spezieller Reiniger, ob diese für das Produkt geeignet sind oder vom Hersteller empfohlen werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel, ätzende Reiniger, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Schaber mit scharfen Metallkanten, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Wenn auf dem Herd übergehende Flüssigkeiten sich einbrennen, kann die Emailbeschichtung beschädigt werden. Entfernen Sie verschüttete Reste sofort mit einem geeigneten Reiniger.

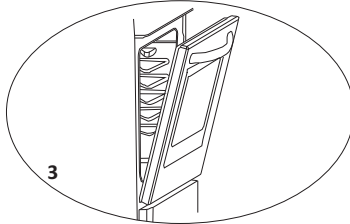
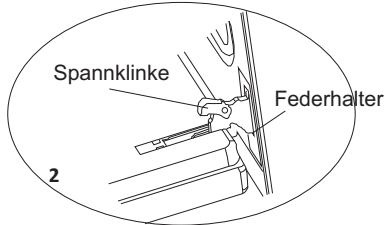
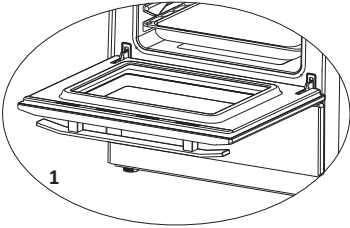
Reinigung des Backraums

Die Innenseite des emaillierten Herds wird am besten gereinigt, wenn der Herd warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es ab. Von Zeit zu Zeit ist u. U. eine gründliche Reinigung mit einem flüssigen Reinigungsmittel erforderlich. Nicht mit trockenen und Pulverreinigern oder mit Dampfreinigern reinigen.

WARNUNG -
Platzieren Sie
das Gitter
korrekt in
irgendein
entsprechende
s Regal im
Garraum und
schieben Sie es
bis zum Ende.



Ausbau der Backraumtür



Ausbau der Backraumtür

- Öffnen Sie die Backraumtür vollständig (1).
- Öffnen Sie die Spannklinke bis zur Endstellung (2).
- Schließen Sie die Tür fast vollständig, wie im dritten Diagramm gezeigt, und ziehen Sie sie dann heraus.

ACHTUNG: Zum Wiedereinbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



Stellen Sie sicher, dass die Träger richtig auf dem Scharnierträger sitzen, wie im zweiten Diagramm gezeigt.

Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie darauf, dass die Spannklinken richtig wiedereingesetzt werden.

Reinigen der Gasbrenner

- Entfernen Sie die emaillierte Topfroste, die Brennerkappen und die oberen Brenner (Abb. 15).
- Reinigen Sie diese mit Seifenwasser.
- Spülen Sie nach und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch (nicht feucht lassen)
- Bauen Sie die Teile nach der Reinigung wieder richtig ein.
- Reinigen Sie keinen Teil des Kochfelds mit Metallscheuerschwämmen. Dies könnte die Oberfläche zerkratzen.
- Die Oberflächen der emaillierten Topfroste können mit der Zeit durch Verwendung und Hitze verschleiß. Sie können jedoch nicht rosten, und dabei handelt es sich nicht um Fabrikationsfehler.
- Beim Reinigen der Platte des Kochfelds müssen Sie darauf achten, dass kein Wasser in die Brenner oder die Düsen eindringt.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Emaillierte Teile:

Um diesen ein neues Aussehen zu erhalten, müssen sie regelmäßig mit mildem warmem Seifenwasser gereinigt und dann mit einem weichen Tuch trockengerieben werden. Waschen Sie sie nicht, während Sie heiß sind und verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuermittel. Vermeiden Sie längeren Kontakt der emaillierten Teile mit den folgenden Substanzen: Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronen- oder Tomatensaft. Diese könnten die Emailoberflächen irreparabel beschädigen.

Edelstahl:

Teile aus Edelstahl müssen regelmäßig mit mildem warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt und dann mit einem weichen Tuch trockengerieben werden. Verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuermittel. Vermeiden Sie längeren Kontakt der emaillierten Teile mit den folgenden Substanzen: Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronen- oder Tomatensaft. Diese könnten die Edelstahloberflächen irreparabel beschädigen.

5.2 Wartung

Weitere Überprüfungen

Das Haltbarkeitsdatum des Gasanschlussrohrs muss regelmäßig überprüft werden. Ist dieses erreicht, sollten Sie das Rohr umgehend tauschen.

Bei Problemen mit den Reglern der Brenner und des Backraums (z. B. Schwergängigkeit) wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden

Wenn der Herd nicht funktioniert:

- Überprüfen Sie, ob der Herd richtig eingesteckt ist
- Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt, bzw. ob der Schalter stromführend ist

Wenn der Herd nicht heiß wird:

- Die Hitze wurde nicht richtig mit dem Regler eingestellt.

Kochen (obere und untere Teile arbeiten nicht gleichmäßig):

- Überprüfen Sie die Position des Rosts, der Einschübe, die Garzeit und die in dieser Broschüre empfohlene Thermostatterperatur.

Brenner im Kochfeld arbeiten nicht richtig:

- Überprüfen Sie, ob die Brenner richtig montiert sind (besonders nach Reinigung und Einbau).
- Der Gaszufuhrdruck ist u. U. zu hoch oder zu niedrig. Bei Herden mit LPG-Flaschen (Propan oder Butan): Überprüfen Sie, ob die Flasche leer ist.

Bleiben die Probleme nach diesen Überprüfungen bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6.2 Informationen zum Transport

Wenn Sie den Herd bewegen müssen, verwenden Sie dazu stets die Originalverpackung. Bewahren Sie diese daher auf. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die Brenner und Grillbrenner mit Klebeband, damit diese beim Transport nicht verlorengehen (oder geben Sie sie noch besser in eine eigene Verpackung). Geben Sie Papier zwischen die Abdeckung und das Kochfeld, machen Sie dann die Abdeckung zu und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seiten des Herds. Öffnen Sie die Backraumtür und geben Sie Papier oder Karton auf die Glasscheibe, damit die Einschübe oder der Rost diese beim Transport nicht beschädigen können. Befestigen Sie die Backraumtür ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, treffen Sie andere Vorkehrungen zum Schutz des Herds, besonders der Außenflächen (Glas und Lackoberflächen).

TABELLE BRENNERDÜSEN

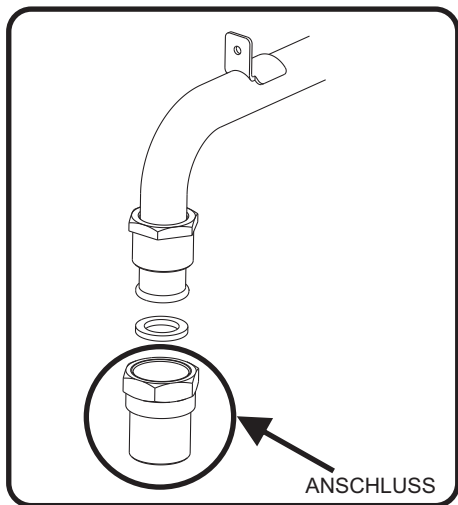
G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ II2H3+ FR- BE-ES Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	2,75	3
Verbrauch in 1h□	262 l/h	218,1 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h□	166,6 l/h	127,2 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h□	166,6 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h□	95,2 l/h	72,7 g/h
BACKROHR-BRENNER		
Durchmesser Düse	107	68
Nennleistung	2,1	2,1
Verbrauch in 1h□	200 l/h	153 g/h

Marke		HIGH 1 NE
Modell		936994 - HIGCG504CMBVT
Kochfeldart		Gas
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1		Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59,0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3		Semi-schnell
Energieeffizienz – 3	%	59,0
Heiztechnologie – 4		Gas
Größe – 4		Schnell
Energieeffizienz – 4	%	57,0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	58,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

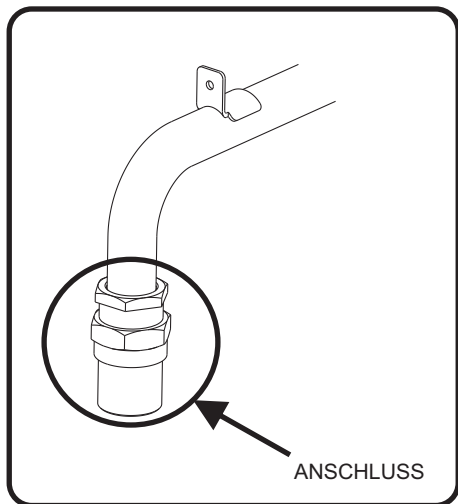
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.



GERÄTE MIT ERDGAS- ERSATZAUSRÜSTUNG

Ist ein Erdgasanschluss mit TFEM-Rohr erforderlich, muss der Anschluss aus der Ersatzausrüstung verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das verwendete TFEM-Rohr die Normen nF d 36100/36103/36121 erfüllt. Verwenden Sie stets Dichtungen zwischen den Anschlussflächen.

WARNHINWEIS: FÜHREN SIE NACH DEM ANSCHLUSS STETS EINEN DICHTHEITSTEST MIT SEIFENWASSER DURCH.



GERÄTE MIT FLÜSSIGGAS- ERSATZAUSRÜSTUNG

Ist ein Erdgasanschluss mit TFEM-Rohr erforderlich, muss der bereits an der Gaszufuhrleitung verwendete Anschluss verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das verwendete TFEM-Rohr die Normen nF d 36100/36103/36121 erfüllt. Verwenden Sie stets Dichtungen zwischen den Anschlussflächen.

WARNHINWEIS: FÜHREN SIE NACH DEM ANSCHLUSS STETS EINEN DICHTHEITSTEST MIT SEIFENWASSER DURCH.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

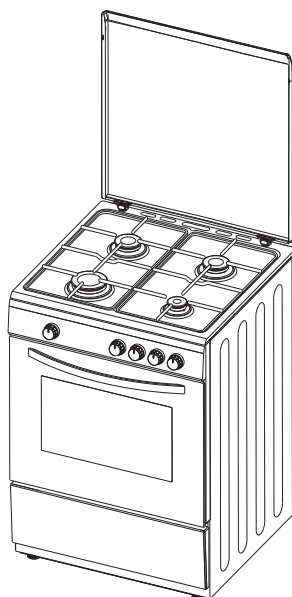
ELECTRODEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES
THUMESNIL - France
www.electrodepot.fr



936994 - HIGCG504CMBVT

NL

**GASFORNUIS GEBRUIKS-
EN INSTALLATIEHANDLEIDING**



Beste klant,

We nemen het aanbieden van kwaliteitsproducten die uw verwachtingen overtreffen als doelstelling, bieden u de produkten aan die in moderne faciliteiten geproduceerd zijn waar ieder fornuis in het bijzonder op kwaliteit getest worden.

Deze brochure bevat alle noodzakelijke informatie met betrekking tot de installatie en het gebruik van uw nieuw fornuis.

Voor u uw nieuwe fornuis begint te gebruiken, raden we aan deze brochure zorgvuldig te lezen omdat ze alle basisinformatie bevat voor de correcte en betrouwbare installatie, het correcte gebruik en regelmatig onderhoud van uw fornuis. Dit fornuis mag enkel worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde professional in overeenstemming met de veiligheidsnormen en -wetgeving. Probeer nooit zelf uw fornuis te repareren.

conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.



INHOUD

1. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFT

Algemene richtlijnen

Installatierichtlijnen

Tijdens het gebruik

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

Veiligheid van kinderen

3. INSTALLATIE

3.1 Installatie-omgeving voor uw fornuis

3.2 De installatie van uw fornuis

3.3 De voetjes bijregelen

3.4 Gasverbinding

3.5 Gas vervangen

4. GEBRUIK

4.1 Het gebruik van gasbranders

4.1.1 Het gebruik van de branders van het kookfornuis

4.1.2 Het gebruik van de gasoven

4.2 Accessoires bij de oven

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

5.1 Schoonmaken

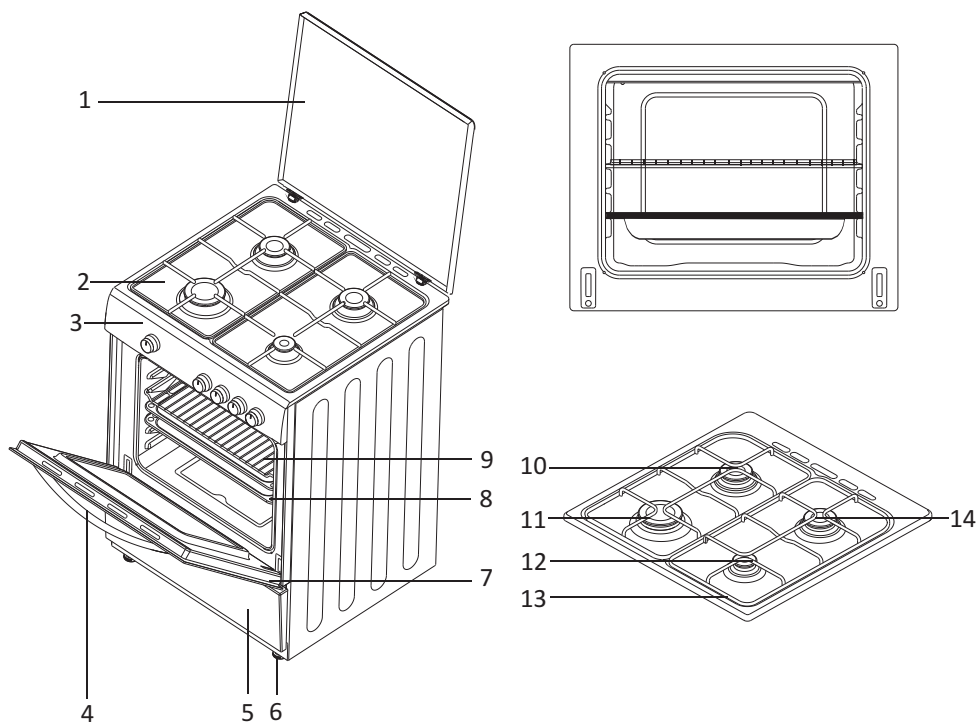
5.2 Onderhoud

6. KLANTENDIENST EN TRANSPORT

6.1 Vereisten voor u contact opneemt met de klantendienst

6.2 Informatie bij het transport

1. BEKNOPTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT



Onderdelenlijst van het fornuis:

- 1- Kookplaat deksel
- 2- kookplaat
- 3- Bedieningspaneel
- 4- Ovendeurhendel
- 5- Sub-oven of lade vooraan
- 6- Regelbare voet
- 7- Ovendeur
- 8- Ovenschaal
- 9- Wire Grid

- 10- Semi-Snelbrander
- 11- Snelbrander
- 12- Secundaire brander
- 13- Pan steunrooster
- 14- Semi-Snelbrander

2. WAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT SOMMIGE FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysieke, gevoelsmatige of mentale vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spleen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen. Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een brander met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of branddeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: laat geenvoorwerpen op de kookoppervlakten staan.
- **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het toestel uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten worden verwijderd van het deksel voor u het open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit
- Bij kookplaten is het toestel niet bedoeld voor werking met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening
- Om te voorkomen dat het apparaat zou omkantelen, moeten de stabilisatiebeugels worden geïnstalleerd.
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen de handvaten die bij normaal gebruik worden vastgehouden opwarmen.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te

maken van het glas of schade aan de oppervlakte.

- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. De installatie en reparaties die worden uitgevoerd door niet geautoriseerde techniekers kan risico's inhouden. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.
- Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het toestel compatibel zijn De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label
- **LET OP:** Dit apparaat is enkel bedoeld voor voedselbereidingen en huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Til het apparaat niet op of verplaats het niet door aan het handvat te trekken.
- Dit toestel is niet verbonden met een evacuatie van verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en verbonden in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften U dient in het bijzonder te letten op de relevante vereisten op het gebied van ventilatie.
- Als de brander niet inschakelt na 15 s econden moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Deze instructies zijn enkel geldig als het landsymbool op het apparaat verschijnt. Als het symbool niet op het apparaat verschijnt, moet u de technische instructies raadplegen waar u de nodige instructies kunt vinden met betrekking tot het wijzigen van het apparaat naargelang de gebruiksvoorwaarden van het land.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- U moet erop toezien dat netsnoeren niet geklemd raken tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

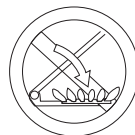
2. WAARSCHUWINGEN

Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet in gebruik nemen voor de installatie volledig is afgewerkt.
- Het toestel moet gemonteerd en in werking gesteld worden door een geautoriseerde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.
- Als u het apparaat uitpakt, moet u er op letten dat het niet werd beschadigd tijdens het transport. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc
- Het materiaal rond het apparaat (kast) moet een temperatuur van min 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

- Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunt u een geurtje opmerken van de isolatiematerialen en de verwarmingselementen. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten draaien. U moet de omgeving waarin de oven wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.
- De externe en interne oppervlakten van de oven warmen op tijdens gebruik. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die uit de oven komt. Er bestaat een risico op brandwonden.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Gebruik steeds keukenhandschoenen om etenswaren te verwijderen uit of te verplaatsen in de oven.
- Blijf in de buurt van het kookfornuis wanneer u met vaste of vloeibare oliën kookt. Deze kunnen in brand schieten bij extreme temperaturen. Giet nooit water op vlammen die ontstaan uit olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.
- Plaats pannen steeds centraal boven de kookzone en draai de handvaten in een veilige positie zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vastgegrepen.
- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, schakel het dan uit. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het apparaat steeds op "0" (stop) staat als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen wanneer u ze verwijderd. Zorg ervoor dat geen warme vloeistof kan spatten.
- LET OP: Het gebruik van een gastoestel om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het toestel wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatietoestel (mechanische ventilator).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Als u de grill brander gebruikt, moet u de ovendeur open houden en steeds het grill deflectorschild gebruiken die werd geleverd met het product. Gebruik nooit de grill brander met de ovendeur gesloten.
- LET OP: Glazen deksels kunnen barsten wanneer ze verhit worden. Schakel alle branders af voor u het deksel sluit. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit



- Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of het deksel breken

2. WAARSCHUWINGEN

- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare zaken (zoals nylon, plastic zakken, papier, vossen....etc) in de onderste lade. Inclusief kookgerief met plastic accessoires (bijv. handvaten).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kledij van het apparaat of de handvaten.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Schakel het toestel uit voor het schoon te maken of te onderhouden. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.
- U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.

VOOR DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS
DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE
ERKENDE TECHNICI IN GEVAL VAN NOOD.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Schakel het fornuis steeds uit voor iedere schoonmaak- of onderhoudsbeurt door de stekker te verwijderen uit het stopcontact of de hoofdschakelaar uit te schakelen.
- **Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen, crèmes met loogzout, schurende sponzen of krabbers met scherpe metalen voorwerpen om schade aan de oppervlakten te vermijden.**
- U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.
- Gebruik nooit stoomreinigers om het fornuis schoon te maken (intern of extern).
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.

Veiligheid van kinderen

 **OPGELET:** Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer het fornuis niet in gebruik is.

- Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden. Houd kinderen uit de buurt van het fornuis wanneer het niet in gebruik is.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit apparaat.

VOOR DE EFFICIËNTIE EN VEILIGHEID VAN HET FORNUIS RADEN WE AAN DAT U ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN ENKEL CONTACT OPNEEMT MET DE GEAUTORISEERDE TECHNISCHE DIENST.

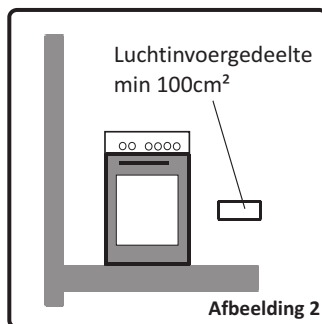
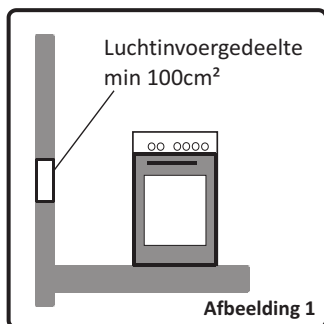
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatieapparaat (mechanische ventilator).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Dit apparaat dient uitsluitend om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld om een ruimte op te warmen.

3. INSTALLATIE

Dit moderne, functionele en praktische fornuis dat werd gefabriceerd met de meest kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen zal aan al uw kookbehoeften voldoen. Voor u uw fornuis in gebruik neemt, moet u deze brochure zorgvuldig lezen om alle functies te begrijpen en optimale resultaten te bereiken. **Voor een correcte installatie kunt u de volgende aanbevelingen overwegen om problemen of gevaarlijke situaties te vermijden.** Ze moeten steeds worden gelezen door de technicus die het fornuis installeert.

3.1 Installatie-omgeving voor uw fornuis

- Uw fornuis moet geplaatst en gebruikt worden in een ruimte waar er altijd ventilatie is. Gasontbranding wordt mogelijk gemaakt door de zuurstof in de lucht. Het is dus noodzakelijk dat de lucht wordt ververst en dat ontbrandingsproducten worden geventileerd in overeenstemming met de reglementeringen. Er moet een natuurlijke ventilatie zijn, genoeg om maatregelen te treffen tegen het gebruikte gas in de ruimte. De luchtstroom moet via ventilatieopeningen worden geïnstalleerd op de wanden in direct contact met de buitenzijde (zie onderstaand schema).

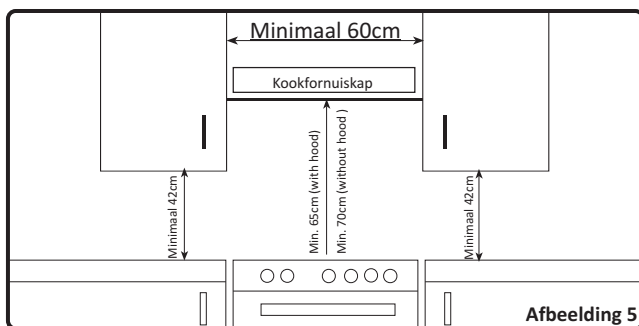
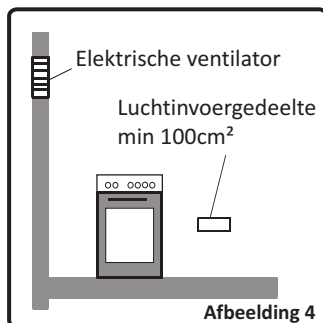
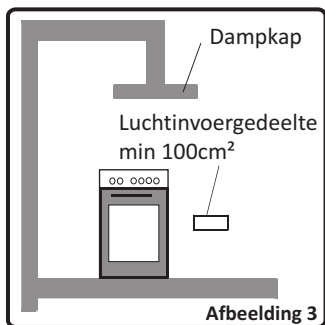


- De luchtstroom moet via de bodem (minimum 100cm²) naar binnen stromen en langs boven buiten stromen (minimum 100cm²). Deze ventilatieopeningen moeten daarom een minimum zone van 100cm² bedragen voor een efficiënte luchtdoorstroming. Deze ventilatieopeningen moeten open zijn en mogen nooit worden afgesloten. Bij voorkeur, moeten ze zich dicht bij de achterzijde van het fornuis bevinden (voor de luchtinlaat Afb. 1 en 2) en tegenover de bradgassen veroorzaakt door het koken (voor de evacuatie), m.a.w. minimum 1,80m boven de grond. Als u deze ventilatieopeningen niet kunt bereiken via de buitenzijde, waar het fornuis is geïnstalleerd, kan de noodzakelijke lucht ook van een andere locatie komen op voorwaarde dat het correct wordt geventileerd en geen slaapkamer of een gevaarlijke ruimte is.

Brandgassen verwijderen

Het wordt aangeraden een dampkap te installeren die rechtstreeks wordt aangesloten op een buis die naar buiten leidt (Afb. 3), of een elektrische ventilator geïnstalleerd op het venster of de buitenmuur (Afb. 4) om brandgassen rechtstreeks naar buiten te verwijderen. De voeding van de elektrische ventilator moet worden berekend om de lucht in de keuken 4-5 maal per uur te verversen.

3. INSTALLATIE

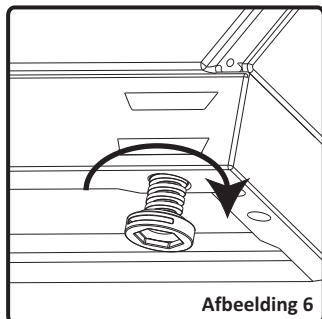


3.2 De installatie van uw fornuis

- Het fornuis mag in de buurt van een meubel worden geplaatst, maar zorg ervoor dat het nabijge meubel niet hoger is dan het fornuis (zie afb. 5).
- Als het keukenmeubel hoger is dan het fornuis moet u minimum 10 cm vrij laten tussen de zijden van het fornuis en het meubel.
- De minimumhoogte tussen de kookplaat en de dampkap (of muureenheden) wordt weergegeven in Afb. 5. De dampkap moet minimum 65cm boven de kookplaat hangen. Als er geen dampkap is moet het meubel 70 cm boven de kookplaat hangen.
- Laat 2cm vrije ruimte tussen de achterzijde van het fornuis en de muur en tussen de zijden en de aanpalende meubelen.
- Let erop het fornuis niet vlak bij een koelkast te plaatsen; er mag geen ontvlambaar of brandbaar materiaal zoals een gordijn, doeken, etc... aanwezig zijn die snel in brand kunnen vliegen.
- Aanpalende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 90°C.

3. INSTALLATIE

3.3 De voetjes bijregelen



Uw oven staat op 4 regelbare poten. Nadat u ze in de correcte positie hebt geplaatst, moet u de upgrade verifiëren. Pas hiervoor de 4 regelbare voetjes aan door ze aan of losser te draaien (Afb. 6). **Het fornuis moet absoluut horizontaal worden gepositioneerd.**

Aanpassingen kunnen worden uitgevoerd op een maximumhoogte van 30mm.

U kunt de lade van het fornuis verwijderen om de hoogte van de voetjes aan te passen.

Wanneer de voetjes correct zijn aangepast, mag u het fornuis niet verslepen. U moet het optillen (niet optillen aan het

3.4 Gasverbinding FR

Gas verbinden en controleren op lekken

De gasverbinding van het fornuis moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus in conformiteit met de huidige normen (in overeenstemming met artikel 10 van de verordening van 02-08-1977 en D.T.U 61-1 reglementering die de aanwezigheid vereist van een controleklep op het buisuiteinde voor aardgas met een overdrukklep conform met de NF D 36-303 norm Deze controleklep dient om de gastoevoer te sluiten wanneer het fornuis niet in gebruik is).

Controleer eerst welk type gas geïnstalleerd werd bij het fornuis. Deze informatie staat vermeld op een sticker op de achterzijde van het fornuis. U vindt informatie over de soorten gas en injectoren in de technische gegevenstabel. Let er op dat de gastoevoerdruk moet overeenstemmen met de waarden die op de technische gegevenstabel terug te vinden zijn, zodat u de beste efficiëntie en het minste verbruik heeft. Indien de druk van verbruikt gas anders of wisselvallig is dan deze waarden, is het plaatsen van een drukregelaar op de ingangspijp noodzakelijk. Een klantendienst moet worden geraadpleegd om deze aanpassingen uit te voeren.

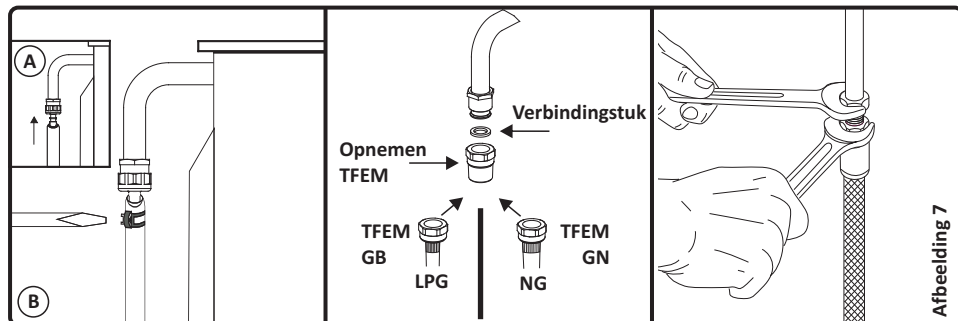
Butaangas (G30) - propaangas (G31) aansluiten

De technicus zal eerst de gasaanpassing controleren op uw fornuis. Als het fornuis werkt met aardgas moet hij de injectoren (zie onder) vervangen om het te kunnen gebruiken met butaangas. De installatie kan worden uitgevoerd met een specifieke butaan/propaangas buis verkocht met 2 klemmen of met een specifieke TFEM slang gemonteerd met fittings.

Als u een butaan/propaanleiding monteert met kraag wordt de butaangas tip met gasafdichting geïnstalleerd op het fornuis. De leiding wordt diep aangebracht op deze tip en een kraag wordt geïnstalleerd door deze stevig aan te draaien zonder de leiding te snijden. Volg dezelfde procedure voor de klep (zie afbeelding 7).

De vereiste maximumlengte is 1,5m. Het is **uiterst belangrijk de vervaldatum** vermeld op de leiding te controleren en de leiding te vervangen voor die datum om de veiligheid te garanderen.

3. INSTALLATIE

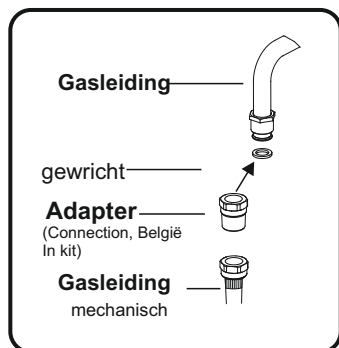


Als u een TFEM-leiding monteert, is de butaangas tip vereist. Schroef de klemmen van de TFEM-leiding op de fornuiszijde en fleszijde (correct aandraaien met 2 sleutels zoals weergegeven in het onderstaande schema)

Aardgas aansluiten (G20/G25)

De technicus moet een mechanische leidingtip (TFEM) installeren in conformiteit met de NF D 36100/36103/36121 norm en het fornuis aansluiten in overeenstemming met de huidige normen.

3.5 Gasverbinding- BE



! Aandachtspunten bij de aansluiting van de leiding

- Geen enkel onderdeel van de leiding mag in contact komen met een oppervlakte met een hitte van meer dan 50°C (de minimumafstand tussen de leiding en de warme onderdelen moet 20mm zijn).
 - De lengte van de leiding mag niet meer zijn dan 1,5m.
 - De leiding mag niet gescheurd, aangespannen of gevouwen worden.
 - De buis mag niet in contact komen met scherpe hoeken, bewegende delen en ze mag niet defect zijn
 - De leiding moet grondig worden gecontroleerd voor de montage om zeker te zijn dat er geen fabricagefout bestaat.
 - Wanneer het gas aangesloten is, moet de buisafdichting worden geverifieerd met een specifiek belproduct door een gekwalificeerde technicus. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Indien er wel luchtbellen zijn, kijk de verbinding opnieuw na en voer de test opnieuw uit. Gebruik nooit een aansteker, lucifer, etc... tijdens het uitvoeren van deze controle.
 - De aanspanning butaangas buiskragen moeten roestvrij zijn.
 - De geldigheidsdatum van de leiding moet regelmatig worden geverifieerd.
 - De gasinlaat van dit product bevindt zich op de rechterzijde van het apparaat. Indien de verbindingpunten moeten worden verplaatst naar de linkerzijde van het apparaat kunt u een verlengbuis aanvragen van uw geautoriseerde dienst.
- OPGELET!!!** Gebruik zeker geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

3. INSTALLATIE

3.6 Gas vervangen

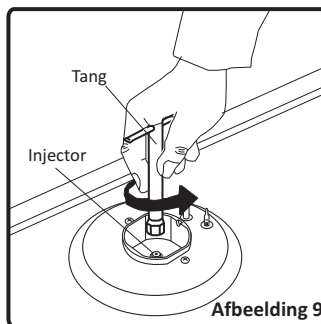
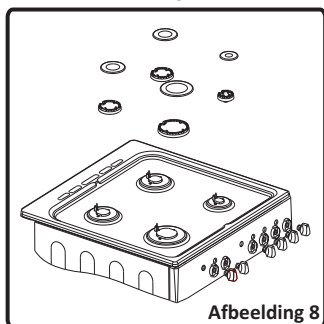
⚠ Waarschuwing: De volgende procedures mogen enkel door geautoriseerd dienstpersoneel uitgevoerd worden.

Uw fornuis werd ontworpen voor gebruik met LPG (propaan of butaan) of aardgas. De gasbranders kunnen worden aangepast aan deze uiteenlopende soorten gas door de overeenstemmende injectoren te vervangen en de minimum vlamlengte aan te passen voor iedere brander. De onderstaande stappen moeten strikt worden gevolgd:

De injectoren vervangen:

Kookplaat branders:

- Sluit de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de branderdop en de bovenste brander (Afbeelding 8).
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een 7mm tang (Afbeelding 9).
- Installeer de nieuwe injectoren in overeenstemming met het soort gas dat werd gebruikt, zoals weergegeven in de technische gegevenstabel. Let erop de nieuwe injectoren recht aan te spannen. Als u ze zijdelings zou monteren, beschadigt u de draad van het rek en het rek zal moeten worden vervangen (en dit wordt niet gedekt door de garantie).



Oveninjectoren:

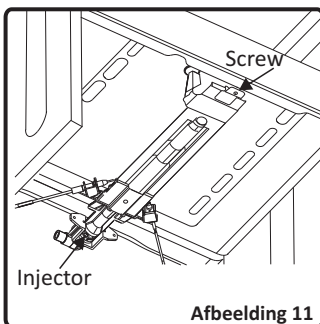
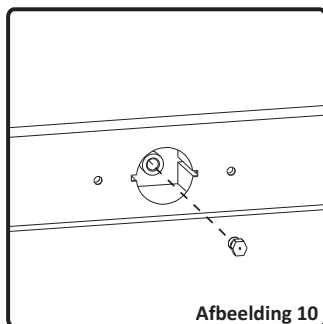
De ovenbrander wordt uitgerust met een enkele schroef die op de tip van de brander wordt geplaatst.

Voor de ovendeur (hieronder), open de ovendeur, verwijder de bevestigingsschroeven van de onderste plaat. Open het compartiment onder de oven (lade of trekdeur) voor toegang tot de voorste schroef op de brander (Afbeelding 12). Als het fornuis een sub-oven voorzijde heeft, moet u de ovendeur eerst ontmantelen om toegang te krijgen tot de bevestigingsschroeven van de plaat.

3. INSTALLATIE

Verwijder de schroef van de brander en verplaats de brander diagonaal om toegang te krijgen tot de injector onderin achteraan op de moffeloven (Afbeelding 11).

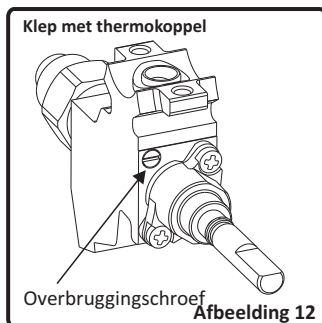
Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een 7mm tang. Installeer de nieuwe injectoren in overeenstemming met het soort gas dat werd gebruikt, zoals weergegeven in de technische gegevenstabel. Let erop de nieuwe injectoren recht aan te spannen. Als u ze zijdelings zou monteren, beschadigt u de draad van het rek en het rek zal moeten worden vervangen (en dit wordt niet gedekt door de garantie).



De vlam aanpassen tot de minimumstand op de klep

De vlamlengte op minimumpositie wordt aangepast met een platte schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een thermokoppel bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (Afbeelding 12). Voor kleppen die niet zijn voorzien van een thermokoppel bevindt de schroef zich in de klepas. Voor een eenvoudigere aanpassing van de vlam tot de minimumstand is het aanbevolen het bedieningspaneel te verwijderen voor fornuizen voorzien van een thermokoppel en microschakelaar (automatische schakelaar), tijdens het aanpassing.

Om de minimumstand te bepalen, ontsteekt u de branders achtereenvolgens en u stelt ze in op de minimumstand. Met behulp van een kleine schroevendraaier of draai de overbruggingschroef los rond 90°. Als de vlam een omvang heeft van 4mm is de aanpassing correct. Als verificatie, zorg ervoor dat de vlam niet uitdooft tijdens de overgang van de maximum op minimum stand. Creëer een kunstmatige wind met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.

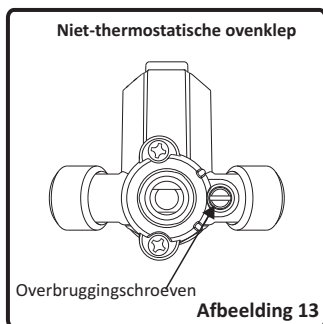


3. INSTALLATIE

Met betrekking tot de ovenbrander, laat hem minimum 5 minuten draaien. Open en sluit de oven 2-3 maal om de stabiliteit van de brandervlam te controleren.

De minimum vlampositie moet niet worden aangepast voor de grillbranders.

Tijdens de conversie van LPG naar NG moet de overbruggingschroef worden los geschroefd. Als men omzet van NG naar LPG, moeten dezelfde schroeven vaster gemaakt worden. Tijdens deze aanpassing moet u ervoor zorgen dat de stekker van het fornuis wordt verwijderd en de gastoevoer open is.



De gastoeegang vervangen:

Controleer de vervaldatum van de gasleiding van uw fornuis. Als de vervaldatum wordt bereikt, moet u de slang vervangen.

Deze leidingen zijn beschikbaar op de markt en moeten consequent zijn met de huidige normen. Nadat u de slang hebt vervangen, moet u controleren dat er geen lek is door te verwijzen naar de informatie in de bovenstaande paragraaf: Gas verbinden en controleren op lekken

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Het gebruik van gasbranders

De branders ontsteken

De symbolen op de knoppen van het bedieningspaneel geven de positie van de brander aan.

•Manuele ontsteking van de gasbranders

Als uw fornuis niet is uitgerust met een elektrische ontsteking, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

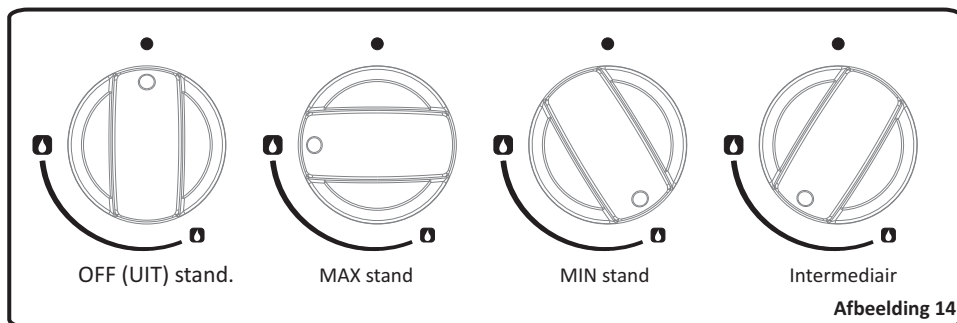
Voor kookplaat branders: Om een van de branders in te schakelen, drukt u op de knop en u draait deze tegen de klok in tot de maximumstand en u ontsteekt onmiddellijk een lucifer of aansteker dicht bij de openingen in de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Voor kookplaat branders met thermokoppel: Kookplaten uitgerust met een veiligheid thermokoppel bieden veiligheid indien de vlam per ongeluk uitdooft. Om die reden, tijdens de manuele ontsteking, drukt u op de knop en u houdt hem ingedrukt tot u stabiele vlammen ziet. Als de vlammen onstabiel blijven nadat u de knop loslaat, moet u de procedure herhalen. Als de vlam uitdooft, zal het thermokoppelsysteem de betrokken gasklep sluiten en de accumulatie van ongebrand gas beletten. U moet minimum 90 seconden wachten voor u een gasbrander opnieuw ontsteekt na een automatisch afsluiting.

Voor de ovenbrander (uitgerust met thermokoppel): Alle oven/grill branders zijn uitgerust met veiligheidsthermokoppen en bieden veiligheid wanneer de vlam per ongeluk uitdooft. Om de ovenbrander te ontsteken, drukt u op de knop van de oven en u draait tegen de klok tot u de maximumstand bereikt. Terwijl u de knop indrukt, ontsteekt u onmiddellijk een lucifer of aansteker dicht bij de ontstekingsopeningen links vooraan op de brander. Zodra de brander brandt met een stabiele vlam moet u de ontstekingsbron onmiddellijk verwijderen en de knop nog ongeveer 3 seconden ingedrukt houden. Als de vlammen uitdoven nadat u de knop loslaat, moet u de procedure herhalen. Als de vlam uitdooft, zal het thermokoppelsysteem de betrokken gasklep sluiten en de accumulatie van ongebrand gas beletten. Als de brander niet ontsteekt wanneer u de branderknop minimum 30 seconden ingedrukt houdt, moet u de ovendeur openen en minimum 90 seconden wachten voor u hem opnieuw probeert te ontsteken. Als de vlammen van de oven per ongeluk uitdoven, moet u dezelfde procedure herhalen.

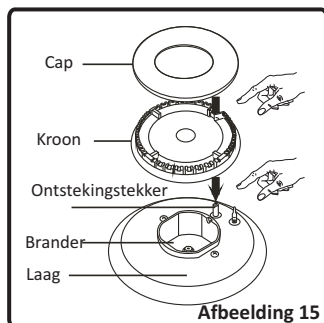
4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1.1 Het gebruik van de branders van het kookfornuis



De knoppen van de kookplaat hebben 3 standen: Uit (0), max (grote vlamsymbool) en min (kleine vlamsymbool). Na ontsteking van de brander in de "Max" stand (zoals hierboven beschreven) kunt u de vlamlengte aanpassen tussen de "Max" en "Min" standen. Plaats de knoppen niet tussen de "Max" en "Uit" standen.

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT



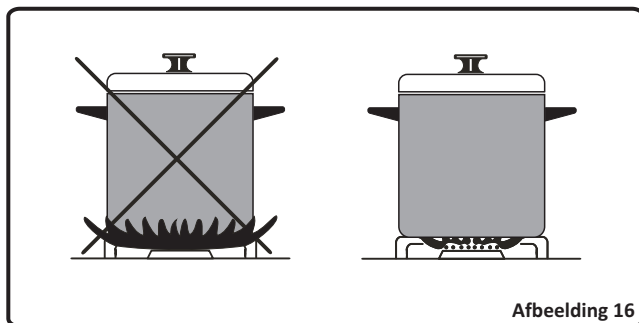
Voer een visuele controle uit van de vlam na de ontsteking. Als u een gele tip ziet, een getilde of onstabiele vlam, draait u de gastoevoer uit en u controleert de stand van de branderdoppen en kronen (afb. 15).

Opgelet: deze elementen zijn heel warm, laat ze afkoelen om brandwonden te vermijden. Zorg ervoor vloeistofstromen te vermijden in de branders. Als de vlammen per ongeluk ontsnappen van de brander moet u de kleppen sluiten, de keuken ventileren met frisse lucht en minimum 90 seconden wachten voor u de oven opnieuw inschakelt.

Om de bereiding stop te zetten, draait u de knop van de brander met de wijzers van de klok tot het teken op de knop op "0" staat (knopmarkering naar boven).

Uw kookplaat is uitgerust met branders van verschillende diameters. Om de branders het effectiefst te laten werken, let op de grootte van de steelpannen dat u op de branders wenst te plaatsen en de steelpannen moeten vlakke bodems hebben. Gebruik geen pannen met een ronde of bolle bodem om geen energie te verspillen. Gebruik pannen van een correcte grootte die overeenstemmen met de vlam; als u containers gebruikt die kleiner zijn dan hieronder aangegeven, zult u energie verspillen. De goedkoopste methode om het gas te gebruiken is de vlam te verlagen tot de minimumstand zodra u het kookpunt hebt bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

Snelle Brander:	22-26cm
Semi-snelle brander	14-22cm
Secundaire brander:	12-18cm



Als u het fornuis gedurende een lange periode niet zult gebruiken, moet u de gasinlaatklep sluiten.

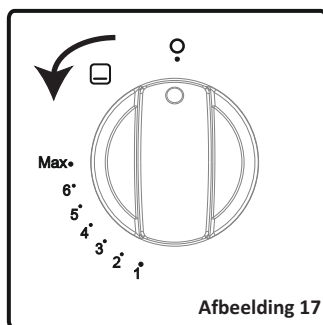
⚠ OPGELET:

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u ze op de branders plaatst.

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

- De temperatuur van de onderdelen blootgesteld aan vlammen kan uiterst hoog zijn tijdens gebruik. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijft de kookplaat gedurende een lange periode warm. Raak ze niet aan en plaats er geen voorwerpen op.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

4.1.2 Het gebruik van de gasoven



Afbeelding 17

Na het ontsteken van de ovenbrander zoals hierboven beschreven, kunt u de temperatuur in de oven aanpassen met de knop vooraan op het bedieningspaneel of de hendelbasis (min tot max). Als uw oven wordt aangebracht met een oventhermostaat; raadpleeg de onderstaande temperatuurtabel om de temperatuur te selecteren naargelang de eetwaren die u wilt bereiden. Gebruik de oven niet door de knop te draaien tussen de "Uit" stand en het punt dat de minimumtemperatuur (tegen de klok in). Gebruik de oven steeds tussen de maximum en minimum standen. Om de bereiding stop te zetten, draait u de knop van de brander met de wijzers van de klok tot het teken op de knop op "0" staat (knopmarkering naar boven).

Voorverwarming

Als u de oven moet voorverwarmen, raden we een periode aan van 10 minuten voor u de schotel invoert. Voor bereidingen die hoge temperaturen vereisen, bijv. brood, gebak, etc... worden de beste resultaten behaald als de oven eerst wordt voorverwarmd. U moet de oven ook steeds voorverwarmen om optimale resultaten te behalen bij de bereiding van diepgevroren of gekoelde maaltijden.

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Bereiding

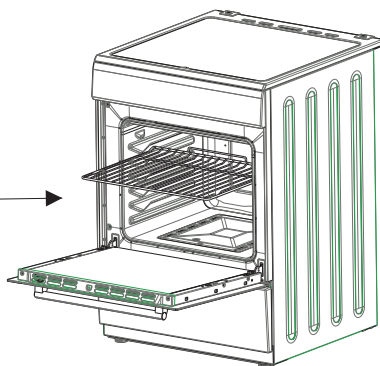
- Uw fornuis werd geleverd (naargelang het model) met platen, ovenschotels, een rooster en een spit om gevogelte te roosteren. U kunt ook glazen schotels, cakeschotels, ovenplaten gebruiken die speciaal zijn aangepast aan het bakken in de oven. Deze zijn beschikbaar op de markt.
- Zorg ervoor de instructies te volgen van de fabrikant met betrekking tot het mogelijke gebruik van de schotels. Als u kleine containers gebruikt, plaatst u ze op de grill zodat ze centraal in het midden staan van het rooster. De volgende instructies moeten worden nageleefd voor alle glazen schotels.
- Als de eetwaren van de bereiding de volledige oppervlakte van de kookplaat niet volledig afdekken, of als de eetwaren uit de diepvriezer komen, of als de ovenlade wordt gebruikt om de jus op te vangen die kan druppen tijdens het roosteren, kan de schotel vervormen omwille van de hoge temperaturen tijdens het bereiden of roosteren. De plaat zal haar oorspronkelijke vorm enkel opnieuw aannemen als ze volledig is afgekoeld na de bereiding. Dit is een perfect normaal fenomeen veroorzaakt door warmte-overdracht.
- Als u schotels en andere glazen materiaal gebruikt bij de bereiding mag u ze niet onmiddellijk aan koude blootstellen nadat u ze uit de oven haalt. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakten. Plaats ze op een droge keukendoek of een voetstuk en laat ze langzaam afkoelen om te vermijden dat ze zouden breken.
- Zorg ervoor de ovenlade niet onderin de oven plaatst want hier kunnen ze oververhitten en het email van de oven beschadigen

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.2 Accessoires bij de oven

- De oven wordt geleverd met accessoires. U kunt ook accessoires gebruiken die u koopt op de markt (maar ze moeten hitte- en vlambestendig zijn). U kunt ook glazen schotels, cakeschotels, speciale ovenschotels gebruiken die geschikt zijn gebruik in de oven. Let op de gebruiksinstructies van de fabrikant van deze accessoires.
- Indien een kleine schotel wordt gebruikt, plaatst u de schotel in het midden van het rooster zodat het correct gepositioneerd is.
- Indien de te koken eetwaren de ovenschaal niet volledig bedekken, indien de eetwaren uit de diepvries worden gehaald of indien de schaal wordt gebruikt om de jus van de eetwaren op te vangen, kan de vorm van de schaal veranderen omwille van de hoge temperatuur tijdens het kook- of braadproces. De schotel keert enkel terug naar de oude vorm als de schotel afkoelt na de bereiding. Dit is een normaal fysisch proces dat voorkomt tijdens warmteoverdracht.
- Plaats geen glazen bakschotels in een koude omgeving onmiddellijk na de bereiding. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakten. Zorg ervoor dat ze langzaam afkoelen op een doek of voetstuk, zo niet zullen ze breken.
- Als u grillt in uw oven raden we aan de grill te gebruiken die werd meegeleverd met de lade voor dit product (Als u product wordt geleverd met dit item). Indien u de grote grilschaal gebruikt, plaats een schaal op de lagere schabben zodat de oliën wordt verzameld. Giet ook water in de schotel om hem eenvoudig te kunnen schoonmaken en rook te vermijden.
- Zoals beschreven in de overeenstemmende clausules mag u de grill nooit gebruiken zonder het dekblad. Als u oven uitgerust is met een gasrooster en u hebt het dekblad verloren, mag u de grill niet gebruiken en moet u zo snel mogelijk een nieuw dekblad bestellen bij de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst.

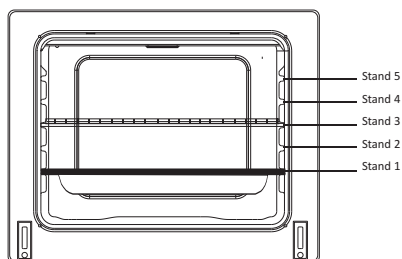
OPGELET: Voer het rooster correct in het overeenstemmende rek in de oven en duw het volledig in



4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Ovenmoffel

Standen op de vormgegoten schuiven



Draadrooster

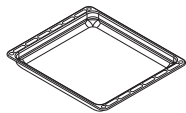
* Accessoires voor uw oven kunnen verschillen naargelang het model.

Lade van gemiddelde grootte



De lade van gemiddelde grootte is om stoofpotjes te bereiden.
Om deze lade correct in de holte te plaatsen, plaatst u ze op een van de rekken u duwt de lade volledig in.

Oven-accessoires



Het rooster wordt gebruikt voor het grillen om uiteenlopende kookgereedschap te steunen.
Om het rooster correct in de holte te plaatsen, plaatst u het op een van de rekken u duwt het rooster volledig in.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

5.1 Schoonmaken

Zorg ervoor dat alle bedieninghendels en toetsen van de brander uitgeschakeld zijn en dat het fornuis afgekoeld is voor u de oven schoonmaakt.

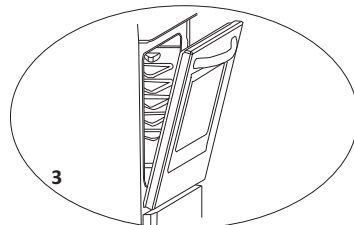
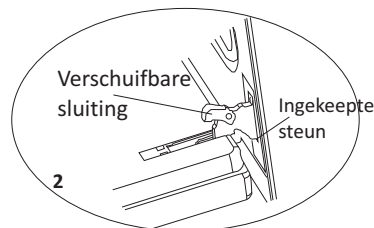
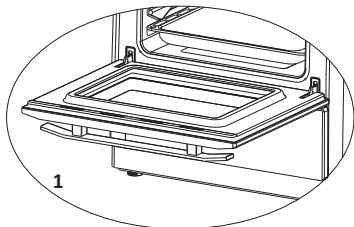
Belangrijk: Steeds de elektrische schakelaar uitschakelen voor u begint schoon te maken.

Kijk na of de schoonmaakproducten die u gaat gebruiken aanbevolen zijn door de fabrikant alvorens de schoonmaakproducten te gebruiken. Gebruik geen crèmes met loogzout, schurende schoonmaakpoeders, schurende sponzen, dikke stallwollen of harde werktuigen om schade aan de oppervlakte te vermijden. Indien er vloeistoffen overstromen rond uw oven kan het email van de oven worden beschadigd. Maak gemorste vloeistof onmiddellijk schoon met een geschikt product.

Schoonmaken in de oven

De binnenzijde van de geglazuurde oven kunt u best schoonmaken wanneer de oven warm is. Veeg de oven schoon met een zachte vod die na gebruik in een zeepsop gedompeld wordt. Veeg nadien de oven met een vochtige doek schoon en droog de oven. Het kan soms noodzakelijk zijn een vloeibaar schoonmaakmiddel te gebruiken. Reinig niet met droge en poeder reinigingsmiddelen of stoomreinigers.

De ovendeur demonteren



De ovendeur demonteren:

- Open de ovendeur (1).
- Open de verschuifbare sluiting tot de eindpositie (2).
- Sluit de deur tot ze bijna volledig gesloten is zoals weergegeven in het derde diagram en verwijder de deur door ze naar u toe te trekken.

OPMERKING: Om de deur opnieuw te monteren, volgt u de omgekeerde verwijderingvoorschriften.

 Zorg ervoor dat de genestelde steunen correct gepositioneerd zijn op het scharnier zoals aangeduid in het tweede diagram.

De hermontage van de deur gebeurt in omgekeerde richting van de bovenstaande beschrijving. Zorg ervoor dat de verschuifbare sluitingen correct worden aangebracht.

Gasbranders schoonmaken

- Verwijder de geëmailleerde roosters, branderdoppen en bovenste branders (Afbeelding 15).
- Maak ze schoon in een warm zeepsopje
- Afspoelen en afdrogen met een zachte doek (laat ze niet nat staan)
- Na de schoonmaak moet u controleren dat de hermontage van de onderdelen correct gebeurt.
- Maak geen enkel onderdeel van de kookplaat schoon met een metalen spons. Dit kan krassen veroorzaken.
- De bovenste oppervlakten van de geëmailleerde roosters kan na verloop van tijd schade oplopen door het gebruik en de vlammen van de brander. Deze onderdelen verroesten niet en dit is geen productiefout.
- Tijdens het schoonmaken van de kookplaat moet u er op toezien dat geen water binnen in de branders stroomt om de injectoren te blokkeren.

Email onderdelen:

Om ze nieuw te houden, moet u ze regelmatig schoonmaken met een lauw zeepsopje en daarna afdrogen met een zachte doek. Was ze niet als ze nog warm zijn en gebruik nooit schurende poeders of schoonmaakmiddelen. De volgende elementen mogen niet in langdurig contact komen met de email onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, zo niet kunnen ze onherroepelijke schade veroorzaken aan de email oppervlakte.

Roestvrij staal:

Roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig worden schoongemaakt met een lauw zeepsopje en een zachte spons. Droog daarna met een zachte doek. Gebruik geen schurende poeders of schoonmaakmiddelen. De volgende elementen mogen niet in langdurig contact komen met de email onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, zo niet kunnen ze onherroepelijke schade veroorzaken aan de roestvrij stalen oppervlakte.

5,2 Onderhoud

Overige beheersingsmaatregelen:

Controleer de vervaldatum van de gastoevoerleiding regelmatig. Als de datum vervalst, moet u ze snel vervangen.

In het geval van problemen tijdens het gebruik van de bedieninghendels van de branders en de oven (bijv. moeilijk de hendels te draaien) moet u contact opnemen met de klantendienst.

6. DIENST EN TRANSPORT

6.1 Vereisten voor u contact opneemt met de klantendienst

Indien de oven niet werkt:

- Controleer of de stekker van het fornuis correct werd ingevoerd
- Controleer of er een stroompanne is en er stroomtoevoer aanwezig is op de schakelaar

Indien de oven niet opwarmt:

- De warmte was mogelijk niet ingesteld met de bedieningstoets van de oven.

Bereiding (als het onderste of bovenste deel niet op dezelfde wijze opwarmt):

- Controleer de locatie van roosters en laden, bereidingstijden en thermostaattemperaturen aanbevolen in deze brochure.

De kookplaat branders werken niet correct:

- Controleer of de onderdelen van de brander correct werden aangebracht (in het bijzonder na een schoonmaakbeurt of de installatie).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor fornuizen die werken met LPG-tanks (propaan of butaan) moet u controleren of de tanks niet leeg zijn.

Als de problemen met het fornuis aanhouden, zelfs na de uitvoering van de bovenstaande controles, kunt u contact opnemen met de klantendienst.

6.2 Informatie bij het transport

Als u het transport moet verplaatsen, moet u de originele verpakking van de uitrusting bewaren en meenemen. Volg de transportaanwijzingen vermeld op de verpakking. Plak de branders en roosters vast met plakband zodat niets kan bewegen tijdens het transport (beter nog, plaats ze in een afzonderlijke doos). Plaats papier tussen het bovenste deksel en de kookoppervlakte, dek het bovenste deksel opnieuw af en plak het op de zijkant van het fornuis. Open de ovendeur en plaats karton of papier op het glas aan de binnenzijde van de oven zodat de laden en het rooster het fornuis niet beschadigen tijdens het transport. Plak ook de deksels van de oven aan de zijwanden.

Indien u de originele verpakking niet meer hebt, moet u maatregelen nemen om het fornuis te beschermen, in het bijzonder de externe zijden (glas en geveerde oppervlakten) zodat ze niet kunnen bewegen.

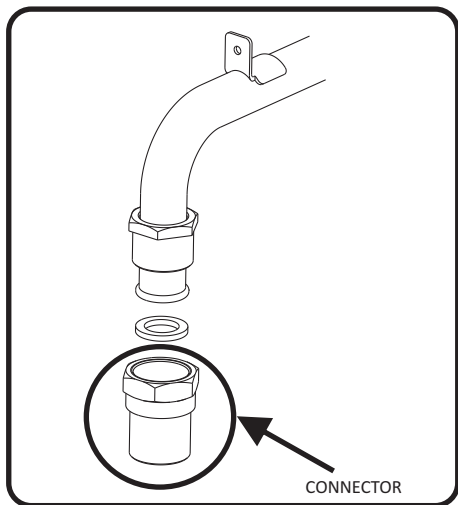
G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ II2H3+ FR- BE -ES Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 mm)	115	85
Nominal Rating (kw)	2,75	3
Consumption in 1h	262 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,6 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,6 l/h	127,2 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1
Consumption in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	107	68
Nominal Rating (kw)	2,1	2,1
Consumption in 1h	200 l/h	153 g/h

Merk		HIGH 1 NE
Model		936994 - HIGCG504CMBVT
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Gas
Formaat-1		Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmtechnologie-2		Gas
Formaat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmtechnologie-3		Gas
Formaat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmtechnologie-4		Gas
Formaat-4		Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Energie-efficiëntie van kookplaat	%	58,3
Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1		

Tips voor energiebesparing

Kookplaat

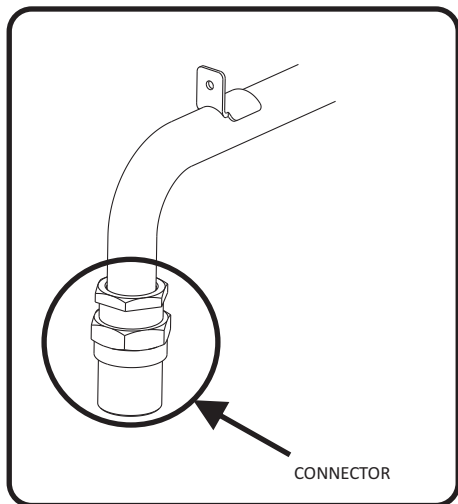
- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.



VOOR PRODUCTEN MET AARDGAS RESERVEONDERDELEN SET

Indien een aardgasverbinding met tfem-leiding vereist is, moet de aansluiting gemonteerd op de gasinlaat worden gebruikt. Zorg ervoor dat de tfem-leiding die u gebruikt conform is met de norm van nf d 36100/36103/36121. Gebruik steeds een afdichting tussen verbindingstukken.

OPGELET: VOER STEEDS EEN LEKTEST UIT MET ZEEPSOP NA EEN GASAANSLUITING.



VOOR PRODUCTEN MET LPG RESERVEONDERDELEN SET

Indien een aardgasverbinding met tfem-leiding vereist is, moet de aansluiting in het reserveonderdelen set worden gebruikt. Zorg ervoor dat de tfem-leiding die u gebruikt conform is met de norm van nf d 36100/36103/36121. Gebruik steeds een afdichting tussen verbindingstukken.

OPGELET: VOER STEEDS EEN LEKTEST UIT MET ZEEPSOP NA EEN GASAANSLUITING.



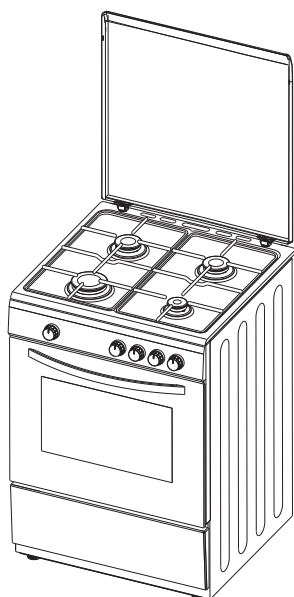
Dit symbool op het product of de verpakking wijst erop dat het product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet echter naar het toepasselijke verzamelpunt worden gebracht voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op een correcte wijze verwijderd wordt, helpt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid vermijden die het gevolg kunnen zijn van een verkeerde aanpak van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie in verband met recyclage van dit product kunt u contact opnemen met uw lokale overheid, uw huishoudelijke afval ophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt aangekocht.

ELECTRODEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES
THUMESNIL - France
www.electrodepot.fr



936994 - HIGCG504CMBVT

**INSTRUCCIONES DE USO E
INSTALACIÓN DE LA
COCINA A GAS DE LIBRE
INSTALACIÓN**



Estimado Cliente,

Nuestro objetivo es ofrecerle productos de alta calidad que superen sus expectativas. Su aparato se fabrica en instalaciones modernas con cuidado y se somete especialmente a pruebas de calidad.

Hemos elaborado este manual para ayudarle a utilizar de manera segura y con la máxima eficacia este aparato fabricado con la última tecnología.

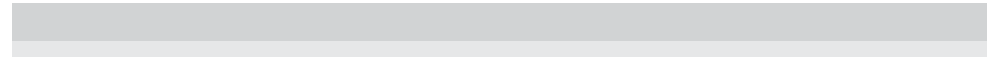
Le recomendamos que antes de utilizar el horno, lea detenidamente esta guía que incluye la información básica para su instalación correcta y segura, además del mantenimiento y su forma de uso. Contacte con el servicio técnico autorizado más próximo a su domicilio para el montaje del mismo.

Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que el aparato no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Preste atención a las explicaciones que tienen ilustraciones mientras esté leyendo el manual de instrucciones.

Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

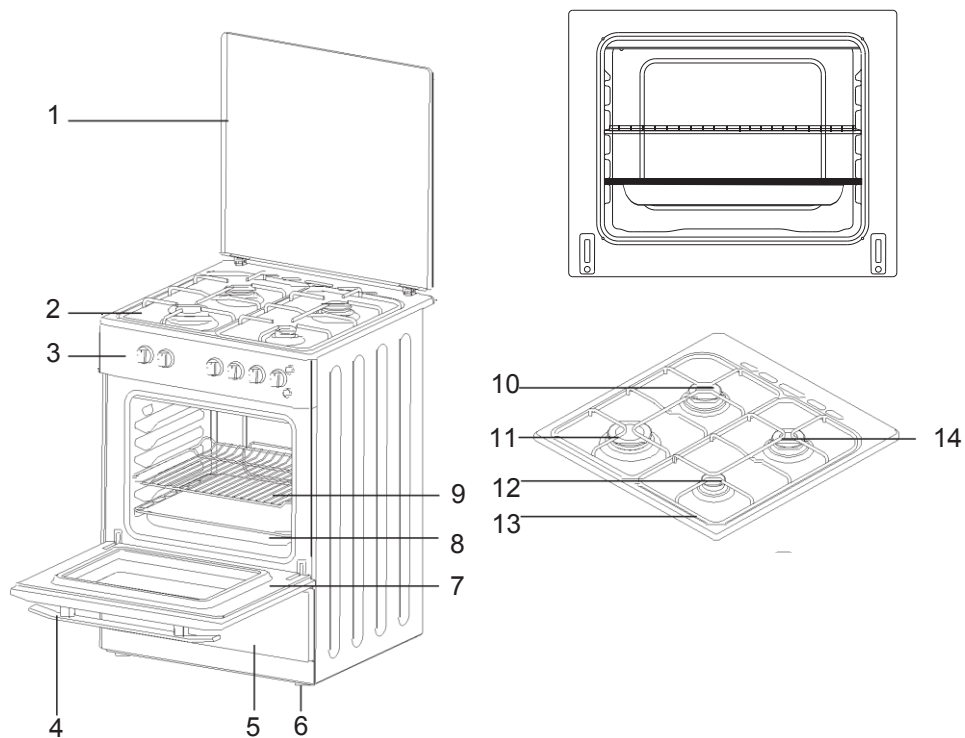




ÍNDICE:

- 1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO**
- 2. ADVERTENCIAS**
- 3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO**
 - 3.1 Lugar de instalación del aparato
 - 3.2 Instalación del aparato
 - 3.3 Ajuste de las patas
 - 3.4 Conexión del gas
 - 3.5 Conexión eléctrica y seguridad
 - 3.6 Conversión de gas
- 4. USO DEL APARATO**
 - 4.1 Uso de los hornillos (quemadores) a gas
 - 4.1.1 Control de los quemadores de la placa
 - 4.1.2 Control del quemador del horno
 - 4.1.3 Control del quemador del grill del horno
 - 4.1.4 Uso del temporizador electrónico digital
 - 4.1.5 Uso del temporizador electrónico mecánico
 - 4.2 Accesorios utilizados en el horno
- 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
 - 5.1 Limpieza
 - 5.2 Mantenimiento
- 6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE**
 - 6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro servicio técnico
 - 6.2 Información relacionada con el transporte

1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO



Lista De Piezas:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1-Tapa | 10- Quemador semi-rápido |
| 2- Placa encimera | 11- Quemador Rápido |
| 3- Panel de Mandos | 12- Quemador auxiliar |
| 4- Asa de la Puerta del Horno | 13- Rejilla de Soporte |
| 5- Cubierta de Cajón | 14- Quemador semi-rápido |
| 6- Pata Ajustable | |
| 7- Puerta del Horno | |
| 8- Rejilla del Horno | |
| 9- Rejilla | |

2. ADVERTENCIAS

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA; GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPLICACIONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad:

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.

ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientan sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.

ADVERTENCIA: Si deja sin vigilancia la comida en cocción que contenga grasas o aceites, se podría provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar el fuego con agua; en cambio, deberá apagar el aparato, cubriendo la llama con cualquier tapa, o una manta.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.

ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2. ADVERTENCIAS

Para placas que lleven una tapa incorporada, debe limpiarse cualquier salpicadura de dicha tapa antes de abrirla. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.

Deberá colocar las patas niveladoras para evitar la inclinación o caída del aparato.

El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.

Los mangos sostenidos por poco tiempo se pueden calentar durante el uso.

No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.

No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla; con ello evitará la posibilidad de cualquier descarga eléctrica.

ATENCIÓN: Cuando el gratinador o el grill estén usándose, es posible que las piezas estén calientes.

Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.

Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

2. ADVERTENCIAS

Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato

ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial. No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.

Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación. (Sólo para cocinas a gas)

Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, apáguelo y abra la puerta. Espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador. (Sólo para cocinas a gas)

Estas instrucciones sólo son válidas en caso de aparecer el símbolo del país en el aparato. Si no fuera así, será necesario consultar las instrucciones técnicas relativas a la modificación del aparato para adaptarlo al país donde se utilice. (Sólo para cocinas a gas)

Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.

Cuando la puerta delantera está abierta, no permita que los niños se suban a la puerta o se sienten sobre ella.

Advertencias sobre la Instalación

.No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.

Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

2. ADVERTENCIAS

Durante el uso:

Cuando utilice el horno por primera vez, habrá un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, y antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.

Tanto las partes internas como externas del horno se calientan durante su uso. Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor. Existe el riesgo de quemaduras. No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.

Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el mismo.

No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.

Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente. Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.

Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.

Las bandejas se inclinan al tirar de ellas. Tenga cuidado de no derramar los líquidos calientes.

ATENCIÓN El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). (Sólo para cocinas a gas)

El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo. (Sólo para cocinas a gas)

Mientras esté utilizando el grill, procure mantener abierta la puerta del horno abierta y utilice siempre el escudo deflector suministrado con el aparato. No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada. (Sólo para cocinas a gas)

ATENCIÓN Las tapas de vidrio podrían estallar cuando se calientan. Apague todos los hornillos antes de bajar la tapa. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.



2. ADVERTENCIAS

Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no introduzca nada en ellos. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.

- No introduzca objetos pesados ni inflamables (p. ej. nylon, bolsas de plástico, papel, ropa, etc.) dentro del cajón inferior. Esto incluye recipientes con accesorios de plástico (por ejemplo, asas).

No cuelgue toallas, paños ni trapos en el aparato ni en sus tiradores.

Durante la limpieza y el mantenimiento:

Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.

No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal. POR EFICIENCIA

Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE
PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO
SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
AUTORIZADO.

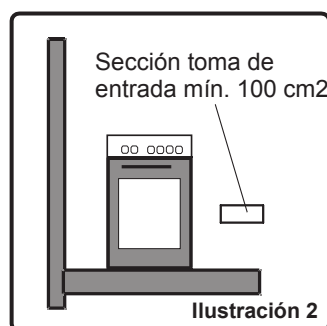
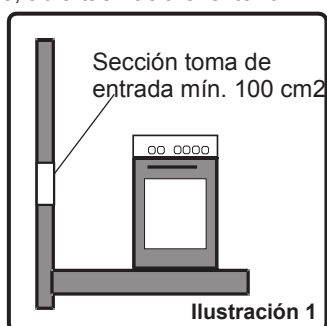
3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Esta cocina, moderna, práctica y funcional, fabricada con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidades de cocción. Para no tener ningún problema en el futuro y sacar el máximo partido al aparato, debe leerse detenidamente este manual. La siguiente información son las normas necesarias para una correcta instalación, así como para las correspondientes tareas de mantenimiento o servicio técnico. En especial, debe leerlo el técnico que vaya a instalar la cocina.

⚠ Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado para la instalación del Aparato

3.1 Lugar de instalación del aparato

- La cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar en el que haya una ventilación constante.
- Debe haber un flujo natural de aire, suficiente para poder utilizar gas en el lugar. El flujo de aire promedio debe venir directamente a través de las rejillas de ventilación de las paredes, abiertas hacia el exterior.

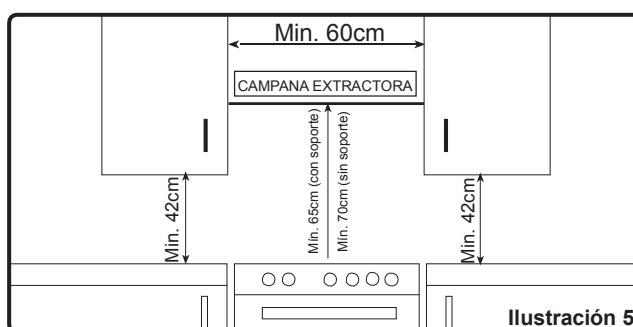
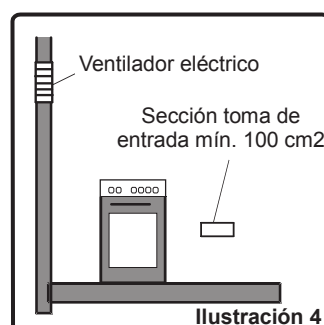


- Dichas rejillas deben tener al menos una sección transversal de 100cm² para que haya circulación de aire fresco (que puedan abrirse una o más rejillas). Esta rejilla (o rejillas) se deben poder abrir de forma que no queden bloqueadas. Es preferible que se coloquen cerca del suelo y al lado opuesto de los humos de los gases expulsados. Si no fuera posible abrir estas rejillas o sistemas de ventilación en la misma habitación donde se instale el aparato, se puede obtener la ventilación necesario desde cualquier habitación anexa, salvo que ésta o éstas no sean dormitorios ni lugares que representen un peligro. En este caso, esta habitación anexa también se debe ventilar según sea necesario.

Evacuación de los Gases Quemados del Lugar

Los aparatos de cocina que funcionan a gas emiten gases residuales directamente al exterior, o a través de las campanas de extracción conectadas a la chimenea abierta directamente al exterior. Si cree que no es posible instalar un extractor de humos, deberá instalar un ventilador eléctrico en la ventana o en la pared, mirando hacia el exterior. Este ventilador eléctrico debe ser capaz de renovar el aire de una cocina de 4 a 5 veces su volumen de aire por hora.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO



3.2 Instalación del aparato

Hay algunos factores que se deben tener en cuenta durante la instalación del aparato. Le recomendamos que preste atención a los mismos durante la instalación. Preste atención a nuestras instrucciones siguientes, con el fin de poder evitar cualquier problema y/o situación peligrosa que pueda presentarse más tarde.

- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles, siempre que en la zona donde se instale, la altura de los muebles no supere la altura del panel de la encimera de la cocina.
- Tenga cuidado de no colocarlo cerca de la nevera; no debe haber materiales combustibles ni inflamables (como cortinas, telas impermeables, etc), puesto que comienzan a arder rápidamente.
- Se requiere al menos un espacio libre de 2cm alrededor del aparato, para la circulación del aire.
- Los muebles cercanos al aparato deben ser resistentes a temperaturas de hasta 80°.
- Si los muebles de cocina son más altos que la placa encimera, se debe tener al menos 10 cm de distancia desde el costado del fogón.

En la ilustración 5 se muestra la altura mínima desde las rejillas de soporte para ollas y sartenes y los laterales de los hasta la campana extractora instalada sobre la cocina. Así pues, la campana debe tener una altura mínima de 65cm de las rejillas de soporte. Si no hay una campana extractora, esta altura no debe ser inferior a 70cm.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

3.3 Ajuste de las patas

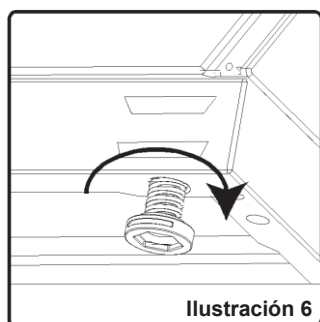


Ilustración 6

La cocina se apoya sobre 4 patas regulables. Compruebe su estabilidad cuando lo coloque en su lugar. Si no estuviera equilibrado, se puede ajustar girando las patas hacia la derecha si fuera necesario. Con las patas puede subir la cocina hasta 30mm. Si las patas se ajustan correctamente, no será necesario mover el aparato arrastrándolo, sino que será suficiente con elevarlo.

3.4 Conexión del gas

Montaje de la conexión del gas y comprobación de fugas

La conexión del aparato debe llevarse a cabo de conformidad con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables. Puede encontrar la información relacionada sobre los tipos de inyectores y de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores indicados o no son estables en su área, podría ser necesario instalar un regulador de presión en la entrada de gas. Es necesario ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para realizar estos ajustes.

Puntos de comprobación durante el montaje de la manguera flexible

Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible conectada en la entrada de gas del aparato, deben ser fijada además mediante una abrazadera. Conecte el aparato con una manguera corta y duradera que esté lo más cerca posible de la fuente de gas. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Por su seguridad, le recomendamos que cambie la manguera del gas una (1) vez al año.

La manguera debe mantenerse lejos de las áreas que se puedan calentar a temperaturas superiores a 50°C. No debe romper, ni rasgar, tensar o doblar el tubo. Debe mantenerse libre de aristas vivas, cosas en movimiento ni debe presentar defectos. Antes del montaje, debe comprobarse si existe algún defecto de fabricación.

A medida que se dé paso al gas, deben comprobarse todas las piezas de conexión y la manguera, con el fin de localizar cualquier fuga de gas mediante una solución jabonosa. No utilice llamas para comprobar si hay fugas de gas. Todos los componentes metálicos empleados durante la conexión de gas deben estar libres de óxido. Verifique también las fechas de caducidad de los componentes utilizados.

Puntos de comprobación durante el montaje de la conexión fija de gas

Para montar una conexión de gas fija (conexión de gas hecha mediante tuercas, por ejemplo), existen diferentes métodos utilizados en los diferentes países. Las piezas más comunes vienen incluidas con el aparato. Cualquier otra pieza se suministrará como pieza de recambio.

Durante las conexiones, mantenga siempre fija la tuerca mientras gire la pieza contraria. Utilice llaves de tamaño apropiado para una conexión segura. Para todas las superficies entre los diferentes componentes, utilice siempre las juntas incluidas en el juego de piezas para la conversión de gas. Los sellos utilizados durante la conexión deberán ser también aprobados para ser utilizados en las conexiones de gas. No utilice sellos de plomo para las conexiones de gas.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Recuerde que este aparato está preparado para ser conectado al suministro de gas en el país para el cual se ha fabricado. El principal país de destino está marcado en la tapa posterior del aparato. Si hay que usarlo en otro país, podrían ser necesarias cualquiera de las conexiones de la ilustración siguiente. En este caso, aprenda cuales son las piezas de conexión correspondientes y adquiéralas para realizar una conexión segura.

Es necesario llamar al servicio técnico autorizado para poder realizar las conexiones de gas de manera adecuada y de conformidad con las normas de seguridad.



ATENCIÓN! Sin duda, no debe utilizar ninguna cerilla ni encendedor para la comprobación de fugas de gas.

3.4 Gasanschluss

Gas anschließen und Dichtheit überprüfen

Der Gasanschluss des Herds muss ebenfalls von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung aller geltenden Normen durchgeführt werden (nach Artikel 10 der Verordnung vom 02-08-1977 und den Vorschriften nach D.T.U 61-1. Diese verlangen am Rohrende ein Regelventil für Erdgas mit Überdruckventil nach der Norm NF D 36-303. Dieses Regelventil dient dazu, die Gasversorgung zu unterbrechen, wenn der Herd nicht verwendet wird).

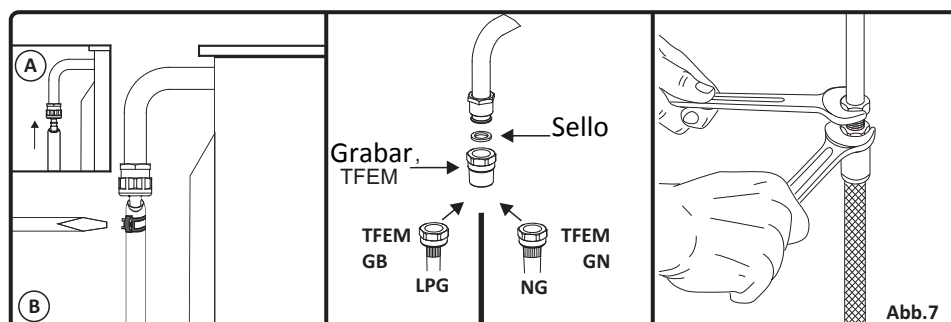
Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp der Herd gerüstet ist. Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Herdrückseite. Informationen zu den Gastypen und Brennerdüsen finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck für die Ventile laut den technischen Daten geeignet ist, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Gasdruck nicht diesen Werten entspricht oder regelbar ist, muss ein entsprechender Druckregler an der Zufuhrleitung installiert werden. Für diese Einstellungen müssen Sie sich an den Kundendienst wenden.

Anschluss von Butangas (G30) - Propan (G31)

Der Techniker überprüft zuerst, für welchen Gastyp der Herd gerüstet ist. Ist er für Erdgas gerüstet, muss er die Brennerdüsen (siehe unten) austauschen, damit Butangas verwendet werden kann. Die Installation kann entweder mit einem speziellen Butan-/Propan-Gasrohr erfolgen, das mit 2 Clips verkauft wird, oder mit einem speziellen, mit Armaturen versehenen TFEM-Schlauch.

Wenn Sie ein Butan-/Propanrohr mit Überwurfkragen verwenden, wird die Butangas-Brennerspitze mit Gasdichtung im Herd installiert. Das Rohr wird tief in diese Spitze eingeführt und dann der Überwurfkragen festgezogen, ohne das Rohr abzuschneiden. Gehen Sie ebenso für das Ventil vor (siehe Abb. 7).

Die erforderliche Gesamtlänge ist max. 1,5 m. **Es ist sehr wichtig, das Haltbarkeitsdatum auf dem Rohr zu überprüfen und das Rohr auszutauschen, bevor dieses Datum erreicht wird.**

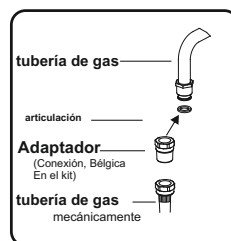


3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Wenn Sie einen TFEM-Schlauch montieren, ist keine Butangasspitze erforderlich. Schrauben Sie einfach die Armaturen des TFEM-Schlauchs auf der Herdseite und der Flaschenseite an (ziehen Sie sie mit 2 Schlüsseln richtig an, wie im Diagramm oben gezeigt).

Erdgas anschließen (G20/G25)

Der Techniker muss eine mechanische Rohrspitze (TFEM) laut der Norm NF D 36100/36103/36121 installieren und den Herd nach aktuellen Normen anschließen.



Beachten Sie die folgenden Punkte beim Anschließen des Schlauches:

- Kein Teil des Schlauchs darf mit Oberflächen in Berührung kommen, die heißer als 50 °C werden können (Mindestabstand zwischen Schlauch und heißen Stellen: 20 mm).
- Die Schlauchlänge darf 1,5 m nicht überschreiten.
- Der Schlauch darf nicht gerissen, gedehnt oder geknickt werden.
- Der Schlauch darf keine scharfen Kanten oder beweglichen Teile berühren und keinerlei Beschädigungen aufweisen.
- Vor der Montage muss der Schlauch gründlich kontrolliert werden, um jegliche Herstellungsfehler auszuschließen.
- Wenn das Gas angeschlossen ist, muss die Rohrdichtheit von einem Techniker mit einem speziellen Blasenprodukt getestet werden. Es sollten keine Luftblasen zu sehen sein. Wenn sich solche Blasen zeigen, muss die Anschlussdichtung überprüft werden und dann die Überprüfung erneut durchgeführt werden. Verwenden Sie für diesen Test KEINESFALLS ein Feuerzeug oder Streichholz.
- Die Überwurfrägen am Butangasrohr müssen frei von Rost sein.
- Das Haltbarkeitsdatum des Schlauchs muss regelmäßig überprüft werden.
- Der Gasanschluss des Geräts befindet sich auf der rechten Seite. Wenn der Anschlusspunkt auf die linke Geräteseite verlegt werden soll, können Sie bei Ihrem autorisierten Kundendienst ein Verlängerungsrohr anfordern.

ACHTUNG!!! Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder Streichhölzer für die Dichtheitskontrolle!

3.6 Conversión de gas

Precaución: Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal técnico autorizado.

Este aparato está ajustado para funcionar con GLP (licuado de petróleo- Butano) o GN (Gas natural). Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima adecuada para el gas en uso. Para ello, siga los pasos siguientes.

Cambio de inyectores:

Hornillos de la Placa:

- Cierre el gas y desenchufe el aparato de la corriente. (si procede)
- Saque la tapa del quemador y el adaptador. (Ilustración 9).
- Desenrosque los inyectores. Para ello, utilice una llave de 7mm. (Ilustración 10).
- Cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

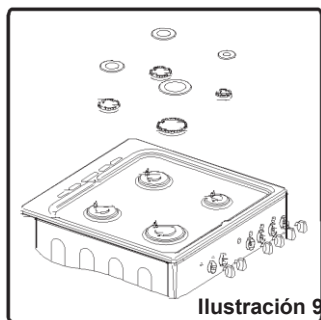


Ilustración 9

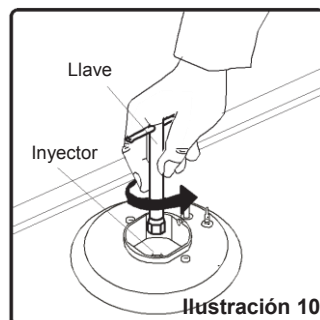


Ilustración 10

Inyectores del Horno/Grill:

Los inyectores del horno y la parrilla son montados por un solo tornillo que se coloca en la punta del quemador. Para los quemadores de la parrilla, este tornillo ya es visible (Ilustración 11). Saque el tornillo, tire del quemador de parrilla hacia usted y podrá ver el inyector en la superficie posterior de la cavidad del horno (Ilustración 12).

Para los quemadores del horno, abra el compartimiento del cajón y verá el tornillo de montaje por debajo del quemador (Ilustración 13). Saque el tornillo, mueva el quemador en diagonal y se podrá ver el inyector en la parte trasera de la caja del quemador (Ilustración 12).

Saque los inyectores con una llave inglesa de 7mm; a continuación cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).

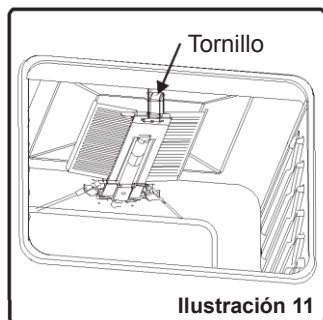


Ilustración 11

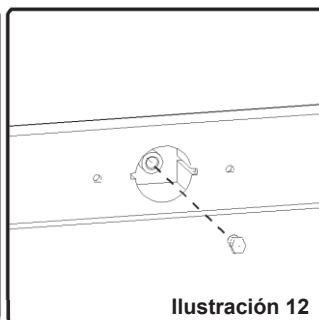


Ilustración 12

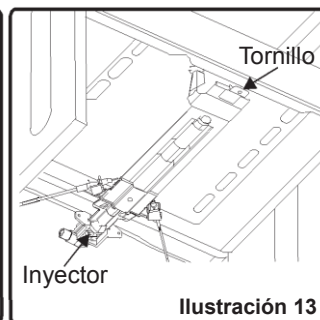


Ilustración 13

Ajustar la altura de la llama mínima:

La longitud de la llama en la posición mínima se ajusta gracias al tornillo plano ubicado en la válvula. Para las válvulas con dispositivo de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula (Ilustración 14). Para las válvulas sin dispositivo de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula (Ilustración 15). Para facilitar el ajuste de la llama reducida, se recomienda retirar el panel de control (y el microinterruptor, si lo hubiere) durante el ajuste.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

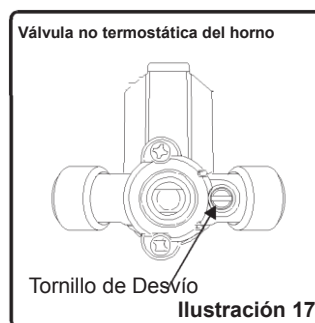
Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos en la posición mínima. Quite el con la ayuda de un destornillador pequeño apriete o afloje el tornillo de desvío unos 90 grados de ángulo. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4mm, el gas estará bien distribuido. Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga aire con la mano hacia la llama para ver si las llamas son estables.



Para el quemador del horno, hágalo funcionar en la posición mínima unos 5 minutos; a continuación, abra y cierre la puerta del horno unas dos o tres veces para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

No es necesario el ajuste de llama reducida para los quemadores del grill.

Hay que aflojar la posición del tornillo de paso para la conversión de GLP a GN. Al cambiar de gas natural a gas LPG, deberá apretar la misma tuerca. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica, y de que la llave de paso de gas esté abierta.



Cambiar la toma de entrada de gas:

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para el gas natural y el licuado (GLP). En tal caso, retire las piezas y tuercas de la conexión actual (si las hubiere) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. En cualquier caso, todas las piezas utilizadas en las conexiones de gas deben estar homologadas por las autoridades locales y/o internacionales. Para todas las conexiones de gas, consulte la sección "Montaje de la conexión del gas y comprobación de fugas" explicada anteriormente.

4. USO DEL APARATO

4.1 Uso de los hornillos (quemadores) a gas

Encendido de los quemadores

Para determinar qué mando corresponde a cada hornillo, compruebe la posición del símbolo por encima de la perilla.

- **Encendido Manual de los Quemadores de Gas**

Si el aparato no está equipado con ayuda al encendido, o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos que se detallan a continuación:

Para los Hornillos de la Placa: Para encender uno de los quemadores, apriete y gire el mando hacia la izquierda para que el mando esté en máxima posición, y acerque una cerilla, encendedor u otros, a su circunferencia superior. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Para el Quemador del Horno: Para encender el quemador del horno, pulse y gire el mando del horno hacia la izquierda a su posición máxima; acerque una cerilla, encendedor u otra ayuda manual al orificio de encendido de la esquina frontal izquierda del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

4. USO DEL APARATO

Dispositivo de Seguridad para Llamas:

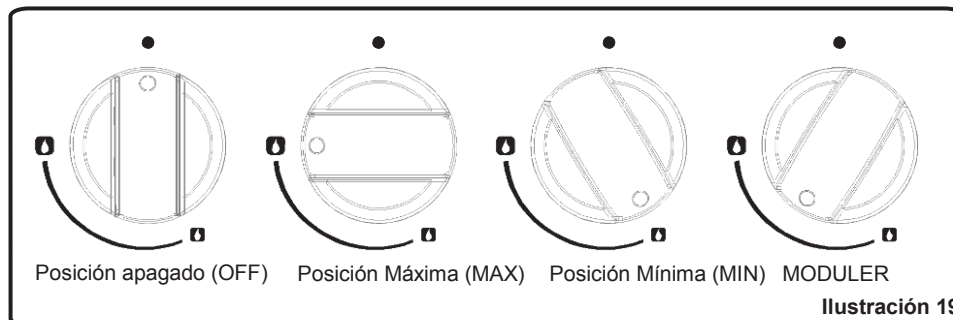
Quemadores de la Cocina (Si el quemador está equipado con un dispositivo de seguridad)

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallos de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si se diera el caso, el dispositivo bloqueará los canales de los quemadores de gas y evitará que se produzca una acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

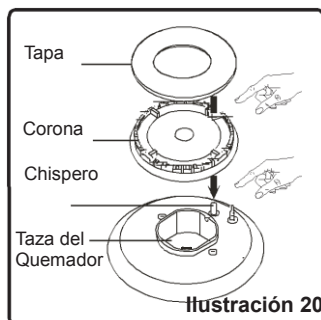
Quemadores del Horno/Grill

Sin importar el modelo de aparato, todos los quemadores del horno están equipados con un dispositivo de seguridad de gas. Por esta razón, durante el encendido, mantenga pulsado el botón del horno hasta que vea una llama estable. Si las llamas se cortan después de soltar el botón, repita el procedimiento. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener pulsado el mando durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente volver a encenderlo durante al menos 90 segundos. Repita el mismo procedimiento si las llamas del horno se apagan accidentalmente.

4.1.1 Control de los Quemadores de la Encimera



El mando tiene 3 posiciones: Apagado (0), máxima (llama grande) y mínima (símbolo de llama pequeña). Después de encender el quemador en la posición máxima, se puede ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores cuando la posición del mando está entre el máximo y la posición de apagado.



Compruebe las llamas a ojo tras el encendido. Si ve color amarillo en la punta, o llamas inestables o elevadas, corte el gas y compruebe el montaje de las tapas de los quemadores y las coronas (Ilustración 20). Además, asegúrese de que no hay ningún líquido sobre las tazas del quemador. Si las llamas del hornillo se apagan accidentalmente, apáguelo, ventile la cocina y no intente encenderlo de nuevo hasta después de 90 segundos.

Al apagar el mando, gírelo en sentido horario para mostrar la posición "0", o hasta que el puntero señale hacia arriba.

4. USO DEL APARATO

La placa encimera tiene quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores adecuados al tamaño de la sartén, cacerola, etc., y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre el recipiente de cocción.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice recipientes con los siguientes diámetros: El uso de ollas, sartenes ú otros de tamaño menor a las dimensiones mínimas indicadas a continuación, causará una pérdida de energía.

Quemador rápido/wok: 22-26cm

Quemador semi-rápido: 14-22cm

Quemador Auxiliar: 12-18cm

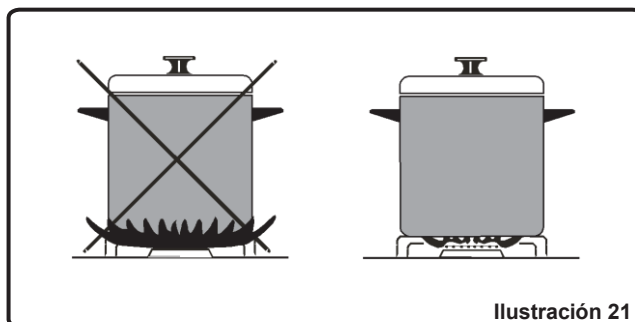


Ilustración 21

Cuando no utilice los quemadores durante tiempos prolongados, cierre siempre la llave de paso de gas.



ADVERTENCIA:

- Utilice sólo sartenes planas y con una base del grosor adecuado.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de situarla encima de los hornillos.
- La temperatura de la parte superior puede subir cuando el aparato esté en marcha. Por lo tanto es importante que mantenga a los niños y a los animales alejados de los hornillos durante y después de su uso.
- Después del uso, los hornillos permanecen calientes durante un periodo prolongado de tiempo; no los toque ni ponga ningún objeto en su superficie.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la placa, puesto que se calienta y puede provocar quemaduras graves.

4.1.2 Control del Quemador del Horno

Después de encender el quemador del horno según lo anteriormente explicado, se puede ajustar la temperatura dentro del horno según sea necesario, con los números en el panel de control o el mando: Las cifras más grandes son las temperaturas más altas, mientras que las más pequeñas son las temperaturas bajas. Si el horno está equipado con un termostato, consulte en la tabla de temperaturas a continuación, las referencias de temperatura de esos números. No haga funcionar el aparato entre la posición "Off" y el primer marcador de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj. Utilice el horno siempre entre las cifras máximas y mínimas. Al apagar el horno, gire el mando en sentido horario para mostrar la posición "0".

4. USO DEL APARATO

Precalentado

Cuando necesite precalentar el horno, se recomienda hacerlo durante unos 10 minutos. Para recetas que necesiten altas temperaturas (por ejemplo, pan, pasteles, bollos, soufflés, etc.), se obtienen mejores resultados si el horno se precalienta en primer lugar. Para obtener los mejores resultados al cocinar congelados o platos refrigerados se recomienda precalentar el horno primero.

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se colocan en el estante central y que haya suficiente espacio alrededor de la bandeja para permitir la máxima circulación de aire y calor.
- Coloque los platos en una bandeja para hornear de tamaño adecuado en los estantes para evitar derrames en el fondo del horno y para ayudar a reducir la limpieza
- El material y el acabado de la bandeja de hornear y de los platos o utensilios utilizados afectan al oscurecimiento de la base. Los utensilios esmaltados, oscuros, pesados o antiadherentes aumentan el oscurecimiento de la base. Las bandejas de aluminio brillante o acero pulido reflejan el calor y provocan un menor oscurecimiento
- Al cocinar más de un plato en el horno, colóquelos en el lugar central de varios estantes en lugar de varios platos en un mismo estante; esto permitirá que el calor circule libremente y obtendrá mejores resultados de cocción.
- Si va a cocinar más de una bandeja de platos similares, por ejemplo, pasteles o galletas, intercambie las bandejas durante la cocción; también puede sacar la bandeja superior cuando la comida esté hecha, y mover la bandeja inferior a la plataforma superior para terminar de cocinarla.
- No coloque las bandejas directamente sobre la base del horno, ya que interfiere con la circulación de aire del horno y puede quemar la base; en su lugar, utilice la repisa inferior.

4. USO DEL APARATO

Precalentado

Cuando necesite precalentar el horno, se recomienda hacerlo durante unos 10 minutos. Para recetas que necesiten altas temperaturas (por ejemplo, pan, pasteles, bollos, soufflés, etc.), se obtienen mejores resultados si el horno se precalienta en primer lugar. Para obtener los mejores resultados al cocinar congelados o platos refrigerados se recomienda precalentar el horno primero.

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se colocan en el estante central y que haya suficiente espacio alrededor de la bandeja para permitir la máxima circulación de aire y calor.
- Coloque los platos en una bandeja para hornear de tamaño adecuado en los estantes para evitar derrames en el fondo del horno y para ayudar a reducir la limpieza
- El material y el acabado de la bandeja de hornear y de los platos o utensilios utilizados afectan al oscurecimiento de la base. Los utensilios esmaltados, oscuros, pesados o antiadherentes aumentan el oscurecimiento de la base. Las bandejas de aluminio brillante o acero pulido reflejan el calor y provocan un menor oscurecimiento
- Al cocinar más de un plato en el horno, colóquelos en el lugar central de varios estantes en lugar de varios platos en un mismo estante; esto permitirá que el calor circule libremente y obtendrá mejores resultados de cocción.
- Si va a cocinar más de una bandeja de platos similares, por ejemplo, pasteles o galletas, intercambie las bandejas durante la cocción; también puede sacar la bandeja superior cuando la comida esté hecha, y mover la bandeja inferior a la plataforma superior para terminar de cocinarla.
- No coloque las bandejas directamente sobre la base del horno, ya que interfiere con la circulación de aire del horno y puede quemar la base; en su lugar, utilice la repisa inferior.

4. USO DEL APARATO

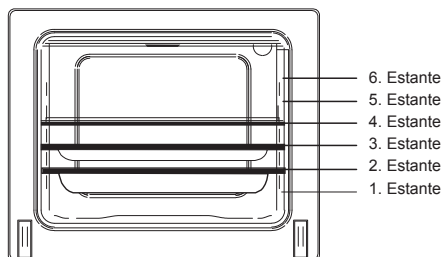
4.2 Accesorios utilizados en el horno

- El aparato incluye accesorios. También puede utilizar los accesorios adquiridos en el mercado, pero deben ser resistentes al calor y las llamas. También puede utilizar platos de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales horno que sean adecuados para uso en el horno. Preste atención a las instrucciones de uso por el fabricante de tales accesorios.
- En caso de utilizar recipientes o platos de pequeño tamaño, colóquelos sobre la parrilla del grill, ya que estará totalmente en el centro de la rejilla.
- Se podrán observar cambios en la forma de la bandeja, debido a las altas temperaturas de cocción o asado, si los alimentos que se van a cocinar no cubren la bandeja de horno por completo, si la comida se toma del congelador o si se utiliza la bandeja para la recogida de los jugos de los alimentos que caigan durante la cocción o el asado. La bandeja volverá a su antigua forma sólo cuando se enfríe después de la cocción. Esto es algo normal que se produce durante la transferencia de calor.
- No deje la bandeja o plato de vidrio en un lugar frío inmediatamente después de la cocción. No deje la placa sobre superficies frías o húmedas. Colocar encima un paño de cocina seco o una placa de cruz, para garantizar que se enfríe lentamente. De lo contrario, la bandeja o plato de vidrio se puede romper.
- Si va a asar en el horno le recomendamos que use la parrilla incluida con la bandeja del aparato (si el producto incluye este elemento). Si va a utilizar la parrilla grande ponga una bandeja en uno de los estantes más bajos para recoger la grasa que caiga. Le recomendamos también que ponga algo de agua para facilitar su limpieza.
- Tal como se explica en las correspondientes secciones, no intente utilizar el quemador a gas del grill sin la tapa de protección correspondiente. Si el horno cuenta con un grill o gratinador a gas, pero no dispone de la tapa de protección (o si ésta está dañada y no puede usarse), deberá solicitar una tapa de repuesto en el servicio de asistencia técnica más cercano.

4. USO DEL APARATO

Cavidad del Horno

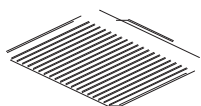
Posiciones de estantes para bandejas



Accesorios del Horno

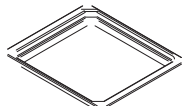
* Los accesorios del horno pueden variar según el modelo.

Rejilla



La rejilla sirve para asar o para colocar diferentes recipientes sobre la misma. Para colocar la rejilla correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

Bandeja Honda



Esta bandeja sirve para cocinar guisos. Para colocar la bandeja correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

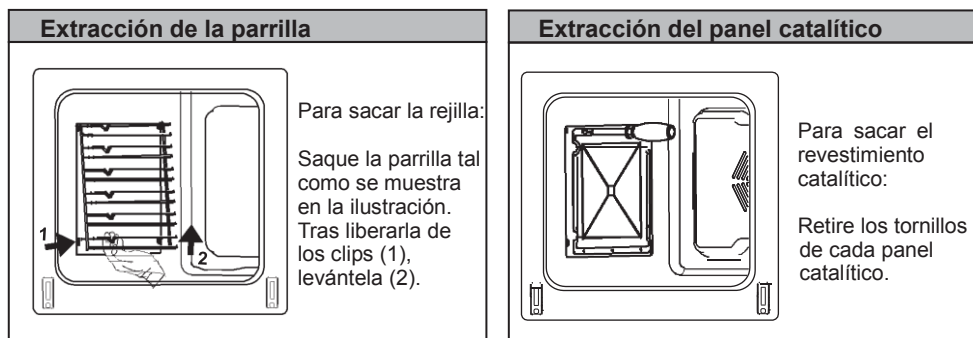
Antes de proceder a limpiar la cocina, asegúrese de que todos los mandos están en posición apagada y que el aparato se haya enfriado. Desenchúfelo de la corriente. Verifique que los productos de limpieza para el horno sean los recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, esponjas de acero o herramientas contundentes, ya que pueden dañar la superficie. En caso de que los líquidos derramados en el horno se quemen, se puede dañar el esmaltado. Limpie inmediatamente los líquidos vertidos antes de que ocurra esto.

Limpieza del horno

El interior esmaltado del horno se limpia mejor cuando aún está algo caliente. Limpie el horno con un paño suave empapado en agua y jabón después de cada uso. Luego limpie con un paño humedecido en agua limpia, una vez más, y luego séquelo. Puede ser necesario utilizar un líquido limpiador de vez en cuando para hacer una limpieza completa. No limpie el horno con limpiadores secos o en polvo, ni con máquinas a vapor.

Limpieza catalítica

La limpieza catalítica consiste en un revestimiento, que se aplica a la cavidad del horno. Los revestimientos catalíticos eliminan los pequeños residuos de grasa durante la cocción a altas temperaturas. Si hay residuos de grasa después de cocinar, se pueden eliminar con el horno vacío a 250°C durante una hora. Hay limitaciones. No limpian toda la cavidad, sino que depende del lugar donde se coloque los revestimientos; la base es esmaltada y la ventana de la puerta es de vidrio, los cuales todavía se deben limpiar con productos de limpieza domésticos.

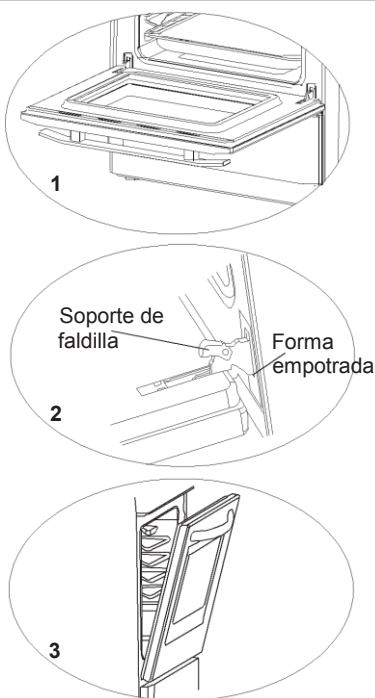


Limpieza de la tapa de vidrio

Utilice un limpiacristales para la limpieza de la tapa de vidrio. Enjuague y seque con un paño seco.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Extracción de la puerta del horno



Para sacar la puerta del horno:

- Abra la puerta del horno (1).
- Abra el soporte de faldilla hasta la posición final (2).
- Cierre la puerta hasta que llegue casi hasta la posición de cierre completo, tal como se muestra en la tercera ilustración y retire la puerta tirando de ella hacia usted.

NOTA: Para volver a montar la puerta siga las instrucciones al revés.

 Por favor, preste atención a que las formas empotradas deban colocarse correctamente en las bisagras, tal como se muestra en la segunda ilustración.

Limpieza de los Quemadores de Gas de la Placa

- Levante las rejillas de soporte, tapas y coronas de los hornillos quemadores de la encimera (ilustración 16).
- Frote y limpie el panel trasero con un paño enjabonado.
- Lave las tapas y coronas de los hornillos y enjuáguelos. No los deje mojados; debe secarlos de inmediato con papel.
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las piezas correctamente.
- No limpie ninguna parte o pieza de la placa con estropajos metálicos. Podría rayar la superficie.
- Las superficies superiores de las rejillas de soporte se pueden rayar con el uso en el tiempo. Estas partes no se oxidarán, ni representan un fallo de fabricación.
- Durante la limpieza de la placa, asegúrese de que el agua no fluya dentro de las tazas del quemador, ya que esto puede bloquear los inyectores.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Tapas de Quemadores:

Debe limpiar periódicamente con agua caliente y jabón las hornallas, las zonas esmaltadas y los cabezales de los quemadores y bien enjuagados y secados después. Tras secarlos bien, vuelva a colocarlos correctamente.

Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No lave los hornillos cuando estén calientes, ni utilice detergentes o limpiadores abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.

Acero inoxidable:

Las piezas de acero inoxidable se deben limpiar a menudo, con agua tibia y jabón suave y una esponja suave y secar con un paño suave. No utilice polvos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas de acero inoxidable durante un periodo prolongado de tiempo.

5.2 Mantenimiento

Cambiar la bombilla del horno

En primer lugar desenchufe el aparato de la corriente y asegúrese de que está frío. Saque la cubierta de vidrio y a continuación la bombilla. Coloque la nueva bombilla, resistente a 300°C, en el lugar de la que ha sacado (230V, 25 W Clase E14). Coloque la cubierta. Después de esto, el horno estará listo para utilizarlo.

El diseño de la lámpara es específico para el uso en aparatos de cocción domésticos y no es adecuado para la iluminación del hogar.

Otros puntos de control

Revise periódicamente la tubería de la conexión de gas. Aun cuando perciba tan sólo una leve anomalía, contacte con el servicio técnico para su reparación. Le recomendamos que la cambie, así como las piezas relativas, una vez al año. Si nota cualquier defecto durante el funcionamiento de la cocina o durante la manipulación de los mandos, contacte

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro Servicio técnico

Si el horno no funciona:

- El horno puede estar desconectado debido a un apagón.

Si el horno no calienta:

- La temperatura puede no haberse ajustado con el interruptor de control del calentador del horno.

Si la lámpara del interior del horno no se enciende:

- Debe comprobar que haya suministro eléctrico. Debe comprobar que las bombillas funcionen. Si no funcionan, puede cambiarlas siguiendo las instrucciones dadas para ello.

Cocción (si la parte superior y la inferior no cocinan igual):

- Modifique la ubicación de los estantes, el período de cocción y los valores de calor de acuerdo con el manual.

Los hornillos quemadores no funcionan correctamente:

- Verifique el montaje correcto de las piezas del quemador (especialmente tras la limpieza).
- La presión de gas puede ser demasiado alta o baja. Para aparatos que funcionen con bombonas de gas licuado, puede que el cilindro de gas esté desgastado.

Si aun siguiendo estos pasos sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio técnico autorizado.

6.2 Información relacionada con el transporte

En caso de necesitar transportar el aparato, guarde el embalaje original del productor para utilizarlos cuando así sea. Siga las señales de transporte de la caja. Sujete el horno con cinta en las partes superiores; sujete también las puntas y cabezales, así como los porta cacerolas a los paneles del mismo. Coloque papel entre la tapa superior y el panel de la cocina, cubra la tapa superior, y luego ponga cinta en las superficies laterales del horno. Pegue cartón o papel con cinta adhesiva en la cubierta frontal del vidrio interior del horno: será conveniente para que las bandejas y la parrilla del horno no dañen la cubierta del mismo durante su traslado. También debe cubrir los laterales del horno.

Si no conserva el embalaje original; prepare una caja de transporte para que el aparato, y especialmente las superficies externas (vidrio y superficies pintadas) del horno estén protegidas contra las amenazas externas.

CUADRO DE INYECTORES

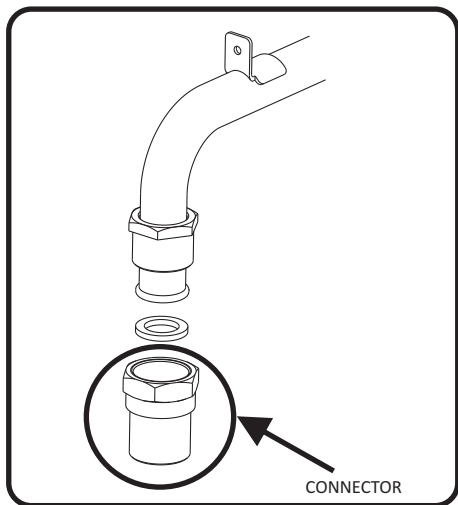
G30 28-30mbar 9,6 kW 698 g/h II2E+3+ II2H3+ FR- BE -ES Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO		
Diám. inyector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	2,75	3
Consumo en1 h	262 l/h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,6 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,6 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en1 h	95,2 l/h	72,7 g/h
QUEMADOR DEL HORNO		
Diám. inyector (1/100 mm)	107	68
Valor normal (kW)	2,1	2,1
Consumo en1 h	200 l/h	153 g/h

Marca		HIGH 1 NE
Modelo		936994 HIGCG504CMBVT
Tipo de Placa		Gas
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento-1		Gas
Tamaño-1	cm	Auxiliar
Eficiencia de energía-1	%	NA
Tecnología de calentamiento-2		Gas
Tamaño-2	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-2	%	59,0
Tecnología de calentamiento-3		Gas
Tamaño-3	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-3	%	59,0
Tecnología de calentamiento-4		Gas
Tamaño-4		Rápido
Eficiencia de energía-4	%	57,0
Eficiencia de energía de la placa	%	58,3
Esta placa cumple con EN 30-2-1		

Trucos para ahorrar energía

Placa

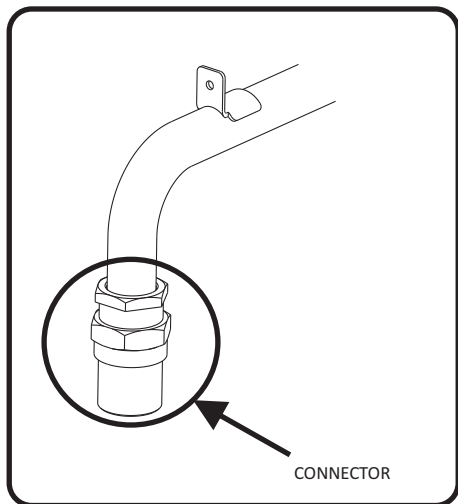
- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.



VOOR PRODUCTEN MET AARDGAS RESERVEONDERDELEN SET

Indien een aardgasverbinding met tfem-leiding vereist is, moet de aansluiting gemonteerd op de gasinlaat worden gebruikt. Zorg ervoor dat de tfem-leiding die u gebruikt conform is met de norm van nf d 36100/36103/36121. Gebruik steeds een afdichting tussen verbindingstukken.

OPGELET: VOER STEEDS EEN LEKTEST UIT MET ZEEPSOP NA EEN GASAANSLUITING.



VOOR PRODUCTEN MET LPG RESERVEONDERDELEN SET

Indien een aardgasverbinding met tfem-leiding vereist is, moet de aansluiting in het reserveonderdelen set worden gebruikt. Zorg ervoor dat de tfem-leiding die u gebruikt conform is met de norm van nf d 36100/36103/36121. Gebruik steeds een afdichting tussen verbindingstukken.

OPGELET: VOER STEEDS EEN LEKTEST UIT MET ZEEPSOP NA EEN GASAANSLUITING.



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos, o con la tienda en la que lo adquirió.

ELECTRODEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES
THUMESNIL - France
www.electrodepot.fr