

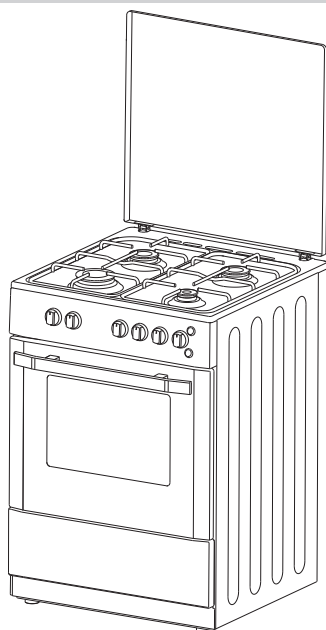


Continental Edison

CGW6060

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION DE LA
CUISINIÈRE À FOUR À
GAZ AUTOSTABLE**



Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien, ainsi que l'utilisation du produit. Pour l'installation de votre produit, veuillez contacter le service agréé le plus proche.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement à des fins de cuisson domestique. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.

Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

TABLE DES MATIÈRES

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

2. AVERTISSEMENTS

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.1 Environnement d'installation de l'appareil

3.2 Installation du produit

3.3 Réglage des pieds

3.4 Raccordement au gaz

3.5 Branchement électrique et sécurité

3.6 Conversion des gaz

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1 Utilisation des brûleurs

4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

4.1.2 Contrôle du brûleur du four

4.1.3 Contrôle du brûleur du gril

4.2 Accessoires du four

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

5.2 Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

6.2 Informations relatives au transport

This exploded view diagram illustrates the components of a built-in electric oven. The main assembly shows the oven body with its door open, revealing internal racks and a heating element. Callouts 1 through 16 identify various parts including the door, control knobs, burner assembly, and internal components. The exploded view on the right shows the burner assembly (callouts 12-16) and the oven's internal structure (callouts 10 and 11).

Liste des parties du four :

- 0- Brûleur du gril
- 1- Lampe du four
- 2- Brûleur semi-rapide
- 3- Brûleur rapide
- 4- Brûleur auxiliaire
- 5- Support de la casserole
- 6- Brûleur semi-rapide

2. AVERTISSEMENTS

PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET PROCÉDEZ À UNE LECTURE COMPLÈTE DU MANUEL AVANT TOUTE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Généralités sur la sécurité

- Les avertissements qui suivent visent à garantir votre sécurité. Lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage non-professionnel et domestique.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- La fabrication de votre appareil obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre localité et sur le plan international.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.
- En cas de dommage du câble d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou tout autre technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
- Si votre appareil est doté d'une plaque en verre ;



AVERTISSEMENT: Si la surface est endommagée, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de sa porte.
- Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.

Installation

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas de l'éloigner immédiatement.

Pour les personnes autorisées :

- Comparez les détails du réseau électrique avec les détails techniques de l'étiquette de présentation avant de brancher l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Il sera installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.

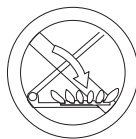
2. AVERTISSEMENTS

Pendant l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où le produit est utilisé.
- Lorsque l'appareil est utilisé, ces surfaces extérieures chauffent. Les surfaces internes du four, et la sortie du conduit de fumée sont pratiquement chaudes. Même si l'appareil est éteint, ses parties conservent leur chaleur pendant une période donnée. Évitez de toucher aux surfaces chaudes, et tenez les enfants à l'écart.
- Veuillez toujours utiliser des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.
- Veuillez toujours vous mettre en retrait de l'appareil pendant l'ouverture de la porte du four pour permettre à une éventuelle formation de vapeur ou de chaleur de se libérer.
- Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- ATTENTION : L'utilisation d'une cuisinière à gaz entraîne l'apparition de chaleur, d'humidité, et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, laissez les orifices de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- ATTENTION : L'appareil a été fabriqué uniquement pour la cuisson. En conséquence, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, pour le chauffage de pièces, par exemple.
- Pendant l'utilisation du brûleur du gril, laissez la porte du four ouverte et n'oubliez pas de toujours utiliser le bouclier déflecteur de gril fourni avec le produit. N'utilisez jamais le brûleur du gril avec la porte du four fermée.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton interrupteur principal éteint. Veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.



ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir Avant de fermer le couvercle.



- Tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de cette dernière.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir du bas. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (poignées).
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.
- N'approchez pas de matières inflammables lorsque l'appareil est en marche.

2. AVERTISSEMENTS

- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
- L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.
- Ne pas sécher les éponges, les lavettes et d'autres objets similaires sur l'appareil ou sur ses poignées.
- Ce manuel a été conçu en commun pour plus d'un modèle. Votre appareil ne comprend peut-être pas toutes les caractéristiques décrites dans ce manuel. Veuillez prêter attention aux paragraphes comportant des images dans le manuel.

Mesures de sécurité à observer pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Pour ce faire, vous pouvez soit le débrancher, soit éteindre l'interrupteur principal.



AVERTISSEMENT: Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter un éventuel choc électrique.

- Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises afin d'assurer la sécurité du client. Étant donné que la vitre peut se briser, nous vous conseillons de faire attention pendant son nettoyage afin de ne pas la rayer. Évitez de cogner ou de frapper sur la vitre avec les accessoires.

Sécurité des enfants



AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement du gril. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.

- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir sur la porte.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

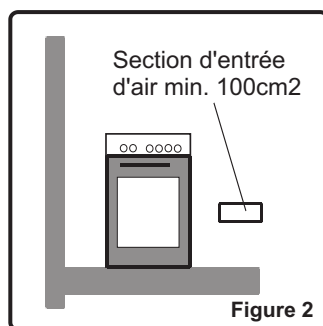
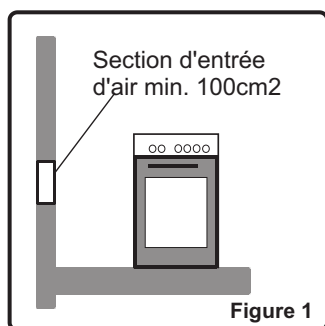
3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

 **Coordonnées du service agréé pour l'installation de votre appareil.**

3.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre produit doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m³/h d'air par kw.
- 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 les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

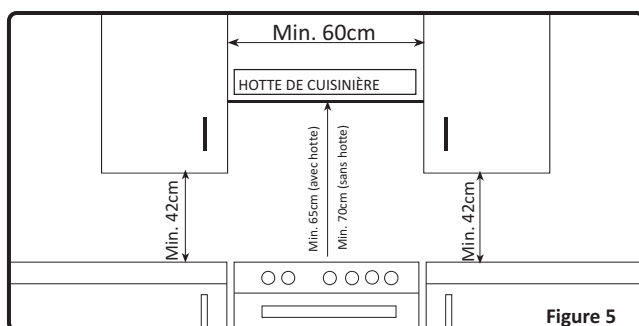
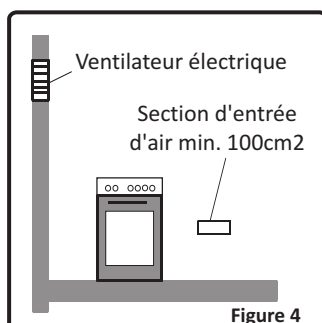
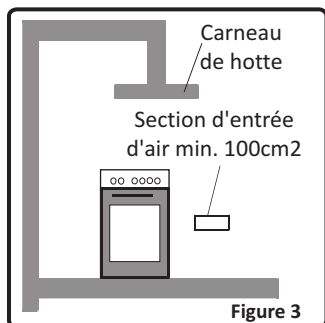


- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

Echappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



3.2 Installation du produit

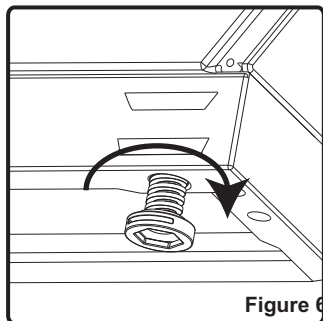
Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez donc très attentif lors de l'installation de votre produit. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou non-inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.

Les hauteurs minimales qui séparent le support de casserole, les placards encastrés, les hottes aspirantes, le ventilateur et le produit sont indiquées à la figure 5. Ainsi, la hotte aspirante doit avoir une hauteur minimale de 65 cm à partir du support de casserole. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.3 Réglage des pieds



Votre appareil possède 4 pieds réglables. Après avoir installé l'appareil où il sera utilisé, vérifiez s'il est en équilibre. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez procéder à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

3.4 Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 500 degrés Celsius. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défilants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. Dans ce cas, recherchez les pièces de connexion appropriées et obtenez-les pour une connexion sécurisée.

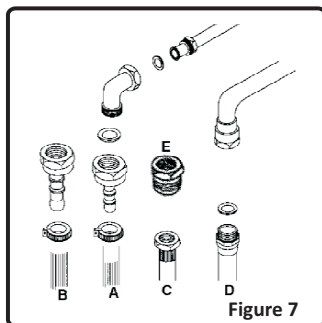


Figure 7

Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.



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

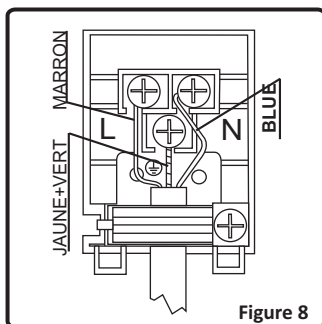
3.5 Branchement électrique et sécurité

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. En cas de réseau électrique différent, veuillez contacter votre service agréé.



- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

3.6 Conversion des gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz de pétrole liquéfié ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement d'injecteurs:

Brûleurs de la table de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez du secteur.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 10).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

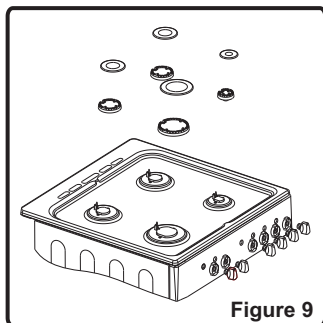


Figure 9

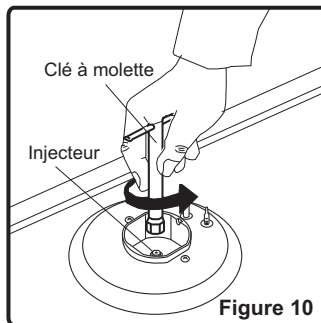


Figure 10

Injecteurs du four/gril :

Les injecteurs du four et du gril sont montés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour les brûleurs du gril, cette vis est déjà visible (Figure 11). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous pour voir l'injecteur se dresser sur la surface arrière de la cavité du four (Figure 12)..

Pour les brûleurs, ouvrez le compartiment du tiroir pour voir la vis de fixation qui se trouve sur le brûleur (Figure 13). Enlevez la vis, déplacez le brûleur en diagonale et l'injecteur apparaîtra sur le côté arrière de la boîte du brûleur (Figure 12).

Enlevez les injecteurs en utilisant une clé de 7 mm et remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

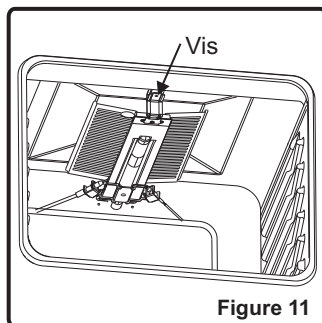


Figure 11

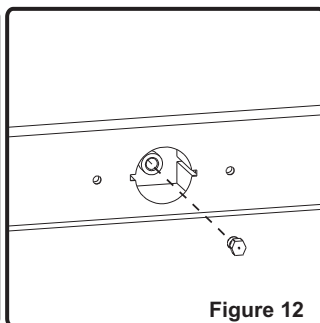


Figure 12

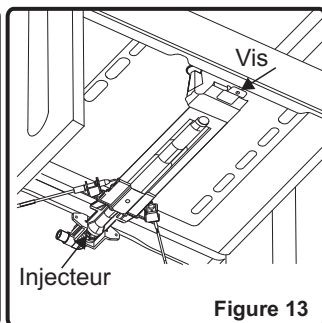


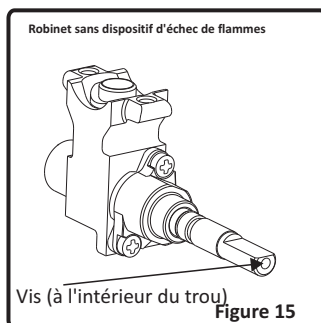
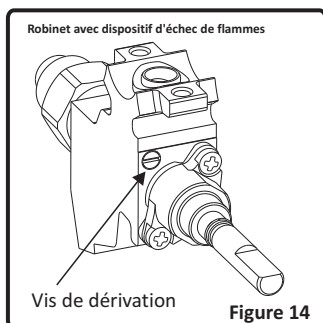
Figure 13

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets dotés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 14). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 15). Pour un réglage plus facile de la position de flamme réduite, il est conseillé d'enlever le panneau de commande (et le microrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

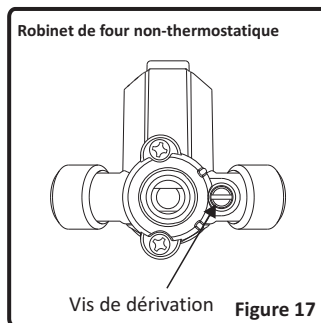
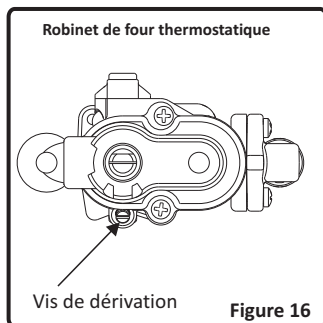
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en



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 réduite n'est pas requis pour les brûleurs du gril.

Position à laquelle la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la transformation de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1 Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide favorisant l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

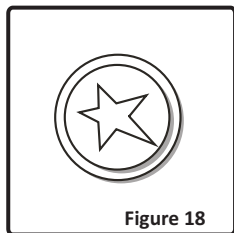
Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du four : Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du gril : Pour allumer le brûleur du gril, tournez le robinet du gril dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du gril. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

- **Allumage électrique**

L'allumage électrique des brûleurs à gaz peut se faire de deux façons, en fonction de la configuration de votre appareil.



Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle : Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Ensuite, avec l'autre main, appuyez parallèlement sur le bouton d'allumage (Figure 18) . Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, parce que si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Allumage à travers le bouton de la table de cuisson (microrupteur): Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du gril) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs à gaz (Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz)

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Brûleurs du four/gril :

Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

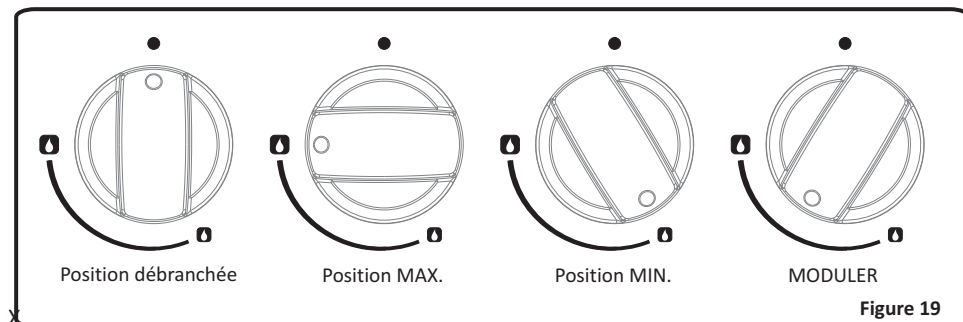


Figure 19

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».

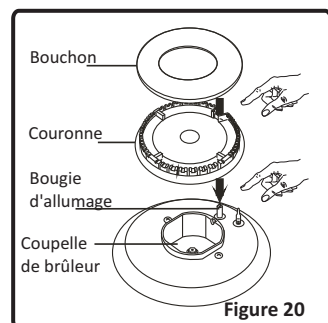


Figure 20

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 au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 20). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et 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.

Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide 14-22cm

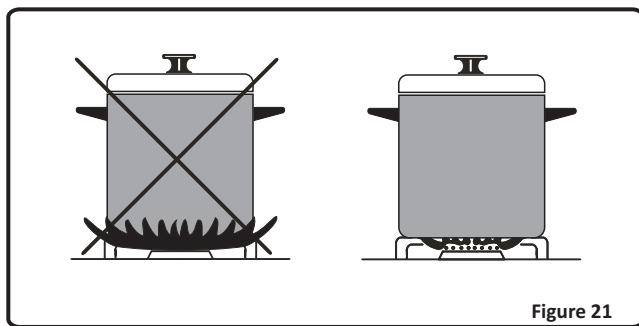


Figure 21

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.



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 peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. 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 la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

4.1.2 Contrôle du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position "Off" et le marqueur de la première température dans le sens antihoraire. Toujours utiliser le four entre les numéros maximum et minimum. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

4. UTILISATION DU PRODUIT

60x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	290°C
7	240°C
•	230°C
5	200°C
•	190°C
3	180°C
•	170°C
1	150°C
MIN.	145°C

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. 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

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.
- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1.3 Contrôle du brûleur du grill

⚠ ATTENTION: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le Fonctionnement du grill. Tenir les petits enfants hors de portée.

Juste après avoir allumé le brûleur, installez le bouclier thermique du grill sous le panneau de commande. Ensuite, soulevez légèrement la porte du four jusqu'à ce que celle-ci s'arrête à la position semi-ouverte (30 °) et touchez au bouclier thermique.

Assemblage du bouclier thermique du grill

Tenez le bouclier thermique en maintenant les avertissements orientés vers le haut. Vous verrez deux petites fentes sur les côtés droit et gauche du bord arrière du bouclier, comme dans le schéma ci-dessous.

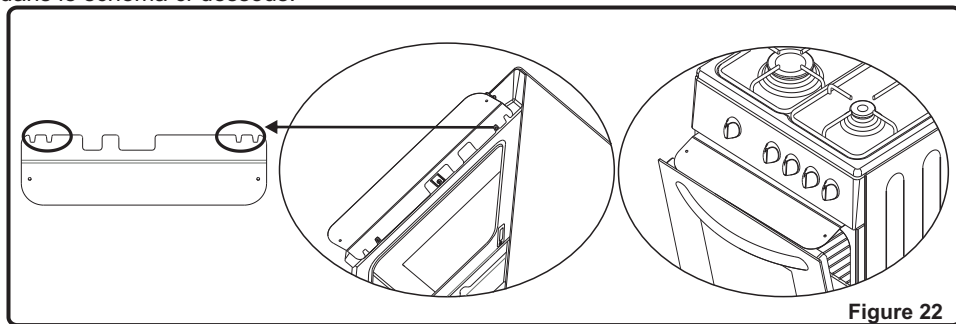


Figure 22

Deux vis ont été prévues sous le panneau de commande. Maintenez l'alignement sur les fentes de montage de sorte que le bouclier soit coincé au niveau du panneau de commande. Poussez le bouclier en direction de l'appareil jusqu'à ce qu'il reste fermement en place.

Cuisson

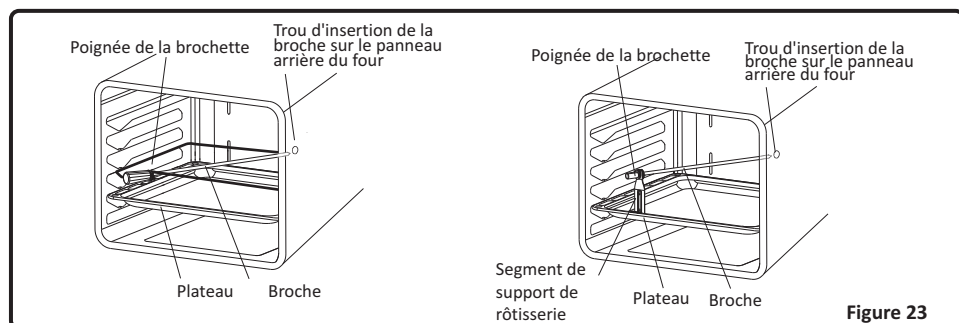
- Le brûleur du grill ne peut être modulé entre les positions max et min, et crée une source de chaleur à un régime constant. En fermant le brûleur du four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Mettez le plateau sur l'étagère en dessous de la grille afin de recueillir la graisse pendant le grill.
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées (5^{ème} ou 6^{ème}), de sorte que les denrées ne touchent au brûleur du grill.
- Préchauffez le grill pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au grill afin de minimiser les risques d'éclaboussure. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Ne couvrez jamais la poêle grill ou la grille avec du papier d'aluminium au risque de provoquer la brûlure du grill.
- Si votre appareil est doté d'une poêle grill et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

4. UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous d'avoir fermé le gril avant de refermer la porte.

Broche de rôtisserie utilisée avec le gril)

Cette fonction est utilisée pour rôtir les viandes comme le poulet entier notamment au moyen d'une brochette. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3ème niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lorsque la broche de rôtisserie est utilisée, le brûleur de grill doit être allumé. L'obligation d'utiliser le gril avec la porte du four ouvert et le couvercle de protection en place s'applique aussi à cette fonction.



4. UTILISATION DU PRODUIT

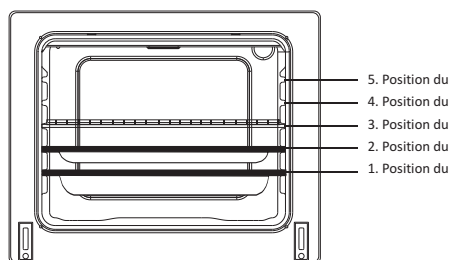
4.2 Accessoires du four

- Le four est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. 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 placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril 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 pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que le bouclier thermique du grill manque ou s'il est endommagé, demandez-en un de réserve au service agréé le plus proche.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Cavité du four

Positions du support pour les supports moulés



Accessoires du four

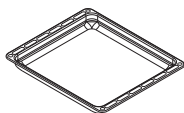
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle de votre produit.

Grille



La grille sert à griller ou à porter différents ustensiles de cuisine. Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

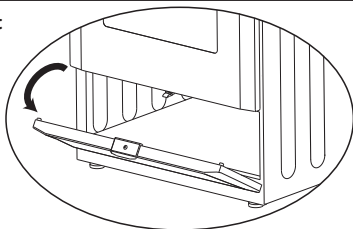
Plateau profond



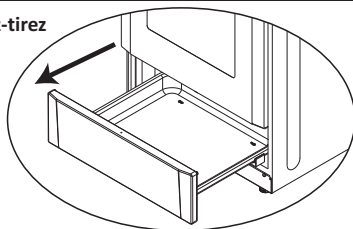
Le plateau profond sert à cuire les ragoûts. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

Tiroirs

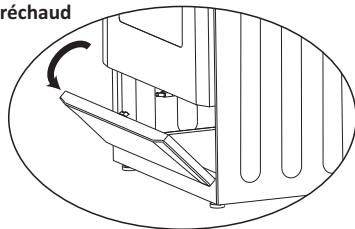
Rabat



Poussez-tirez
le rabat



Tiroir-réchaud



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

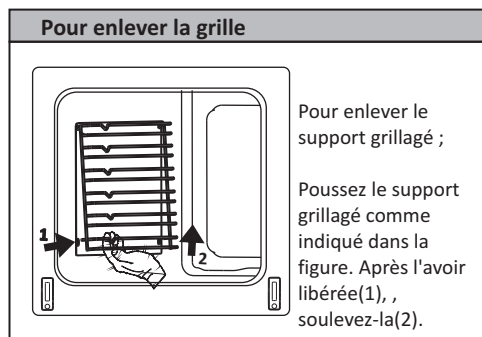
Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est 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. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour boucler le nettoyage. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

Nettoyage catalytique

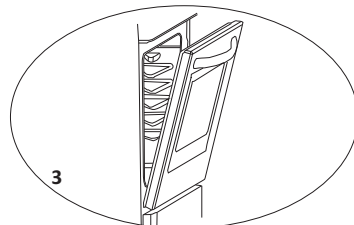
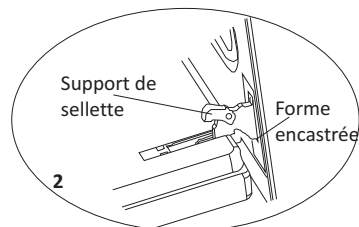
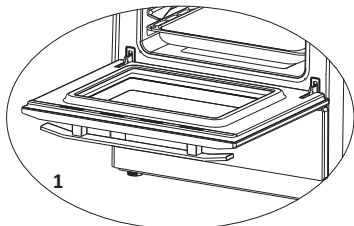
Le nettoyage catalytique se fait grâce à un revêtement, appliqué à la cavité du four. Les liners catalytiques éliminent les petits résidus de graisse lors des cuissons à températures élevées. Si des résidus de graisse s'installent au terme de la cuisson, ils peuvent être éliminés après avoir vidé le four à 2500 °C pendant une heure. Il s'agit ici de limites. Toute la cavité n'est pas nettoyée; tout est fonction du lieu où se trouvent les liners ; le fond est en émail et la fenêtre de la porte est en verre. Toutefois, les deux parties doivent encore être nettoyées à l'aide des détergents domestiques.



Nettoyage du couvercle en verre

Pour pouvoir nettoyer le couvercle en verre, utilisez un détergent approprié. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Pour enlever la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le support de sellette 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 en tirant vers vous-même.

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

 Assurez-vous que les formes encastrées soient bien positionnées sur la charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes (Figure 16).
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. 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 de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Bouchons du brûleur:

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement.

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 de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Tout d'abord, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles en verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Mettez les lentilles en verre. Votre appareil sera ensuite prêt à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si le four ne fonctionne pas;

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas ;

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

6.2 Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que la grille n'endommage pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

TABLEAU D'INJECTEUR

Catégorie de gaz : II _{2E+3+}	GPL		GN	
	G30	G31	G20	G25
FR Classe: 1	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Diamètre d'injecteur	85	85	115	125
Indice nominal (kW)	2.9	2.9	3	3
Consommation en 1h	210.9 gr/h	207.1 gr/h	285.7 lt/h	332.2 lt/h
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)				
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE				
Diamètre d'injecteur	65	65	97	94
Indice nominal (kW)	1.7	1.7	1.75	1.75
Consommation en 1h	123.6 gr/h	121.4 gr/h	166.7 lt/h	193.8 lt/h
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)				
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Diamètre d'injecteur	50	50	72	72
Indice nominal (kW)	0.95	0.95	1	1
Consommation en 1h	69.1 gr/h	67.9 gr/h	95.2 lt/h	110.7 lt/h
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)				
BRÛLEUR DE FOUR				
Diamètre d'injecteur	76	76	120	120
Indice nominal (kW)	2.7	2.7	2.6	2.6
Consommation en 1h	196.3 gr/h	192.9 gr/h	247.6 lt/h	287.9 lt/h
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)				
BRÛLEUR DE GRIL				
Diamètre d'injecteur	68	68	110	110
Indice nominal (kW)	2.1	2.1	2	2
Consommation en 1h	152.3 gr/h	150 gr/h	190.5 lt/h	221.5 lt/h
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)				



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

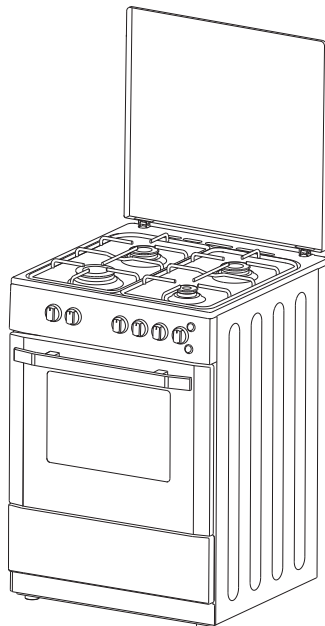


Continental Edison

CGW6060

ES

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 de la CE

Este aparato ha sido diseñado para cocinar en hogares. Cualquier otro uso (como la calefacción de una habitación) es inadecuado y peligroso.

Este aparato de cocina se ha diseñado, construido y comercializado en cumplimiento de:

- Los requisitos sobre seguridad de instalaciones de gas de la Directiva 2009/142/EC.
- Los requisitos sobre seguridad de la Directiva 2006/95/EC sobre instalaciones de bajo voltaje.
- Los requisitos sobre seguridad de la Directiva 2004/108/EC sobre compatibilidad electromagnética.
- Los requisitos de la Directiva 93/68/EC.



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

4.2 Accesorios utilizados en el horno

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

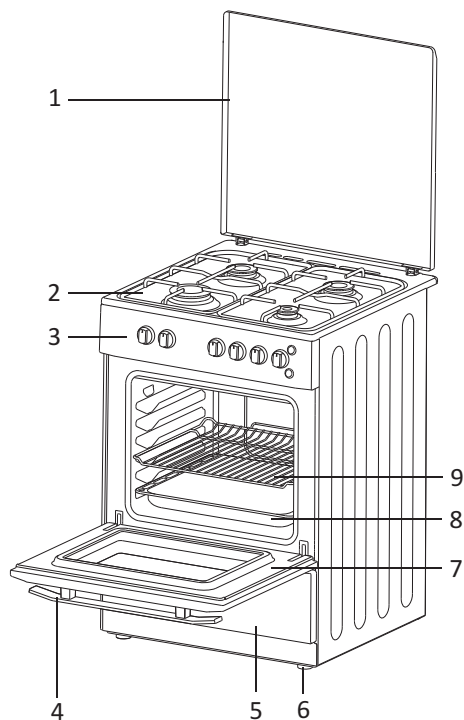
5.2 Mantenimiento

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

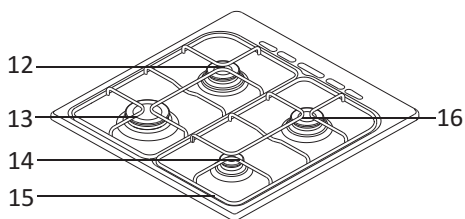
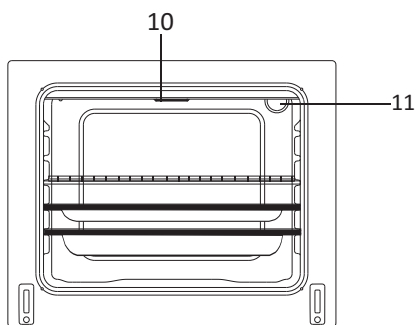
6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro servicio técnico

6.2 Información relacionada con el transporte

1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO



MODELO	PROFUND. (Cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)
CGW6060	60	60	85



Lista De Piezas:

1- Tapa
2- Placa encimera
3- Panel de Mandos
4- Asa de la Puerta del Horno
5- Cubierta de Cajón
6- Pata Ajustable
7- Puerta del Horno
8- Rejilla del Horno
9- Rejilla

10- Quemador del Grill
11- Lámpara del Quemador
12- Quemador semi-rápido
13- Quemador Rápido
14- Quemador auxiliar
15- Rejilla de Soporte
16- Quemador semi-rápido

2. ADVERTENCIAS

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO, LEA EL MANUAL CON DETENIMIENTO Y TOTALMENTE, Y SIGA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Seguridad General

- Estas advertencias se proporcionan en áreas de su seguridad. Lea el manual detenidamente antes de usar el aparato.
- Este aparato está únicamente diseñado para su uso doméstico y no en entornos profesionales.
- Este aparato no es apto para el uso por parte de personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales; o bien que carezcan de la suficiente experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o se les haya instruido en el uso del aparato por parte de personas responsables, por su seguridad.
- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Si realiza los trabajos de instalación y reparación omitiendo las instrucciones siguientes puede ponerse en peligro.
- Si el cable de alimentación está dañado, para poder reemplazarlo deberá acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, y evitar así cualquier peligro.
- Si el aparato tiene una placa de vidrio;



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

- No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.
- Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

Instalación

- 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 paquete (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden causar efectos perjudiciales a los niños; por tanto, deben recogerse y eliminarse inmediatamente.

Al personal autorizado;

- Antes de enchufar el aparato a la corriente, compare las características de la red eléctrica con la información técnica situada en la placa de identificación.
- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas y presión de salida del mismo), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.
- 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.

2. ADVERTENCIAS

Durante el Uso

- Cuando utilice el horno por primera vez, se emanará 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.
- Cuando el aparato está en marcha, la superficie exterior está caliente. Las superficies interiores del horno y la salida de humos están muy calientes. Aun habiendo apagado el aparato, estas piezas mantienen el calor durante un rato. No toque las superficies calientes y mantenga alejados a los niños.
- Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el horno.
- Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor.
- 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 que se han provocado en esta situación y apague el fuego.
- 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).
- ATENCIÓN: Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado únicamente para cocinar. No debe destinarse a ningún otro uso, como por ejemplo la calefacción de una habitación.
- Mientras esté utilizando el grill, procure mantener abierta la puerta del horno y utilice siempre la protección incluida con el aparato. No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada.
- 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.



ATENCIÓN: Las tapas de vidrio pueden estallar cuando se calientan. Antes de cerrar la tapa, apague todos los quemadores. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa Antes de cerrar la tapa.



- Debe eliminarse y limpiarse cualquier derrame en la tapa antes de abrirla.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no introduzca nada sobre 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).
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No deje el aparato expuesto a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.
- No mantenga materiales inflamables cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.

2. ADVERTENCIAS

- Tenga cuidado de que los cables de otros aparatos eléctricos que funcionen cerca del aparato no toquen los puntos calientes.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.
- No cuelgue del aparato, ni del asa del mismo, toallas, paños de cocina ni ropa.
- 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.

Seguridad en la Limpieza y Mantenimiento

- Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, apague el aparato. Puede hacerlo desenchufándolo de la corriente o apagando el interruptor principal.



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

- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno; pueden rayar la superficie y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.
- Se emplea todo el cuidado en aras de garantizar la seguridad del cliente. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

Seguridad Infantil



ATENCIÓN: Cuando el grill esté en uso, las piezas accesibles podrían quemar. Los niños pequeños deben mantenerse alejados. Mantenga a los niños lejos del horno.

- No permita que los niños se suban ni se sienten sobre la puerta delantera cuando esté abierta.
- Debe vigilarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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.

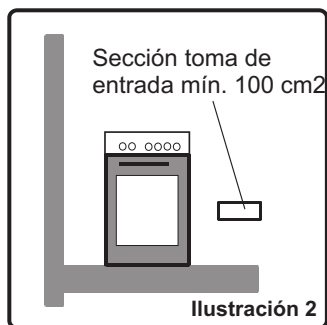
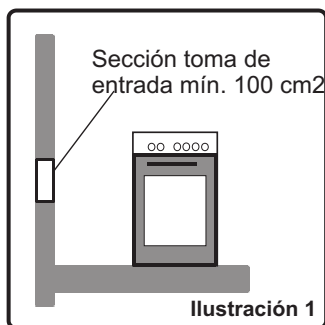
3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

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.
- Durante su funcionamiento, el aparato necesita 2 m³/h aire por kW de entrada.
- 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.

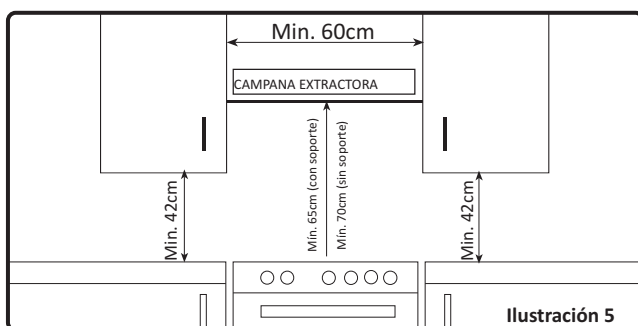
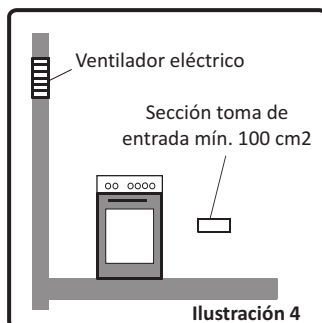
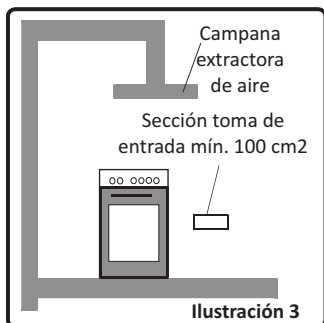


- Dichas rejillas deben tener al menos una sección transversal de 100cm² para que haya circulación de aire fresco (que puedan abrirse una o más rejillas). Esta rejilla (o rejillas) se deben poder abrir de forma que no queden bloqueadas. Es preferible que se coloquen cerca del suelo y al lado opuesto 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

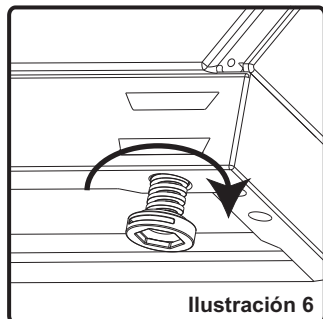


Ilustración 6

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.

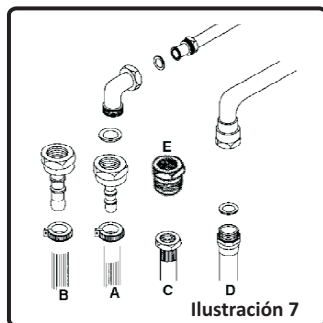
Puntos de comprobación durante el montaje de la conexión fija de gas

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.

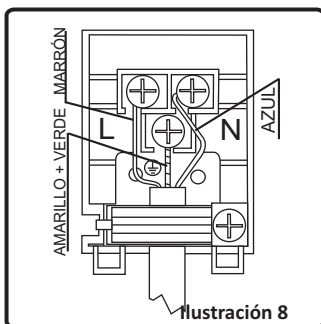
3.5 Conexión eléctrica y seguridad

Durante la conexión eléctrica, siga las instrucciones indicadas en el manual de usuario.

- Debe conectar el cable de toma de tierra al terminal de tierra.
- Asegúrese de que el cable esté correctamente aislado para conectarlo a la corriente durante la conexión. Si no hay una toma eléctrica con la toma de tierra adecuada, de conformidad con las regulaciones del lugar donde se instale el aparato, contacte con el servicio técnico autorizado. La conexión a tierra debe estar cerca del aparato.
- Nunca utilice alargadores.
- El cable de corriente no debe tocar la superficie caliente del aparato.
- Si estuviera dañado, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para que lo cambien.
- Cualquier conexión eléctrica incorrecta puede dañar el aparato, así como poner en peligro su seguridad, anulando la garantía.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

- El aparato está ajustado para una corriente eléctrica de 230V a 50Hz. Si la tensión eléctrica fuera otra, contacte con el servicio técnico autorizado.



- El cable de corriente debe mantenerse lejos de las partes calientes del aparato. De lo contrario el cable puede dañarse y causar un cortocircuito.
- El fabricante declara que no tiene responsabilidad alguna en contra de cualquier tipo de lesión o daños y perjuicios causados por conexiones incorrectas que se realicen por parte de personas no autorizadas.

3.6 Conversión de gas

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

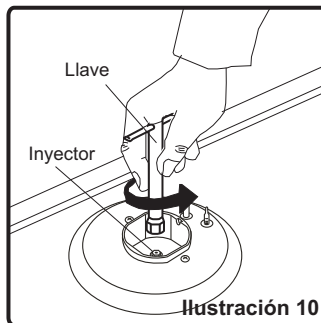
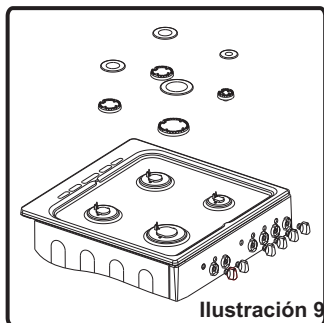
Este aparato está ajustado para funcionar con GLP (licuado de petróleo-Butano) o GN (Gas natural). Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima adecuada para el gas en uso. Para ello, siga los pasos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

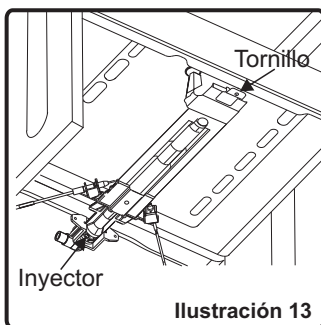
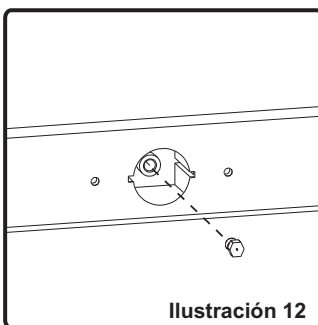
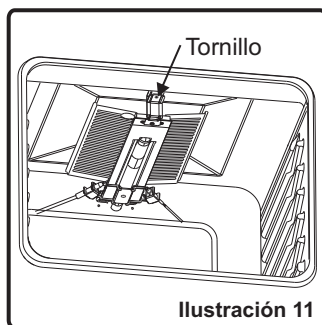


Inyectores del Horno/Grill:

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).

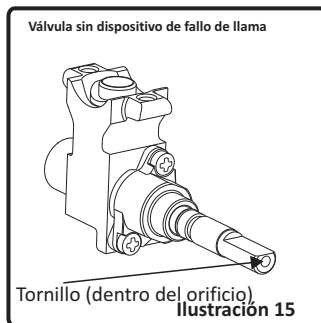


Ajustar la altura de la llama mínima:

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

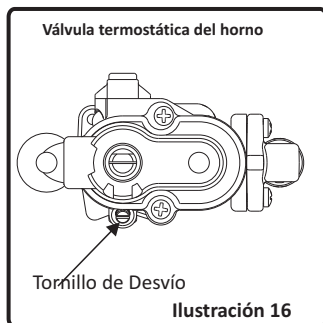
Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos en la posición mínima. Quite el con la ayuda de un destornillador pequeño apriete o afloje el tornillo de desvío unos 90 grados de ángulo. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4mm, el gas estará bien distribuido. Asegúrese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



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.

Para el Quemador del Grill: Para encender el quemador del grill, gire el mando correspondiente en sentido horario hasta que el puntero señale el símbolo del grill. A continuación, mantenga el mando pulsado y acerque una cerilla, encendedor u otro, a los orificios del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

- **Encendido Eléctrico**

El encendido eléctrico de los quemadores de gas puede realizarse de dos modos, según la configuración del aparato.



Encendido con el Botón de Chispa: Pulse el mando del hornillo que quiera utilizar gírelo en sentido contra horario para que el mando esté la posición máxima; con la otra mano, pulse el botón de encendido al mismo tiempo. Pulse el botón de encendido de inmediato; si espera, puede haber una acumulación de gas que provoque que la llama se propague. Siga pulsando el botón de encendido hasta que vea una llama

Encendido Con el Mando del Hornillo (microinterruptor): Pulse el mando del quemador que quiera utilizar y gírelo en sentido contra horario (hacia la derecha para el quemador del grill) hasta que esté en la posición máxima, manteniendo el botón pulsado. Las chispas seguirán saliendo mientras mantenga el mando pulsado. El micro interruptor de debajo del quemador creará automáticamente chispas en la bujía de encendido de los quemadores. Siga pulsando el mando hasta que vea una llama estable en el quemador.

4. USO DEL APARATO

Dispositivo de Seguridad para Llamas:

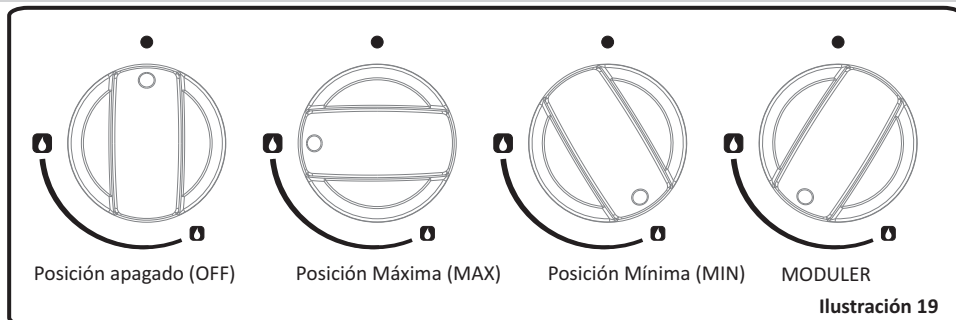
Quemadores de la Cocina (Si el quemador está equipado con un dispositivo de seguridad)

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.

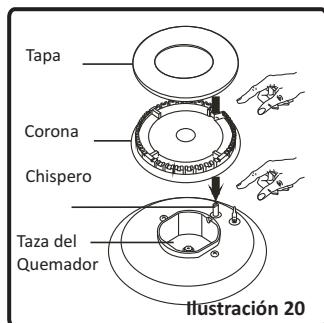
Quemadores del Horno/Grill

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

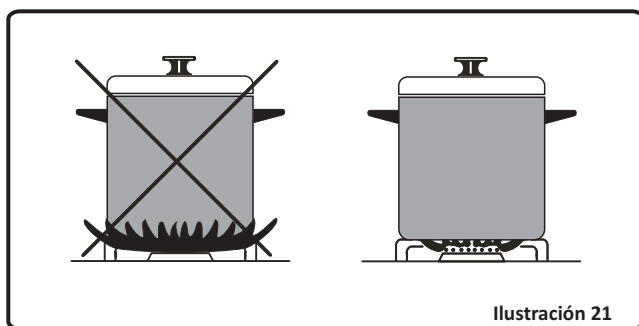


Ilustración 21

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

60x60

POSICION	TEMPERATURA
MAX.	290°C
7	240°C
•	230°C
5	200°C
•	190°C
3	180°C
•	170°C
1	150°C
MIN.	145°C

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

4.1.3 Control del quemador del grill

⚠ ATENCIÓN: Cuando el grill esté en uso, las piezas accesibles podrían quemar. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Inmediatamente después de encender el quemador, coloque el escudo térmico del grill bajo el panel de control. Después, levante la puerta del horno lentamente hasta que se detenga en la posición semi-abierta (30 °) y toque el escudo térmico.

Montaje del escudo térmico del grill

Sujete el protector de calor con las protecciones hacia arriba. Hay dos pequeñas ranuras en la parte derecha e izquierda del borde posterior del escudo, tal como se muestra en la siguiente ilustración.

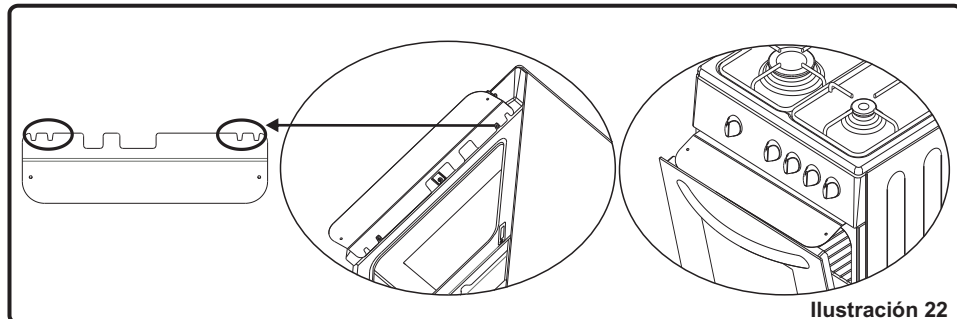


Ilustración 22

Hay dos tornillos equipados con casquillos bajo el panel de control del horno. Alinee los casquillos con las ranuras de montaje, de forma que el escudo quede insertado entre el panel y el casquillo. Empuje el escudo hacia el aparato hasta que quede firme en su lugar.

Cocción

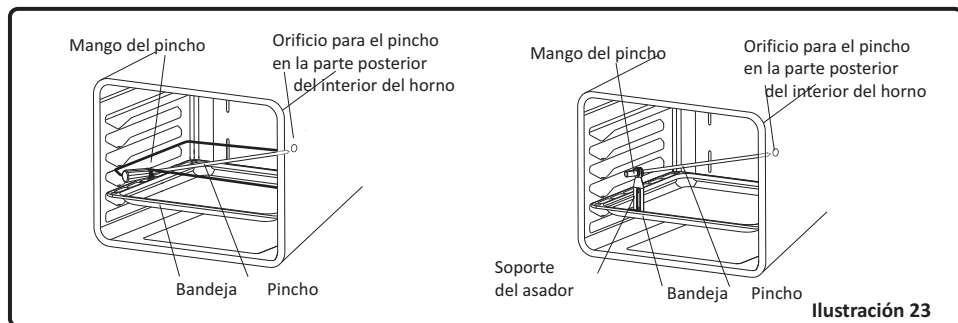
- El quemador del grill no se puede modular entre las posiciones máxima y mínima, y crea una fuente de calor de forma constante. Al apagar el quemador del grill, gire el mando en sentido horario para mostrar la posición "0".
- Coloque la bandeja en el estante bajo la rejilla para la recogida de grasas durante el asado.
- Coloque la rejilla en las estanterías más altas, la quinta o la sexta, siempre que el alimento no toque el quemador de la parrilla.
- Precaliente el grill al máximo por unos minutos antes de sellar los filetes o rustir. Se debe dar la vuelta a la comida durante la cocción según sea necesario.
- La comida debe estar lo más seca posible antes de ponerla en el grill, a fin de minimizar las salpicaduras. Unte ligeramente las carnes magras y el pescado con un poco de aceite o mantequilla derretida para mantenerlos húmedos durante la cocción.
- Los alimentos se deben colocar en el centro de la rejilla para permitir la máxima circulación de aire.
- No cobra nunca la bandeja o rejilla del grill con papel de aluminio, ya que esto puede provocar incendios.
- Si el aparato incluye bandeja de grill y mangos como accesorio, consulte la correspondiente sección de accesorios para conocer la forma de utilizarlos.

4. USO DEL APARATO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el grill esté apagado antes de cerrar la puerta.

Pincho de Asar (usado con grill)

Esta función sirve para asar y rustir (asar con el pincho giratorio) carne, especialmente pollos enteros, en el pincho. Para utilizar esta función, inserte el pincho a través de la carne, empujándolo dentro de ésta. Fije bien la carne en su lugar colocando los dos tenedores del pincho. Coloque una bandeja en el tercer estante. Coloque la carcasa del pincho sobre la bandeja en su caso, y el pincho en la carcasa, al tiempo que inserta la punta del pincho en el orificio del motor giratorio. Pulse el botón de rotación del pincho para iniciar la rotación. Cuando esté asando comida con el pincho, el grill debe estar en marcha. También es aplicable en este caso la obligación de utilizar el grill con la puerta del horno abierta y el escudo de protección en su lugar.



4. USO DEL APARATO

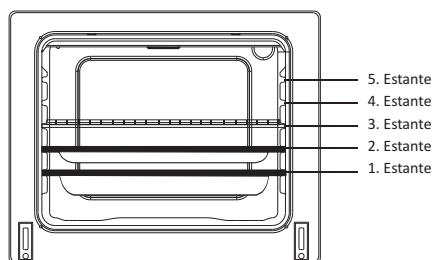
4.2 Accesorios utilizados en el horno

- 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

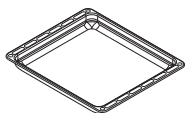
* Los accesorios del horno pueden variar según el modelo.

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.

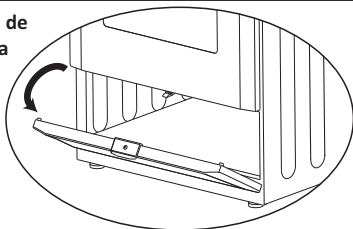
Bandeja Honda



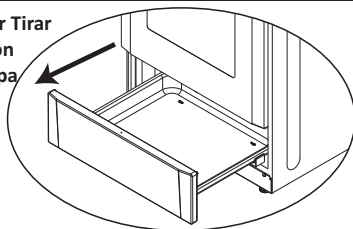
Esta bandeja sirve para cocinar guisos. Para colocar la bandeja correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

Cajones

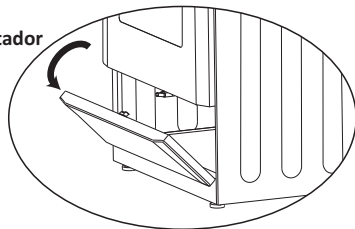
Cajón de solapa



Empujar Tirar del Cajón de Solapa



Cajón Calentador



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.

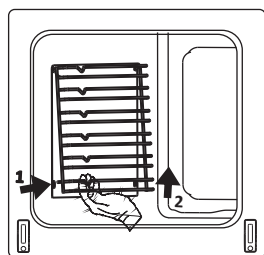
Limpieza del horno

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.

Extracción de la parrilla



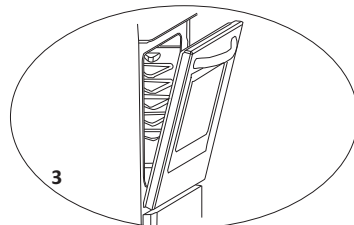
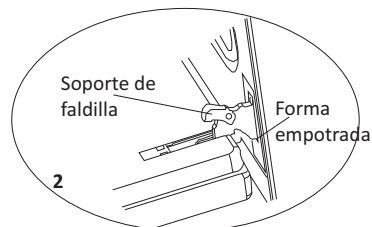
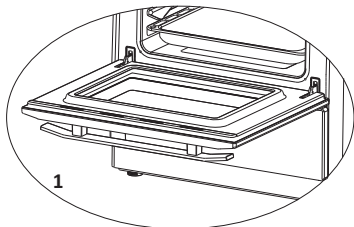
Para sacar la rejilla:

Saque la parrilla tal como se muestra en la ilustración. Tras liberarla de los clips (1), levántela (2).

Limpieza de la tapa de vidrio

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

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

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

Tipo de gas L_{2E+3+} FR Clase: 1	Gas Licuado LPG		Gas natural	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
QUEMADOR RÁPIDO				
Diám. inyector (% mm)	85	85	115	125
Valor nominal (kw)	2.9	2.9	3	3
Consumo en 1h	210.9 gr/h	207.1 gr/h	285.7 lt/h	332.2 lt/h
Consumo en 1h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)				
Quemador semi-rápido:				
Diám. inyector (% mm)	65	65	97	94
Valor nominal (kw)	1.7	1.7	1.75	1.75
Consumo en 1h	123.6 gr/h	121.4 gr/h	166.7 lt/h	193.8 lt/h
Consumo en 1h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)				
QUEMADOR AUXILIAR				
Diám. inyector (% mm)	50	50	72	72
Valor nominal (kw)	0.95	0.95	1	1
Consumo en 1h	69.1 gr/h	67.9 gr/h	95.2 lt/h	110.7 lt/h
Consumo en 1h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)				
QUEMADOR DEL HORNO				
Diám. inyector (% mm)	76	76	120	120
Valor nominal (kw)	2.7	2.7	2.6	2.6
Consumo en 1h	196.3 gr/h	192.9 gr/h	247.6 lt/h	287.9 lt/h
Consumo en 1h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)				
QUEMADOR DEL GRATINADOR				
Diám. inyector (% mm)	68	68	110	110
Valor nominal (kw)	2.1	2.1	2	2
Consumo en 1h	152.3 gr/h	150 gr/h	190.5 lt/h	221.5 lt/h
Consumo en 1h (a 15 °C y 1.013 mbar pres.)				



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.